

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Направленность (профиль) Технология и управление качеством производства
молочных продуктов**

Квалификация (степень) выпускника магистр

Оглавление

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий.....	4
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	38
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели.....	56
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия ..	69
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.....	118
УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.....	135
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.....	157
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.....	169
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений	190
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	210
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	226
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.....	243
ПК-1. Способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	263
ПК-2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.....	286
ПК-3. Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания.....	302
ПК-4. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, в т. ч. на автоматизированных технологических линиях.....	314
ПК-5 Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.....	331
ПК-6 Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.....	353

ПК-7 Способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	369
ПК-8 Способен организовать проведение экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения	396
ПК-9 Способен организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.....	418
ПК-10 Способен разрабатывать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.....	442
ПК-11 Способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	468
ПК-12 Способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ...	492
ПК-13 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства продуктов питания животного происхождения	514
ПК-14 Способен оформлять и рассматривать, давать заключение о целесообразности рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения.	535
ПК-15 Способен организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.....	563
ПК-16 Способен разрабатывать документацию на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях.....	581

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

Индикатор достижения/ результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки. Этапы НИР. Уровни НИР** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента. Статистическая обработка экспериментальных данных** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационная сущность предпринимательской деятельности** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и классификация инноваций. Жизненный цикл инновации и ресурсное обеспечение инновационной деятельности** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Финансирование инновационной деятельности. Риски инновационной деятельности** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация управления инновационной деятельностью. Разработка и реализация инновационного проекта. Оценка результативности научно-технической деятельности. Обоснование экономической эффективности инновационного проекта** (анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними)

1 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 1

Проблема это:

1. ситуация, когда старые знания не способны дать ответ на поставленный вопрос, а нового знания пока нет;
2. оценка адекватности выбранных методов;
3. объяснение закономерности;
4. проверка выдвинутой гипотезы на адекватность.

Вариант задания 2

Главная особенность науки— это:

1. субъективность;
2. объективность;
3. воздействие со стороны идеолога;
4. подчиненное религиозным догмам положение.

Вариант задания 3

К функциям науки не относят:

1. познавательную;
2. мировоззренческую;
3. преобразовательную;
4. предсказательную.

Вариант задания 4

1. Знание - это

- 1.навык, перешедший в обычную потребность человека;
- 2.адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия;
3. способность быстро выполнять задание;
4. способность практически действовать на основе усвоенной информации.

Вариант задания 5

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 6

Логика реализации теоретического уровня научного исследования:

- 1.идея, теория, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. теория, научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент;
3. идея, проблема, научная гипотеза, теория, эксперимент;
4. проблема, идея, научная гипотеза, теория, эксперимент.

Вариант задания 7

Логика реализации эмпирического уровня научного исследования:

- 1.идея, обобщение, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. научная гипотеза, проблема, идея, обобщение, эксперимент;
3. научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент, обобщение;
4. идея, проблема, научная гипотеза, эксперимент, обобщение.

Вариант задания 8

Объект научного исследования это:

- 1.элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. связи структуры.

Вариант задания 9

Предметом научного исследования не является:

- 1.элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. подсистема.

Вариант задания 10

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

- 1.научный факт; 2.закон;
- 3.концепцию; 4.категорию.

Вариант задания 11

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

- 1.научный факт;
- 2.закон;
3. эмпирическое обобщение;
- 4.эмпирическую закономерность

2 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 12

Какие погрешности связаны с неправильной установкой и настройкой прибора:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 13

Какие погрешности связаны с неправильным выбором методики:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 14

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 15

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 5.

Вариант задания 16

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 5.

Вариант задания 17

Среднеквадратичная погрешность серии измерений это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 5.

Вариант задания 18

Средняя величина это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$

2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$

3. $y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi\sigma}} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}}$

4. $\Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$

5.

Вариант задания 19

Закон нормального распределения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$

2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$

3. $y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi\sigma}} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}} +$

4. $\Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$

5.

Вариант задания 20

Случайная составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 21

Статистическая обработка данных позволяет обосновать ответы на вопросы ...

1. случайно или закономерно изучаемое явление; как зависит результативный признак от факторного (зависимость урожайности от дозы внесения удобрений, при прочих равных условиях)
2. по актуальным проблемам совершенствования хозяйственного механизма
3. с целью выявления и пропагандирования передового отечественного опыта
3. с целью выявления и пропагандирования передового зарубежного опыта

Вариант задания 22

Статистическая обработка данных – это ...

1. методы и приемы получения, систематизации, обработки и представления статистических данных об изучаемых объектах, процессах и явлениях в целях принятия обоснованных научных и практических решений
2. исследование качественных отношений
3. изучение пространственных форм
4. элемент изучения метафизических параметров

Вариант задания 23

Статистическая гипотеза – это ...

1. предположение о виде распределения и свойствах случайной величины, которое можно подтвердить или опровергнуть применением статистических методов к данным выборки
2. выборка

3. выборочная дисперсия
4. средняя арифметическая

Вариант задания 24

Статистический анализ конкретных данных проводится в рамках...:

1. логистики
2. эконометрики
3. высшей математики
4. математической статистики

Вариант задания 25

Объем генеральной совокупности - это количество всех объектов ...

1. выборочной совокупности
2. генеральной совокупности
3. полной совокупности
4. статистической совокупности

Вариант задания 26

Множество из n объектов, отобранных случайным образом из генеральной совокупности, называется _____ совокупностью

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. сплошной

Вариант задания 27

Объем выборочной совокупности - это количество всех объектов _____ совокупности

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. статистической

Вариант задания 28

Корреляционный анализ сводится к ...

1. установлению формы зависимости
2. измерению тесноты связи
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 29

Точность опыта оценивается ...

1. коэффициентом вариации $V_1\%$
2. относительной ошибкой опыта $S_x\%$
3. абсолютной ошибкой выборки S_x
4. распределением частот f по значениям X_n

Вариант задания 30

Виды ошибок, которые учитывает статистический метод ...

1. случайные
2. организационные
3. хозяйственные

3. допущенные не случайно

Вариант задания 31

Решение вопроса о существенности различий сводится к проверке ...

1. нулевой гипотезы H_0
2. предположительной гипотезы
3. опровержения нулевой гипотезы
4. ошибки опыта

Вариант задания 32

Доверительный интервал – это интервал, в который попадают измеренные в эксперименте значения,

1. соответствующие доверительной вероятности
2. не соответствующие доверительной вероятности
3. не соответствующие доверительному интервалу
4. соответствующие доверительной интервалу

Вариант задания 33

Количественная изменчивость – это такая изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются ...

1. количеством
2. качественными характеристиками
3. средним арифметическим
4. ошибкой выборки

Вариант задания 34

Причины, влияющие на степень варьирования результативного признака, называются ...

1. факторами
2. признаками
3. случайными ошибками
4. доверительным интервалом

3 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 35

Кто сформировал первую концепцию предпринимательства?

1. А. Смит
2. Д. Кейнс
3. К. Маркс
4. Р. Кантильон

Вариант задания 36

По формам собственности классификация предпринимательства предполагает подразделение

1. на производственное, коммерческое и финансовое предпринимательство
2. на частное предпринимательство и государственное предпринимательство
3. на индивидуальное и коллективное предпринимательство
4. на международное, национальное и региональное предпринимательство

Вариант задания 37

По виду деятельности классификация предпринимательства предполагает подразделение

1. на индивидуальное и коллективное предпринимательство
2. на производственное, коммерческое и финансовое предпринимательство
3. на международное, национальное и региональное предпринимательство
4. на частное предпринимательство и государственное предпринимательство

Вариант задания 38

По охвату экономического пространства классификация предпринимательства предполагает подразделение

1. на производственное, коммерческое и финансовое предпринимательство
2. на частное предпринимательство и государственное предпринимательство
3. на индивидуальное и коллективное предпринимательство
4. на международное, национальное и региональное предпринимательство

Вариант задания 39

По количеству собственников классификация предпринимательства предполагает подразделение

1. на частное предпринимательство и государственное предпринимательство
2. на производственное, коммерческое и финансовое предпринимательство
3. на индивидуальное и коллективное предпринимательство
4. на международное, национальное и региональное предпринимательство

4.Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 40

Инновационный продукт – это

1. вновь созданные или усовершенствованные конкурентоспособные технологии, продукция или услуги, существенно улучшающие структуру и качество производства и (или) социальной сферы
2. результат научно-исследовательской и (или) опытно-конструкторской разработки, соответствующий требованиям, установленным законом
3. новые конкурентоспособные товары или услуги, соответствующие требованиям, установленным законом
4. комплект документов, определяющих процедуру и комплекс всех необходимых мероприятий по созданию и реализации инновационного продукта и (или) инновационной продукции

Вариант задания 41

К главным принципам управления нововведениями НЕ относится:

1. принцип разделения финансового и инженерного анализа результативности нововведений
2. принцип непрерывного прогнозирования инновационной ситуации
3. принцип динамичного опережения технологического отставания
4. принцип соединения инвестиций с инновациями

Вариант задания 42

Осуществляя инновационную политику, маркетинговый менеджер опирается на внутренние факторы организации, к которым относятся:

1. производственно-технологические особенности организации
2. преимущества конкурентов, их стратегий, логика поведения на конкретном рынке
3. объективные экономические тенденции развития: научно-технические, демографические, социальные, политические, культурные процессы
4. платёжеспособность покупателей

Вариант задания 43

Иновационная диффузия – это

1. соединение широкого круга видов деятельности, распространения номенклатуры продукции
2. совокупность форм, принципов и методов управления процессами создания и внедрения новшеств в предпринимательских структурах
3. распространение (тиражирование) нововведений
4. оказание комплекса услуг научно-технического характера для доведения научно-исследовательских работ до стадии производства

Вариант задания 44

Вторая стадия жизненного цикла инновации:

1. коммерциализация новшества (выведение на рынок)
2. промышленное освоение технологии
3. разработка новшества
4. технологическая подготовка и организация серийного производства продукта

5.Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 45

Объектом финансирования инновационной деятельности является?

1. венчурный фонд
2. инновационная деятельность организации
3. банк
4. аппарат управления инновационно-активной организации, реализующий процесс финансирования

Вариант задания 46

Затраты компании, связанные с осуществлением капитальных вложений, — это:

1. краткосрочные затраты
2. нет правильного ответа
3. долгосрочные затраты
4. текущие затраты

Вариант задания 47

Границы допустимых территорий рисков – это

1. уровень потерь, равный расчетным системным эффектам и эффективности
2. область возможных потерь, превышающих величину ожидаемых системных эффектов и эффективности
3. область вероятных потерь, которые превосходят критический уровень и могут достигать величины, равной собственному капиталу экономического субъекта
4. область, в пределах которой величина вероятных потерь не превышает ожидаемые системные эффекты и эффективность, и инновационная деятельность имеет экономическую целесообразность

Вариант задания 48

К основным причинам возникновения неопределенности в инновационной деятельности НЕ относятся

1. дефицит времени
2. неопределенность действий конкурентов или партнеров
3. дефицит информации
4. все варианты верны

6.Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 49

Основное преимущество бригадного новаторства как организационной формы инновационной деятельности:

1. соединение знаний специалистов смежных областей в едином творческом процессе
2. соединение знаний специалистов одинаковых областей в едином творческом процессе
3. знания специалистов различных областей в творческих процессах
4. нет правильного варианта

Вариант задания 50

Бизнес-план разрабатывается с целью

1. рекламы
2. обоснования возможности реализации инвестиционного проекта
3. текущего планирования производства
4. стратегического планирования

Вариант задания 51

Если принятие нового проекта приводит к некоторому снижению эффективности по одному или нескольким другим проектам, то такие проекты называются:

1. альтернативными
2. независимыми
3. замещающими
4. комплиментарными (взаимодополняющими)

Вариант задания 52

Если принятие к исполнению нового проекта способствует росту эффективности по одному или нескольким другим проектам, то такие проекты называются:

1. альтернативными
2. независимыми
3. замещающими
4. комплиментарными (взаимодополняющими)

Вариант задания

Возвратный денежный поток от реализации инновационного проекта для предприятия, осуществляющего этот проект, включает в себя:

1. проценты
2. дивиденды
3. часть чистой прибыли
4. амортизацию

Вариант задания 53

Отношение прибыли от продаж к сумме выручки от реализации продукции и от внереализационных операций — это:

1. рентабельность активов
2. рентабельность продаж
3. рентабельность деятельности
4. рентабельности пассивов

Вариант задания 54

Оценка эффективности внедрения инновация НЕ включает эффективность...

1. социальную
2. экологическую
3. бюджетную
4. налоговую

Вариант задания

Оценка экономической эффективности инноваций необходима для....

1. экологической безопасности проекта
2. конкурсного отбора лучшего инновационного проекта
3. определения технической надежности проекта
4. нет правильного варианта

Вариант задания 55

В каком разделе технико-экономического обоснования определяется экономическая эффективность инновационного проекта?

1. основная идея проекта
2. месторасположение и окружающая среда
3. финансовый анализ и оценка инвестиций
4. организационные и накладные расходы

Вариант задания 56

Эффективность инновационного проекта — это...

1. соответствие проекта целям и интересам его участников
2. социально-экономические последствия осуществления инвестиционного проекта для общества в целом
3. комплекс документов по обоснованию экономической целесообразности, объема и сроков осуществления инвестиций
4. нет правильного варианта

Вариант задания 57

Какие из перечисленных методов позволяют выявить резервы повышения эффективности инноваций?

1. метод сравнения, элиминирования.
2. детерминированное моделирование
3. метод балансовых увязок
4. нет правильного варианта

Вариант задания 58

Применяются для оценки эффективности операционной деятельности и политики в области цен, сбыта и закупок предприятия-реципиента:

1. коэффициенты ликвидности
2. показатели рентабельности
3. коэффициенты оборачиваемости
4. показатели платежеспособности

Вариант задания 59

Показатели какой эффективности учитывают социально-экономические последствия осуществления инновационного проекта для общества в целом

1. общественной
2. коммерческой

3. бюджетной
4. налоговой

Индикатор достижения/ результат освоения компетенции: ИД-2_{ук-1} Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.

Раскрытие индикатора (формирование результат1).

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки. Этапы НИР. Уровни НИР** (осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации)
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента. Статистическая обработка экспериментальных данных** (осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации)
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационная сущность предпринимательской деятельности. Основные понятия и классификация инноваций. Жизненный цикл инновации и ресурсное обеспечение инновационной деятельности** (осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации)
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация управления инновационной деятельностью. Разработка и реализация инновационного проекта. Обоснование экономической эффективности инновационного проекта** (осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации)

1 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 60

К задачам науки не относят:

1. сбор, описание, анализ, обобщение и объяснение научных фактов;
2. установление законов движения природы, общества, мышления и сознания;
3. мистификацию;
4. систематизацию полученных знаний.

Вариант задания 61

К задачам науки не относят:

1. объяснение сущности явлений и процессов;
2. прогнозирование событий, явлений и процессов;
3. установление направлений и форм практического использования полученных знаний;
4. предсказание.

Вариант задания 62

К элементам науки не относят:

1. магию;
2. теорию;
3. методологию;
4. методики исследований.

Вариант задания 63

Критерий научности знаний это:

1. системность;
2. обоснованность;

3. верифицируемость;
4. фальсифицируемость.

Вариант задания 64

Научная гипотеза связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. только с теоретическим уровнем исследования;
3. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 65

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. эксперимент;
2. формализация;
3. абстрагирование;
4. идеализация.

Вариант задания 66

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент;
2. формализация;
3. наблюдение;
4. измерение.

Вариант задания 67

Метод это система:

1. знаний;
2. норм (правил);
3. информации;
4. действий.

Вариант задания 68

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. измерение;
2. формализация;
3. абстрагирование;
4. идеализация.

Вариант задания 69

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. закономерность;
2. закон;
3. концепцию;
4. категорию.

Вариант задания 70

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент;
2. идеализация;
3. наблюдение;
4. измерение.

2. Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 71

Стохастическая составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 72

Коэффициент корреляции это:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

2. $\Delta S_y^2 = \frac{\sum(y_i - \bar{y})^2}{n-1}$

3. $R = \frac{(x_i - \bar{x}) \cdot (y_i - \bar{y})}{(n-1) \cdot \Delta S_y \cdot \Delta S_x}$

4. нет правильных ответов.

Вариант задания 73

Требование минимального разброса точек y_i относительно кривой $y=f(x)$ соответствует равенству:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

2. $\Delta S_n^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n [y_i - f(x_i)]^2 \equiv \min$

3. $y = A_1 \cdot \varphi_1(x) + A_2 \cdot \varphi_2(x) + \dots + A_m \cdot \varphi_m(x)$

4. нет правильных ответов.

Вариант задания 74

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью;
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью;
3. процесс получения информации для описания объекта исследования;
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью.

Вариант задания 75

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число уровней:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 76

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число факторов:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 77

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1. управляемость;
2. точность поддержания факторов;
3. зависимость от других факторов;
4. совместимость с другими факторами.

Вариант задания 78

Симметричность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 79

Регрессионный анализ сводится к ...

1. измерению тесноты связи
2. установлению формы зависимости
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 80

Выборка – это ...

1. все объекты
2. часть объектов
3. один объект
4. не менее 100 объектов

Вариант задания 81

Количество объектов определяет в выборке...:

1. объем
2. массу
3. множество величин
4. иные параметры

Вариант задания 82

Показатель, с помощью которого оценивается существенность различий между экспериментальными данными, называется ...

1. НСР (наименьшая существенная разность)
2. f (распределение частот)
3. I (размер интервала)
4. \bar{X} (средняя арифметическая)

Вариант задания 83

Относительная ошибка опыта измеряется в _____

1. процентах
2. иных единицах измерения
3. интервалах
4. интегралах

Вариант задания 84

Точность опыта определяется величиной относительной ошибки ...

1. 10%

2. 5%
3. 6%
4. 7%

Вариант задания 85

Ошибка при уровне вероятности 95% составляет _____ %

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 86

Ошибка при уровне вероятности 99% составляет _____ %

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 87

При проведении статистической обработки выборка считается маленькой при количестве исследуемых объектов до _____

1. 5
2. 3
3. 10
4. 30
5. 20

Вариант задания 88

При проведении статистической обработки выборка считается большой при количестве исследуемых объектов _____

1. 5
2. 10
3. 30
4. 50

Вариант задания 89

Выборка с количеством исследуемых объектов, равным тридцати, считается ...

1. большой
2. маленькой
3. средней
4. нормальной

Вариант задания 90

Ошибка опыта снижается при ...

1. увеличении повторности
2. снижении повторности
3. сокращении повторности
4. умножении повторности

Вариант задания 91

Из генеральной совокупности извлечена выборка объема $n=10$, при этом среднее выборочное равно ...

X_i	1	2	3
n_i	1	4	1

1. 3

2. 4
3. 5
4. 6

Вариант задания 92

В формуле \bar{x} – значение признака, n – общее число измеренных значений, тогда \bar{x} – это ...

$$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 93

3.Содержательный элемент (дескриптор)

В каких рамках исследуются проблемы предпринимательства?

1. все варианты верны
2. явление культуры
3. экономическая категория
4. образ жизни

Вариант задания 94

Ключевыми условиями, отличающими предпринимательство, как способ хозяйственной деятельности, от «не предпринимательства» являются

1. социальная активность
2. инновационность
3. сложность
4. нет правильного варианта

Вариант задания 95

Какой метод не относится к методам генерирования и формирования инновационной идеи?

1. “мозговой штурм”
2. Метод Дельфи
3. метод анкетирования
4. SWOT-анализ

Вариант задания 96

Главной целью управления финансовыми рисками является

1. поддержание финансовой устойчивости предприятия
2. разработка превентивных мер по недопущению возможного снижения рыночной стоимости компании
3. прогнозирование и оценку рисков, а также организацию их непрерывного контроля и мониторинга
4. максимальное использование имеющейся информации и средств для минимизации рисков

Вариант задания 97

Основным критерием обоснования экономической эффективности инновационной деятельности любого предприятия является

1. внутренняя норма доходности
2. чистый дисконтированный доход
3. индекс доходности
4. срок окупаемости капитальных затрат

Вариант задания 98

Принцип оценки экономической эффективности инновационных проектов «with — without» означает

1. нет верного варианта
2. оценка путем определения влияния инфляции, дисконтирования, неопределенности и рисков
3. оценка путем учета разнообразных возможностей использования ресурсов
4. оценка путем сравнения ситуаций «без проекта» и «с проектом»

Вариант задания 99

К источникам финансирования инновационного проекта НЕ относятся:

1. собственные средства
2. оборотные средства
3. заемные средства
4. спонсорские средства

Вариант задания 100

Преимущества в управлении малых форм инновационных организаций

1. опыт руководства
2. максимум бюрократии
3. личный пример
4. недоучет человеческого фактора

Вариант задания 101

Преимущества в финансовой сфере крупных форм инновационных организаций

1. повышенный риск вложений
2. ориентация на максимизацию прибыли
3. низкая капиталоемкость
4. нет правильного варианта

Вариант задания 102

Инновационный процесс осуществляется в четыре стадии в следующей последовательности:

1. фундаментальные исследования, исследования прикладного характера, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, внедрение в производство, выход на рынок и продажа продукта
2. исследования прикладного характера, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, поисковые разработки, выход на рынок и продажа продукта
3. фундаментальные исследования, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, исследования прикладного характера, выход на рынок и продажа продукта
4. исследования прикладного характера, фундаментальные исследования, внедрение в производство, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, выход на рынок и продажа продукта

Вариант задания 103

Способом защиты изобретений и новых продуктов не является:

1. патент
2. товарный знак
3. промышленный дизайн
4. авторское свидетельство

4.Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 104

Выбор инновационной стратегии зависит от следующих факторов

1. уровня квалификации персонала
2. научно-технического уровня производства
3. рыночной стратегии организации
4. все варианты верны

Вариант задания 105

Гибкость в планировании инноваций характеризуется:

1. постоянным осуществлением плановых расчётов с внесением корректив производство
2. способностью планов не реагировать на проявление случайных факторов неэластичность планирования
3. отсутствием взаимосвязи планов разной структуры и сроков
4. постоянным контролем плановых достижений

Вариант задания 106

На уровне предприятия источниками финансирования инновационных проектов являются:

1. взносы и пожертвования
2. государственные облигации
3. амортизационные отчисления
4. средства внебюджетных фондов

Вариант задания 107

Инвестиционные ресурсы предприятия по натурально-вещественной форме принято делить на имеющие:

1. денежную форму и финансовую формы
2. собственные и заемные
3. долгосрочные и краткосрочные
4. нет правильного варианта

Вариант задания 108

К заемным источникам финансирования инновационных проектов относят:

1. уставной капитал
2. добавочный капитал
3. государственные кредиты и займы
4. страховые возмещения

Вариант задания 109

После поисковых научно-исследовательских работ проводится (ятся) ...

1. прикладные исследования и разработки
2. проектно-технические работы
3. разработка конструкторской документации
4. внедрение проекта

Вариант задания 110

Акционирование как метод финансирования используется для:

1. всех форм и видов инвестирования
2. реализации небольших реальных инвестиционных проектов, а также для финансирования инвестиций
3. реализации крупномасштабных реальных инвестиций при отраслевой или региональной диверсификации инвестиционной деятельности
4. определения инвестиций при отраслевой или региональной диверсификации инвестиционной деятельности

Вариант задания 111

Метод приведения стоимости будущих денежных поступлений или расходов к одному моменту (для учета фактора времени) называется:

1. компаундинг
2. сложным дисконтом
3. дисконтированием
4. коэффициентом дисконтирования

Вариант задания 112

Анализ количественных и качественных характеристик реализации проекта, функционирования организации, где вводится инновация — это метод:

1. сравнение объекта «до» и «после»
2. экспертизы сопоставление
3. описывающий
4. наблюдение

Вариант задания 113

Модель Миллера-Орра используется для управления:

1. кредитными суммами фирмы
2. собственными средствами фирмы
3. заемными средствами фирмы
4. денежной наличностью фирмы

Вариант задания 114

Коэффициент конкордации при проведении экспертизы рисков инновационного проекта показывает:

1. степень разногласий экспертов
2. степень согласованности мнений экспертов
3. степень риска
4. степень возможности преодоления риска

Вариант задания 115

Фактор, предопределяющий возникновение рисков при управлении инновациями:

1. сложность инновационных процессов
2. эффективность инновационных процессов
3. неопределенность инновационных процессов
4. нет правильного варианта

Вариант задания 116

К внешним рискам инвестиционного проектирования относятся:

1. риски, связанные с нестабильностью экономического законодательства и

- текущей экономической ситуации, условий инвестирования и использования прибыли
2. производственно-технологический риск
 3. неполнота или неточность проектной документации
 4. возможность улучшения политической ситуации

Вариант задания 117

Если при реализации проекта весьма вероятна полная потеря прибыли, риск считается:

1. специфическим
2. экологическим
3. систематическим
4. критическим

Вариант задания 118

Какие методы оценки риска предполагают использовать опыт экспертов для определения значимости определенных, заранее выделенных частных рисков?

1. метод корректировки параметров проекта
2. метод экспертных оценок
3. анализ чувствительности
4. метод Монте-Карло

ИД-Зук-1 Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.

1 Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки. Этапы НИР. Уровни НИР** (определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения)

2 Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента. Статистическая обработка экспериментальных данных** (определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения)

3 Содержательный элемент (дескриптор): **Жизненный цикл инновации и ресурсное обеспечение инновационной деятельности. Финансирование инновационной деятельности** (определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения)

4 Содержательный элемент (дескриптор): **Организационные формы инновационной деятельности. Оценка эффективности инновационной деятельности** (определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения)

5 Содержательный элемент (дескриптор): **Обоснование экономической эффективности инновационного проекта. Оценка результативности научно-технической деятельности** (определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения)

Вариант задания 119

К основным принципам государственной научно-технической политики не относят:

1. приоритет фундаментальных наук;
2. разделение науки и образования;
3. приоритет инновационной деятельности;
4. стимулирование научной деятельности.

Вариант задания 120

Главная особенность науки— это ее:

1. зависимость от субъективности исследователя;
2. объективность;
3. регулирование со стороны идеологического руководства;
4. подчиненное религиозным догмам положение.

Вариант задания 121

В основе теоретического уровня исследования положен:

1. закон;
2. закономерность;
3. зависимость;
4. другое.

Вариант задания 122

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. обобщение;
2. закон;
3. концепцию;
4. категорию.

Вариант задания 123

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт;
2. категорию;
3. эмпирическое обобщение;
4. эмпирическую закономерность.

2. Содержательный элемент

Вариант задания 124

Нормированность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 125

Ротатабельность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 126

Ортогональность матрицы планирования означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 127

Уравнение модели 2 порядка имеет вид:

1. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2 + a_{11}x_1^2 + a_{22}x_2^2$;
2. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2$;
3. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3 + a_{123}x_1x_2x_3$;
4. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3$.

Вариант задания 128

К способам отсеивания части полного факторного эксперимента не относят:

1. рандомизированный план;
2. латинский квадрат;
3. априорное ранжирование факторов;
4. эксперимент с изменением факторов по одному.

Вариант задания 129

Коэффициент конкордации это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 130

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

X	1	2	3	4
n	2	3	3	6

1. 12
2. 14
3. 8
4. 4

Вариант задания 131

Средняя выборочная данного распределения равна ...

X	1	2
p	4	1

1. 0
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 132

Статистическое распределение выборки имеет вид, объём выборки равен ...

X _i	X ₁	X ₂	X ₃
N _i	2	30	18

1. 41
2. 50
3. 22
4. 13

Вариант задания 133

В формуле n – общее число измеренных значений, s^2 – дисперсия, тогда $s_{\bar{x}}$ – это ...

$$s_{\bar{x}} = \sqrt{\frac{s^2}{n}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 134

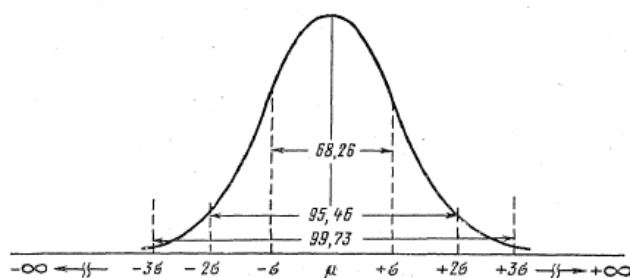
В формуле x – среднее значение, s – стандартное отклонение, тогда V – это ...

$$V = \frac{s}{\bar{x}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. коэффициент вариации

Вариант задания 135

Какое распределение изображено на рисунке?



1. нормальное
2. Пуассона
3. дискретное
4. равномерное

3 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 136

Суммарная продолжительность прединвестиционной, инвестиционной и эксплуатационной фаз называется _____ проекта.

1. периодом оборота
2. жизненным циклом
3. сроком окупаемости
4. нет правильного варианта

Вариант задания 137

Что определяет выгодность использования собственного капитала для финансирования проекта по сравнению с заемным:

1. отсутствие возвратного денежного потока
2. более высокая стоимость
3. более низкая стоимость
4. возможность поэтапного финансирования проекта

Вариант задания 138

Определите сумму заемного капитала фирмы (тыс. руб.), если активы составляют 100 тысяч рублей, собственный капитал - 70 тысяч рублей

1. 170
2. 100
3. 240
4. 30

4 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 139

Инновационный процесс осуществляется в четыре стадии в следующей последовательности:

1. фундаментальные исследования, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, исследования прикладного характера, выход на рынок и продажа продукта
2. фундаментальные исследования, исследования прикладного характера, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, внедрение в производство, выход на рынок и продажа продукта
3. исследования прикладного характера, фундаментальные исследования, внедрение в производство, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, выход на рынок и продажа продукта
4. исследования прикладного характера, опытно-конструкторские и экспериментальные разработки, поисковые разработки, выход на рынок и продажа продукта

Вариант задания 140

Что понимается под экспертизой инновационного проекта?

1. оценка экономической эффективности проекта.
2. анализ перспектив новшества.
3. контроль качества проектно-конструкторских и иных документов.
4. процедура комплексной оценки конкурентоспособности проекта и возможности его успешного внедрения в организации

Вариант задания 141

Целевой подход к оценке эффективности инновационного проекта предусматривает:

1. оценку доходности и долгосрочных рыночных преимуществ
2. оценку стратегической эффективности нововведений
3. оценку рентабельности и доходности инновационного проекта
4. абсолютную и сравнительную оценку эффективности

Вариант задания 142

Отношение прибыли от продаж к сумме выручки от реализации продукции и от внереализационных операций — это:

1. рентабельность производства
2. рентабельность активов
3. рентабельность продаж
4. рентабельность деятельности

Вариант задания 143

Применяются для оценки эффективности операционной деятельности и политики в области цен, сбыта и закупок предприятия-реципиента:

1. показатели рентабельности
2. коэффициенты ликвидности
3. коэффициенты оборачиваемости

4. показатели платежеспособности

Вариант задания 144

Сложными методами оценки инновационных проектов являются расчеты показателей:

1. простая норма прибыли
2. сложная норма прибыли
3. ставка прибыльности проекта
4. внутренняя норма доходности

Вариант задания 145

Простыми методами оценки инновационных проектов являются расчеты показателей:

1. ставка прибыльности проекта
2. срок окупаемости вложений
3. внутренняя норма доходности
4. чистая текущая стоимость

Вариант задания 146

Коэффициент дисконтирования применяется для _____

1. расчета увеличения прибыли
2. приведения будущих поступлений к начальной стоимости инвестирования
3. расчета величины налогов
4. все варианты верны

5 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 147

Чистая текущая стоимость при выборе проекта должна быть

1. больше нуля
2. равна нулю
3. меньше нуля
4. нет правильного варианта

Вариант задания 148

Отношение приведенных доходов от реализации проекта к приведенным на эту дату инновационным расходам представляет собой:

1. срок окупаемости проекта
2. внутренняя норма доходности проекта
3. рентабельность проекта
4. индекс рентабельности инноваций

Вариант задания 149

Процентное отношение всех дисконтированных доходов к сумме дисконтированных затрат на проект — это:

1. срок окупаемости проекта
2. внутренняя норма доходности проекта
3. рентабельность проекта
4. коэффициент эффективности дополнительных инвестиций в инновации

Вариант задания 150

Оценка научного и технического уровня проекта, возможностей его реализации и

уровня эффективности — это:

1. этапы обоснования нововведений
2. элементы процедуры экспертизы нововведений
3. функция экспертизы инновационного проекта
4. цель экспертизы инновационного проекта

Вариант задания 151

Коэффициент дисконтирования применяется для

1. расчета увеличения прибыли
2. приведения будущих поступлений к начальной стоимости инвестирования
3. расчета величины налогов
4. нет правильного варианта

Вариант задания 152

Показатели оценки эффективности инновационных проектов, основанные на учетных (бухгалтерских) оценках, называются:

1. сложными (динамическими)
2. внешними
3. простыми (статическими)
4. внутренними
- 5.

Вариант задания 153

Показатели оценки эффективности инновационных проектов, основанные на временной оценке денег, называются:

1. сложными (динамическими)
2. простыми (статическими)
3. внешними
4. внутренними

Вариант задания 154

Основные параметры, определяющие величину чистой текущей стоимости проекта:

1. доходность проекта
2. срок жизни проекта
3. стоимость заемных источников финансирования
4. чистый денежный поток

Вариант задания 155

Какой из нижеприведенных показателей не используется в качестве основного при оценке эффективности инновационного проекта:

1. чистый дисконтированный доход
2. индекс доходности
3. норма возврата инвестиций
4. индекс ликвидности
- 5.

Вариант задания 156

Сложными методами оценки инвестиционных проектов являются расчеты показателей:

1. простая норма прибыли
2. внутренняя норма доходности
3. ставка прибыльности проекта
4. нет правильного варианта

Вариант задания 157

Простыми методами оценки инвестиционных проектов являются расчеты показателей:

1. ставка прибыльности проекта
2. чистая текущая стоимость
3. внутренняя норма доходности
4. срок окупаемости вложений

Вариант задания 158

Оцените какой из них наиболее рентабелен, если к внедрению предложены три варианта изобретения.

Инвестиции, млн. руб. - 1 440,0, 2 - 750,0, 3 - 1300,5.

Доход, млн. руб. 1- 640,5, 2 - 970,0, 3 - 1500,0.

1. 1-й вариант
2. 2-й вариант
3. 3-й вариант
4. все варианты рентабельны одинаково

ИД-4ук-1 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

1 Содержательный элемент (дескриптор) : **Понятие науки. Этапы НИР. Уровни НИР.**

(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)

2 Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента. Статистическая обработка экспериментальных данных** (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)

3 Содержательный элемент (дескриптор): **Стратегическое планирование инновационной деятельности** (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)

4 Содержательный элемент (дескриптор): **Управление рисками в инвестиционном процессе. Прогнозирование, планирование, контроль и регулирование инновационных программ** (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)

1 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 159

Объект научного исследования это:

1. элемент структуры;
2. структура;
3. система;
4. связи структуры.

Вариант задания 160

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры;
2. структура;
3. система;
4. подсистема.

Вариант задания 161

Проблема это:

1. ситуация, когда старые знания не способны дать ответ на поставленный вопрос, а нового знания пока нет;
2. оценка адекватности выбранных методов;
3. объяснение закономерности;
4. проверка выдвинутой гипотезы на адекватность.

Вариант задания 162

Измерение это процесс:

1. соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
2. соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
3. соотнесение двух объектов исследования;
4. соединение предмета и объекта исследования.

Вариант задания 163

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. метод, методология, методика, процедура;
2. методика, метод, процедура, методология;
3. процедура, метод, методология, методика ;
4. процедура, методика, метод, методология.

Вариант задания 164

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. предмет, объект, теория, метод;
2. предмет, объект, метод, теория;
3. метод, предмет, объект, теория;
4. предмет, теория, объект, метод.

2 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 165

Критерий Пирсона это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j} +$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 166

Коэффициент конкордации составляет:

1. бесконечное значение;
2. всегда равен нулю;
3. всегда равен единице;
4. изменяется в пределах от нуля до единицы.

Вариант задания 167

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 168

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

6. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
7. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
8. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
9. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 10.

Вариант задания 169

Выборочная дисперсия это:

6. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
7. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
8. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
9. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 10.

Вариант задания 170

В области $\mu \pm \sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 171

В области $\mu \pm 2\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 172

В области $\mu \pm 3\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 173

Ошибка опыта снижается сильнее всего при количестве повторностей....:

1. до 4-6
2. до 3-5
3. до 2-3
4. до 4-5

Вариант задания 174

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

x	1	2	4
n	2	3	5

1. 1
2. 5
3. 10
4. 15

3 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 175

Виолентная стратегия – это стратегия...

1. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка
2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке
3. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров
4. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

Вариант задания 176

Патриентная стратегия – это стратегия...

1. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров
2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке
3. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей
4. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка

Вариант задания 177

Коммутантная стратегия– это стратегия...

1. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке
2. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров
3. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей
4. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка

Вариант задания 178

Эксплерентная стратегия– это стратегия...

1. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка
2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке
3. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска

сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров

4. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

Вариант задания 179

Стратегия предприятия, которая характеризуется постоянной разработкой технологических инноваций – это:

1. стратегия технологического лидера
2. стратегия следования за лидером
3. стратегия диверсификации
4. нет верного варианта

Вариант задания 180

Стратегия предприятия, которая включает инновационное развитие реакционного характера – реакция на изменение во внешней среде, в частности на инновации конкурентов – это:

1. стратегия имитации
2. стратегия диверсификации
3. стратегия следования за лидером
4. стратегия технологического лидера

Вариант задания 181

Планирование представляет собой:

1. научное предсказание
2. научное суждение
3. научное предвидение
4. процесс научного обоснования целей, приоритетов, определение средств и путей их достижения

Вариант задания 182

Гибкость в планировании инноваций характеризуется:

1. отсутствием взаимосвязи планов разной структуры и сроков
2. постоянным осуществлением плановых расчётов с внесением корректив производство
3. способностью планов не реагировать на проявление случайных факторов неэластичность планирования
4. постоянным контролем плановых достижений

Вариант задания 183

Календарный план работ составляется:

1. при разработке инновационных планов
2. на период стратегического планирования
3. на годовую программу работ фирмы
4. на программу работ участия на протяжении декады

Вариант задания 184

Бизнес-план инноваций – это:

1. документ, предоставляемый инвестору инновационного проекта (или другому его участнику) и содержащий основные характеристики проекта, обоснование целесообразности его реализации, экономическую эффективность и другие преимущества нововведения

2. раскрывает ранее неизвестные закономерности, свойства и явления материального мира; оказывает существенное влияние на НТП и развитие цивилизации; служит источником новых изобретений
3. разрешение, данное предприятию государственными органами на право заниматься определёнными видами деятельности, перечень которых определяется государственными актами
4. научный результат особо выдающегося характера, который вносит радикальные изменения в уровень знаний

Вариант задания 185

Планирование инноваций на предприятии – это

1. процесс внедрения нового продукта
2. рабочая гипотеза инновационной деятельности фирмы
3. процесс определения инновационного будущего организации
4. выбор действий фирмы по достижению инновационной цели

Вариант задания 186

В задачу контроля реализации планов входит:

1. анализ причин отклонений и факторов, влияющих на результаты деятельности фирмы
2. сбор и обработка информации о состоянии производства
3. оценка финансового состояния фирмы
4. разработка антикризисных планов фирмы

4 Содержательный элемент (дескриптор)

Вариант задания 187

Наиболее ожидаемый результат инновационного проекта, рассчитанный с учетом его рисков, определяется:

1. как сумма произведений возможных результатов на вероятность получения этих результатов
2. как сумма произведений возможных результатов на объем инвестиций
3. как разница возможных результатов и объема инвестиций
4. как отношение произведений возможных результатов и вероятности получения этих результатов

Вариант задания 188

Виолетная стратегия – это стратегия...

1. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка
2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке
3. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров
4. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

Вариант задания 189

Патриентная стратегия – это стратегия...

1. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров
2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются

пионерами на рынке

3. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

4. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка

Вариант задания 190

Коммутантная стратегия– это стратегия...

1. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке

2. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров

3. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

4. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка

Вариант задания 191

Эксплерентная стратегия– это стратегия...

1. ориентированная на реализацию малыми предприятиями, приспособление к удовлетворению небольших по объему потребностей рынка

2. ориентированная на радикальные нововведения; реализующие ее фирмы являются пионерами на рынке

3. ориентированная на снижение издержек производства, за счет массового выпуска сравнительно недорогих, но вполне доброкачественных товаров

4. ориентированная на выпуск ограниченного количества дорогой высококачественной продукции, реализуемой по очень высокой цене ограниченному кругу потребителей

Вариант задания 192

Стратегия предприятия, которая характеризуется постоянной разработкой технологических инноваций – это:

1. стратегия технологического лидера

2. стратегия следования за лидером

3. стратегия диверсификации

4. нет верного варианта

Вариант задания 193

Стратегия предприятия, которая включает инновационное развитие реакционного характера – реакция на изменение во внешней среде, в частности на инновации конкурентов – это:

1. стратегия имитации

2. стратегия диверсификации

3. стратегия следования за лидером

4. стратегия технологического лидера

Вариант задания 194

Планирование представляет собой:

1. научное предсказание

2. научное суждение

3. научное предвидение
4. процесс научного обоснования целей, приоритетов, определение средств и путей их достижения

Тема: Прогнозирование, планирование, контроль и регулирование инновационных программ

Вариант задания 195

Гибкость в планировании инноваций характеризуется:

1. отсутствием взаимосвязи планов разной структуры и сроков
2. постоянным осуществлением плановых расчётов с внесением корректив производство
3. способностью планов не реагировать на проявление случайных факторов неэластичность планирования
4. постоянным контролем плановых достижений

Вариант задания 196

Календарный план работ составляется:

1. при разработке инновационных планов
2. на период стратегического планирования
3. на годовую программу работ фирмы
4. на программу работ участия на протяжении декады

Вариант задания 197

Бизнес-план инноваций – это:

1. документ, предоставляемый инвестору инновационного проекта (или другому его участнику) и содержащий основные характеристики проекта, обоснование целесообразности его реализации, экономическую эффективность и другие преимущества нововведения
2. раскрывает ранее неизвестные закономерности, свойства и явления материального мира; оказывает существенное влияние на НТП и развитие цивилизации; служит источником новых изобретений
3. разрешение, данное предприятию государственными органами на право заниматься определёнными видами деятельности, перечень которых определяется государственными актами
4. научный результат особо выдающегося характера, который вносит радикальные изменения в уровень знаний

Вариант задания 198

Планирование инноваций на предприятии – это

1. процесс внедрения нового продукта
2. рабочая гипотеза инновационной деятельности фирмы
3. процесс определения инновационного будущего организации
4. выбор действий фирмы по достижению инновационной цели

Вариант задания 199

В задачу контроля реализации планов входит:

1. анализ причин отклонений и факторов, влияющих на результаты деятельности фирмы
2. сбор и обработка информации о состоянии производства
3. оценка финансового состояния фирмы
4. разработка антикризисных планов фирмы

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проект1., ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Методы управления проектами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Процессы управления проектами**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Срок службы оборудования на предприятии в среднем составляет 10 лет, тогда среднегодовая норма амортизации составит:

1. 15%;
2. 10%;
3. 25%
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Что характеризует период оборота оборотных средств:

1. время нахождения оборотных средств в запасах и в незавершенном производстве;
2. время окупаемости затрат
3. время, необходимое для полного обновления производственных фондов предприятия;
4. количество дней, за которое совершается полный оборот оборотных средств.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Процессы, для которых необходимы координация частичных процессов и своевременное поступление их результатов на определенные этапы в определенном количестве, называются такими процессами:

1. дискретными
2. непрерывными
3. замкнутыми
4. самостоятельными

Вариант задания 2.

Тип организационного построения, где разделение по проектам накладывается на функциональную департаментализацию:

1. дивизиональная организационная структура
2. матричная организационная структура
3. холдинговая компания

4. линейная структура

Вариант задания 3.

Характерным признаком предприятия является единство систем учета, планирования и анализа результатов работы представляет собой:

1. производственно-техническое единство
2. организационное единство
3. экономическое единство
4. технологическое единство

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Материальное стимулирование планируется в виде:

1. благодарности;
2. денежной премия;
3. бесплатного отпуска;
4. грамоты.

Вариант задания 2.

Запланирован срок окупаемости капитальных вложений в проект реконструкции молочного завода 4 года. Коэффициент эффективности должен быть равен:

1. 0,3
2. 0,1
3. 1,0
4. 0,25

Вариант задания 3.

При расчете производственной мощности используется фонд времени работы оборудования:

1. календарный
2. режимный
3. плановый
4. производственный

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Что включает типовая система управления проектом:

1. аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
2. организационная структура и роли в проекте
3. информационная система сопровождения проекта
4. руководящая роль управленцев
- 5.

Вариант задания 2.

Понятие метода науки включает

1. набор фактических данных
2. мировоззренческие установки ученого
3. способы оптимального применения всей совокупности познавательных средств
4. структуру предмета

5.

Вариант задания 3.

Цель проекта – это:

1. Сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта
2. Утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта
3. Комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта
4. Нет верного варианта ответа
- 5.

Вариант задания 4.

Реализация проекта – это:

1. Создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
2. Наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
3. Комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей
4. мероприятия по разработке проекта

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Проект отличается от процессной деятельности тем, что:

1. Процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
2. Для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
3. Процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания
4. Командная работа и чувство сопричастности

Вариант задания 2.

Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения

1. Социальные и инвестиционные
2. Экономические и инновационные
3. Организационные и экономические
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?

1. Экономические и правовые
2. Экономические и организационные
3. Экономические и социальные
4. Социальные и организационные

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-2} Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**

2. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Методы управления проектами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Процессы управления проектами. Специфика управления проектами различных типов**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Документ, отражающий все направления предпринимательской деятельности –это

- 1.бизнес -план
2. бизнес –ответ
3. техпромфинплан
4. проект инвестиционный

Вариант задания 2.

Бизнес –план необходим для решения вопросов:

- 1.финансирование, кредитование
- 2.финансирование, кредитование, инвестирование
3. кредитование, планирование
4. планирование

Вариант задания 3.

К каким последствиям приведет разумное внедрение новых технологий на производстве:

1. снизятся объемы производства
2. повысится производительность труда
3. увеличится число рабочих
4. нет верного ответа

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Количество продукции или конкретной работы определённого качества, которую необходимо выполнить одному или нескольким работникам за единицу времени – это:

1. норма выработки;
2. норма времени;
3. норма обслуживания;
4. норма численности.

Вариант задания 2.

Организация труда является:

1. системой мероприятий, которые призваны обеспечивать рациональное использование рабочей силы
2. комплексом мер воздействия на работников
3. обязательным элементом управления государственных производственных предприятий

4. правильного ответа нет.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Система предприятия, которая представляет собой ряд взаимосвязанных технологических процессов превращения предметов труда в готовую продукцию, называется:

1. гибридной
2. параллельной
3. последовательной
4. самостоятельный

Вариант задания 2.

Мощность сменная на начало года составила 5 т, водится мощность 3 т. Выбытия мощности в этом году не планируется. Какова мощность сменная на конец года в тоннах?

1. 8
2. 15
3. 1,67
4. 0,6

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Участники для достижения данного результата проекта – это:

1. Потребители, для которых предназначен реализуемый проект
2. Заказчики, менеджер проекта и его команда
3. Физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
4. Инвесторы

Вариант задания 2.

Инициация проекта для достижения данного результата является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

1. Объявляется окончание выполнения проекта
2. Санкционируется начало проекта
3. Утверждается укрупненный проектный план
4. Определяется эффективность проекта

Вариант задания 3.

Ключевое преимущество управления проектами в команде для достижения данного результата ?

1. экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления
2. возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта
3. возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта
4. формирование эффективной команды по реализации поставленной цели

Вариант задания 4.

Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма ...

1. Ишикавы
2. Паретто
3. Ганта
4. все варианты верны

Вариант задания 5.

Что такое предметная область проекта для достижения данного результата?

1. Объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта
2. Направления и принципы реализации проекта
3. Причины, по которым был создан проект
4. Все варианты верны

Вариант задания 6.

Для чего предназначен метод критического пути для достижения данного результата ?

1. Для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта
2. Для определения возможных рисков
3. Для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Особенность социальных проектов для достижения цели

1. Количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена
2. Целью социальных проектов является улучшение экономических показателей системы
3. Сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации
4. Основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей

Вариант задания 2.

Основной результат стадии разработки проекта командой для достижения данного результата

1. инженерная проектная документация
2. концепция проекта
3. достижение цели и получение ожидаемого результата проекта
4. сводный план осуществления проекта

Вариант задания 3.

Назовите отличительную особенность инновационных проектов для достижения данного результата:

1. Большой бюджет
2. Высокая степень неопределенности и рисков
3. Целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта

4. Обязательное участие инвестора

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какой из сценариев проекта будет наиболее привлекателен для потенциальных инвесторов для достижения данного результата? NPV – чистая приведенная стоимость проекта, PI – индекс доходности проекта

1. NPV = 250000 у.е. и PI = 1,15
2. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,20
3. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,15
4. NPV = 220000 у.е. и PI = 1,18

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-ЗУК-2 Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Методы управления проектами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Планируется получить коэффициент экономической эффективности равен 0,5. Сколько составит срок окупаемости?

1. 2,5 года
2. 2 года
3. 2 месяца
4. 1 год

Вариант задания 2.

Количество продукции, которое будет произведено и направлено потребителю называется:

1. товарная продукция
2. валовая продукция
3. реализованная продукция
4. ассортимент продукции

Вариант задания 3.

Как называются денежные средства, предназначенные для приобретения элементов реального капитала:

1. денежный капитал
2. оборотный капитал
3. человеческий капитал

4. производственный капитал

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

На начало года стоимость ОПФ составляет 40 млн. руб., в июле предприятие приобрело основных средств на сумму 10 млн. руб., тогда среднегодовая стоимость ОПФ составит:

1. 50 млн. руб.;
2. 45 млн. руб.;
3. 30 млн. руб.
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Если численность работающих не изменилась, а объём товарной продукции вырос на 10%, то выработка на одного работающего...

- 1.уменьшилась на 15%
- 2.увеличилась на 15%
- 3.увеличилась на 10%
- 4.не изменилась

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Что из нижеперечисленного относится к принципам организации производственного процесса:

1. актуализация;
2. дискретность;
3. прямоточность;
4. цикличность.

Вариант задания 2.

Какие из названных позиций относятся к интенсивным факторам улучшения использования производственных мощностей:

1. совершенствование технологии производства
2. сокращение сроков ремонта оборудования;
3. совершенствование управления производством;
4. сокращение целодневных простоев оборудования.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Структурная декомпозиция проекта в планировании последовательности шагов – это:

1. Наглядное изображение в виде графиков и схем всей иерархической структуры работ проекта
2. Структура организации и делегирования полномочий команды, реализующей проект
3. График поступления и расходования необходимых для реализации проекта ресурсов
4. Все варианты верны

Вариант задания 2.

Планирование метода освоенного объема дает возможность:

1. Освоить минимальный бюджет проекта
2. Выявить, отстает или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
3. Скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта
4. Контролировать выполнения проекта

Вариант задания 3.

Какие факторы необходимо учитывать в процессе планирования принятия решения о реализации инвестиционного проекта?

1. Инфляцию и политическую ситуацию в стране
2. Инфляцию, уровень безработицы и альтернативные варианты инвестирования
3. Инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования
4. Все варианты верны

Вариант задания 4.

Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта в планировании?

1. Стадия проекта
2. Жизненный цикл проекта
3. Результат проекта
4. Все варианты верны

Вариант задания 5.

Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и....

1. Укрупненный график
2. Матрица ответственности
3. Должностная инструкция
4. Все варианты верны

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Метод, основанный на выработке решений, на основе совместного обслуживания проблемы для достижения заданного результата, экспертами называется:

1. экстраполяция
2. метод Дельфи
3. системный анализ
4. «мозговой штурм»

Вариант задания 2.

Если в процессе планирования фирма рискует тем, что в худшем случае произойдет покрытие всех затрат, а в лучшем – получит прибыль намного меньше расчетного уровня – эта область риска называется, как:

1. критического
2. минимального
3. недопустимого

4. допустимого

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Анализ финансовой устойчивости в планировании последовательности шагов для достижения заданного результата ориентирован на:

1. оценке надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
2. оценку конкурентоспособности предприятия
3. создание и использование инструментария, позволяющего найти лучшее сочетание цены продукта, объема его выпуска и реально планируемых продаж
4. характеристику платежеспособности предприятия

Вариант задания 2.

Коэффициент дисконтирования в планировании применяется для

1. расчета увеличения прибыли
2. приведения будущих поступлений к начальной стоимости инвестирования
3. расчета величины налогов
4. нет верного варианта

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-2} Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Методы управления проектами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Плановый срок окупаемости проекта 1 год, чему будет равен коэффициент экономической эффективности?

1. 2
2. 3
3. 1
4. 7

Вариант задания 2.

Каков плановый коэффициент интегрального использования оборудования, если коэффициент интенсивного использования оборудования планируется в размере 0,9, а коэффициент экстенсивного использования оборудования 1,1:

1. 2
2. 0,2

3.1,22

4.0,99

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Что произойдет с коэффициентом оборачиваемости оборотных средств, если объем реализованной продукции и норматив оборотных средств вырастут на одну и ту же величину (например, на 11%)?

1. уменьшится;
2. увеличится;
3. не изменится
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Срок службы оборудования на предприятии в среднем составляет 10 лет, тогда среднегодовая норма амортизации составит:

1. 15%;
2. 10%;
3. 25%
4. нет правильного ответа

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Отбор качественно определенных элементов, благодаря чему их простая совокупность превращается в систему, обладающую признаками, отсутствующими у составляющих ее элементов – это определение принципа:

- 1.сосредоточения
2. актуализации
- 3.лабильности
4. совместимости.

Вариант задания 2.

Виды движения предметов труда, влияющие на производственный цикл:

- 1.Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный;
- 2.Технический, технологический, технико-технологический;
- 3.Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный;
- 4.Естественный, технический, транспортный.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Человеческий фактор в деловом взаимодействии для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это:

1. неправильные действия персонала ухудшающие финансовые показатели организации;
2. такого понятия нет;
3. психологические и другие характеристики человека, его возможности и ограничения, определяемые в конкретных условиях его деятельности;

4. ошибки персонала.

Вариант задания 2.

Профессиональная структура рабочей силы в групповой коммуникации для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами.;– это

1. соотношение представителей различных профессиональных групп;
2. соотношение работников различных уровней квалификации;
3. набор требующихся для выполнения определенной работы знаний, умений, навыков, опыта и др.;
4. соотношение мужчин и женщин.

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Квалификационная структура рабочей силы в групповой коммуникации для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это:

1. соотношение представителей различных профессиональных групп;
2. соотношение работников различных уровней квалификации;
3. набор требующихся для выполнения определенной работы знаний, умений, навыков, опыта и др.;
4. соотношение мужчин и женщин.

Вариант задания 2.

Содержание квалификации в актуальном состоянии информации бизнес-анализа для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это:

1. соотношение представителей различных профессиональных групп;
2. соотношение работников различных уровней квалификации;
3. набор требующихся для выполнения определенной работы знаний, умений, навыков, опыта и др.;
4. диплом о профессиональном образовании.

Вариант задания 3.

Аттестация персонала межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это:

1. формальная оценка соответствия деятельности конкретного работника стандарту выполнения работы;
2. сдача экзамена по русскому языку;
3. анализ затрат, связанных с наймом персонала;
4. перевод на вышестоящую должность.

Вариант задания 4.

Результатами анализа кадрового состава делового взаимодействия для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами должны стать:

1. достоинств и недостатки персонала
2. сильные и слабые стороны трудового коллектива
3. состояние работы по развитию работников тактика и стратегия в работе с персоналом;
4. количественные и качественные оценки кадрового состава

Вариант задания 5.

Советы в выборе или перемене профессии с учетом пожеланий работника, его склонностей, компетенций, перспектив теории межличностной и групповой коммуникации трудоустройства есть ...

1. профориентация
2. профпросвещение
3. адаптация
4. профессиональное консультирование

Вариант задания 6.

Профессиональный отбор работников теории межличностной и групповой коммуникации в организации для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами включает этапы:

1. создание кадровой комиссии
2. формирование требований к рабочим местам, должностям
3. объявления о конкурсе в СМИ
4. оценка кандидатов на психологическую устойчивость

Вариант задания 7.

Назначение работников на должности, рабочие места в соответствии с принятым разделением труда в деловом взаимодействии и способностями работников называется...

1. планированием персонала
2. адаптацией
3. делегированием Полномочий
4. расстановкой персонала

Вариант задания 8.

Кадровая психодиагностика в теории конфликтов для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами. направлена на изучение...

1. состояния охраны труда
2. профессиональной пригодности, успешности
3. межличностных взаимодействий в процессе труда
- г) индивидуальных характеристик личности

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-5_{УК-2} Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

К стоимостным показателям производственной программы предприятия относятся:

1. стоимость основных фондов
2. товарная, реализованная, валовая продукция,

3. затраты на 1 руб. товарной продукции,
4. продукция предприятия

Вариант задания 2.

Состав подразделений предприятия, их взаимосвязь в процессе производства – это:

1. производственная структура предприятия
2. цех
3. побочное производство
4. вспомогательное производство

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Выпущено продукции на 560 000 рублей, среднесписочная численность работников – 28 человек, количество рабочих дней в году – 214, среднегодовая производительность труда составляет:

- 1.20000;
- 2.2617;
- 3.93,5;
- 4.5992.

Вариант задания 2.

Количество товаров и услуг, которые можно приобрести за номинальную заработную плату определяет ___ заработную плату работника.

- 1.индексированную
2. прогрессивную
3. фактическую
4. реальную

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Анализируя состояние труда и разрабатывая мероприятия по ее совершенствованию, менеджер должен ставить перед собой задачи, которые можно классифицировать как:

- 1.экономические, социальные и психофизиологические;
- 2.экономические, смешанные и индивидуальные;
- 3.индивидуальные, групповые и общие;
- 4.индивидуальные, групповые и смешанные.

Вариант задания 2.

Движение деталей в пространстве может быть:

- 1.последовательным, непоследовательным;
- 2.прямоточным, непрямоточным;
- 3.прерывным, непрерывным;
- 4.полным, неполным.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Непосредственное инициирование проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях. включает в себя

1. Принятие решения об обеспечении ресурсами выполнения первой фазы проекта
2. Анализ проблемы и потребности в проекте
3. Сбор исходных данных
4. Организация и контроль выполнения работ

Вариант задания 2.

Концепция проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях. включает в себя

1. обязательно содержит описание целей проекта, его основных параметров
2. обязательно содержит сводный календарный план проектных работ
3. обязательно должна быть оформлена в виде паспорта проекта
4. обязательно должна содержать концепции по управлению коммуникациями, поставками и контрактами

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-бук-2. Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования технических систем**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Контроль и регулирование проекта**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Плановые объемы производства 1 и 2 проекта равны. Приведенные затраты 1 проекта больше, чем приведенные затраты 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта.
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по приведенным затратам проекты нельзя.

Вариант задания 2.

Плановые объемы производства 1 и 2 проекта равны. Удельные капитальные вложения 1 проекта больше, чем удельные капитальные вложения 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта.
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по удельным капиталовложениям проекты нельзя.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Стоимость отпущенной на сторону продукции и оплаченной покупателем в отчетном периоде

1. реализованная продукция
2. отгруженная продукция
3. валовая продукция
4. товарная продукция

Вариант задания 2.

Первоначальная стоимость ОПФ составляет 30 млн. руб., норма амортизации – 20%, тогда ежегодные амортизационные отчисления составят:

1. 6 млн. руб.;
2. 1,5 млн. руб.;
3. 10 млн. руб.
4. нет правильного ответа

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Высокая доля затрат на оплату труда в структуре себестоимости (более 25%) является особенностью _____ типа производства.

1. Среднесерийного
2. Крупносерийного
3. Массового
4. Единичного

Вариант задания 2.

Нормируемые оборотные средства составляют X млн. руб. Реализовали продукции за год на У млн. руб. Коэффициент оборачиваемости составит:

1. U/X
2. X/U
3. $X+U$
4. $X-U$

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Реализация проекта – это:

1. создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
2. наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
3. комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение цели
4. нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Метод контроля фактического выполнения работ по проекту, в котором работа делится на части, каждая из которых подразумевает определенную степень завершенности работы, является методом по:

1. узлам
2. контрольным точкам
3. вехам
4. отрезкам

Вариант задания 3.

Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?

1. промежуточный и итоговый контроль качества с составлением
2. проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям
3. составление перечня недоработок и отклонений отчетов
4. защита презентации проекта

Вариант задания 4.

Планирование метода освоенного объема внедрения в практику результатов проекта дает возможность:

1. освоить минимальный бюджет проекта
2. выявить, отстает или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
3. скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта
4. контролировать выполнения проекта

Вариант задания 5.

При принятии решения об инвестировании при внедрении в практику результатов проекта необходимо учитывать ...

1. инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования
2. инфляцию и риски
3. инфляцию и альтернативные варианты инвестирования
4. риски и альтернативные варианты инвестирования

Вариант задания 6.

Какая служба на предприятии занимается прогнозированием при внедрении в практику результатов проекта

1. бухгалтерия
2. экономическая служба
3. техническая служба
4. нет правильного варианта

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Анализ и регулирование изменений внедрения в практику результатов проекта включает ...

1. обзор и анализ динамики изменений в проекте
2. заключительный отчет о фактических изменениях в проекте
3. формирование архива изменений в проекте
4. формирование концепции управления изменениями в проекте

Вариант задания 2.

Если в процессе планирования фирма рискует тем, что в худшем случае произойдет покрытие всех затрат, а в лучшем – получит прибыль намного меньше расчетного уровня – эта область риска называется, как:

1. критического
2. минимального
3. недопустимого
4. допустимого

Вариант задания 3.

Как называется временной промежуток внедрения в практику результатов проекта между началом реализации и окончанием проекта?

1. стадия проекта
2. жизненный цикл проекта
3. результат проекта
4. все варианты верны

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Реальная заработная плата при внедрении в практику результатов проекта определяется как...

1. W / P
2. W
3. $MRPL$
4. P / W

Вариант задания 2.

Определите, какой из сценариев проекта внедрения в практику результатов проекта будет наиболее привлекателен для потенциальных инвесторов? (NPV – чистая приведенная стоимость проекта, PI – индекс доходности проект1..

1. $NPV = 250000$ у.е. и $PI = 1,15$
2. $NPV = 200000$ у.е. и $PI = 1,20$
3. $NPV = 200000$ у.е. и $PI = 1,15$
4. $NPV = 220000$ у.е. и $PI = 1,18$

Вариант задания 3.

Как определяется ожидаемый результат инновационного проекта внедрения в практику результатов проекта, рассчитанный с учетом его рисков,?

1. как сумма произведений возможных результатов на вероятность получения этих результатов
2. как сумма произведений возможных результатов на объем инвестиций
3. как разница возможных результатов и объема инвестиций
4. как отношение произведений возможных результатов и вероятности получения этих результатов

Вариант задания 4.

Определите, какой критерий определяет эффективность инновационного проекта при внедрении в практику результатов проекта:

1. $NPV=0$
2. $NPV<0$
3. $NPV>0$

4. NPV<1

Вариант задания 5.

Анализ финансовой устойчивости в планировании последовательности шагов для достижения заданного результата при внедрении в практику результатов проекта ориентирован на:

1. оценке надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
2. оценку конкурентоспособности предприятия
3. создание и использование инструментария, позволяющего найти лучшее сочетание цены продукта, объема его выпуска и реально планируемых продаж
4. характеристику платежеспособности предприятия
- 5.

Вариант задания 7.

Коэффициент дисконтирования в планировании при внедрении в практику результатов проекта применяется для

1. расчета увеличения прибыли
2. приведения будущих поступлений к начальной стоимости инвестирования
3. расчета величины налогов
4. нет верного варианта

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-3} Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация работы в команде при разработке документации системы менеджмента качества на предприятии**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Принципы и методы управления проектами**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основные факторы успеха для эффективной командной работы:

- 1 четкая постановка целей и задач
- 2 правильный подбор состава команды и продуманная система для членов команды
- 3 ответы 1+2
- 4 общее хобби членов команды

Вариант задания 2.

Профессиональные требования к члену команды по разработке СМК на пищевом предприятии:

- 1 знание требований предъявляемых к производству
- 2 знание стандартов СМК и выстраивания производственных процессов
- 3 ответы 1+2
- 4 опыт работы на предприятии не менее 15 лет

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Участники проекта в организации работы команды – это:

1. потребители, для которых предназначался реализуемый проект
2. заказчики, менеджер проекта и его команда
3. физические и юридические лица, чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
4. инвесторы

Вариант задания 2.

Инициация проекта в организации работы команды является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

1. объявляется окончание выполнения проекта
2. санкционируется начало проекта
3. утверждается укрупненный проектный план
4. определяется эффективность проекта

Вариант задания 3.

Ключевое преимущество управления проектами в организации работы команды

1. экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления
2. возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта
3. возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта
4. формирование эффективной команды по реализации поставленной цели

Вариант задания 4.

Назовите отличительную особенность инновационных проектов в организации работы команды:

1. большой бюджет
2. высокая степень неопределенности и рисков
3. целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта
4. обязательное участие инвестора

Вариант задания 5.

Что включает типовая система управления проектом в организации работы команды :

1. аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
2. организационная структура и роли в проекте
3. информационная система сопровождения проекта
4. руководящая роль управленцев

Вариант задания 6.

Какой из перечисленных видов деятельности относится к проектной деятельности в стратегии сотрудничества?

1. написание технического задания
2. ведения занятий по английскому языку в аудитории
3. ремонт стиральной машины
4. строительство дачного дома

Вариант задания 7.

Определите, какая из следующих ролей в стратегии сотрудничества лишняя:

1. вдохновитель
2. руководитель проект
3. копирайтер
4. технический писатель

Вариант задания 8.

Проект отличается от процессной деятельности в стратегии сотрудничества тем, что:

1. процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
2. для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
3. процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания
4. командная работа и чувство сопричастности

Вариант задания 9.

Укажите, что НЕ относится к понятию "коммуникации в проекте" в стратегии сотрудничества:

1. телефонные звонки исполнителю проекта
2. совещания
3. разговор с заказчиком
4. сайт компании заказчика

Вариант задания 10.

В понятие «диффузия новшества» в стратегии сотрудничества вкладывается содержание:

1. скорость и широта распространения новой продукции
2. скорость распространения продукции
3. объем продаж новой продукции
4. нет правильного варианта

Вариант задания 11.

Особенность инновационных проектов в стратегии сотрудничества

1. количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена
2. целью инновационных проектов является создание нововведений
3. сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации
4. основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ук-3} 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.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Принципы общения людей в команде**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Процессы управления проектами**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами. Специфика управления проектами различных типов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Тип общения членов команды при совместной работе по разработке СМК на пищевом предприятии

- 1 деловой стиль общения
- 2 дружеский стиль общения
- 3 требовательный стиль общения
- 4 дистанционный стиль общения

Вариант задания 2.

Для работы в команде важно:

- 1 профессиональные качества, развитая аналитическая деятельность
- 2 умение принимать решения и решать проблемы
- 3 ответы 1+2
- 4 амбиции отдельных членов команды

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Цель проекта при особенности поведения и мнения (включая критические) людей – это:

1. Сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта
2. Утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта
3. Комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта
4. Нет верного варианта ответа
- 5.

Вариант задания 2.

Реализация проекта при особенности поведения и мнения (включая критические) людей – это:

1. Создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
2. Наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
3. Комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей
4. мероприятия по разработке проекта

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Проект отличается от процессной деятельности при особенности поведения и мнения (включая критические) людей тем, что:

1. Процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
2. Для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
3. Процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания

4. Командная работа и чувство сопричастности

Вариант задания 2.

Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения в особенности поведения и мнения (включая критические) людей тем, что

1. Социальные и инвестиционные
2. Экономические и инновационные
3. Организационные и экономические
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта при особенности поведения и мнения (включая критические) людей ?

1. Экономические и правовые
2. Экономические и организационные
3. Экономические и социальные
4. Социальные и организационные

Вариант задания 4.

Особенность социальных проектов для достижения цели

1. Количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена
2. Целью социальных проектов является улучшение экономических показателей системы
3. Сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации
4. Основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Участники проекта – это:

1. Потребители, для которых предназначался реализуемый проект
2. Заказчики, менеджер проекта и его команда
3. Физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
4. Инвесторы

Вариант задания 2.

Инициация проекта при особенности поведения и мнения (включая критические) людей является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

1. Объявляется окончание выполнения проекта
2. Санкционируется начало проекта
3. Утверждается укрупненный проектный план
4. Определяется эффективность проекта

Вариант задания 3.

Ключевое преимущество управления проектами в команде при особенности поведения и мнения (включая критические) людей для достижения данного результата ?

1. экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления

2. возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта
3. возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта
4. формирование эффективной команды по реализации поставленной цели

Вариант задания 4.

Основной результат стадии разработки проекта командой для достижения данного результата при особенности поведения и мнения (включая критические) людей

1. инженерная проектная документация
2. концепция проекта
3. достижение цели и получение ожидаемого результата проекта
4. сводный план осуществления проекта

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-3} Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Обеспечение согласованности в команде при разработке документации СМК на пищевом предприятии**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Обеспечение согласованности при разработке технологических инструкций на предприятии**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Стремление сохранить или наладить благоприятные отношения, обеспечить интересы партнера путем сглаживания разногласий характерно для стиля поведения в конфликте

- 1 приспособление
- 2 соперничество
- 3 компромисс
- 4 сотрудничество

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Преимущества командной работы при разработке технологических инструкции на пищевом предприятии

- 1 гарантия того, что будут учтены интересы всех подразделений предприятия
- 2 исключается принятие односторонних решений
- 3 уменьшается возможность принятия ошибочных решений
- 4 все ответы верны

Вариант задания 2.

Для разработчика нормативной и технической документации на пищевом предприятии необходимы следующие качества:

- 1 способность воспринимать и обрабатывать большие объёмы информации
- 2 усидчивость и внимательность к мелочам при разработке документов

3 ответы 1+2

4 стремление стать лидером компании

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-3} Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Формирование команды**

2. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**

3. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами. Специфика управления проектами различных типов**

4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектный анализ инновационных проектов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При начальном формировании команды необходимо опираться на следующие положения:

1 каждый участник группы хорошо представляет поставленную цель

2 навыки каждого члена группы известны остальным, функции и обязанности каждого закреплены

3 все участники должны иметь примерно одинаковый возраст

4 ответы 1+2

Вариант задания 2.

При начальном формировании команды необходимо опираться на следующие положения

1 организационная структура группы должна соответствовать целям и задачам

2 в группе задумываются над методами работы и пытаются их совершенствовать

3 развита самодисциплина, позволяющая хорошо использовать время и ресурсы

4 все ответы верны

Вариант задания 3.

При начальном формировании команды необходимо опираться на следующие положения

1 группа поддерживает своих членов и формируются добрые взаимоотношения

2 отношения в группе открытые, и она готова встретить любые трудности и преграды на пути эффективной работы

3 ответы 1+2

4 все члены группы должны иметь высшее образование

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Содержание квалификации в актуальном состоянии информации бизнес-анализа для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами.:- это:

1. соотношение представителей различных профессиональных групп;

2. соотношение работников различных уровней квалификации;

3. набор требующихся для выполнения определенной работы знаний, умений, навыков, опыта и др.;
4. диплом о профессиональном образовании.

Вариант задания 2.

Аттестация персонала межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами.;– это:

1. формальная оценка соответствия деятельности конкретного работника стандарту выполнения работы;
2. сдача экзамена по русскому языку;
3. анализ затрат, связанных с наймом персонала;
4. перевод на вышестоящую должность.

Вариант задания 3.

Результатами анализа кадрового состава делового взаимодействия для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами должны стать:

1. достоинств и недостатки персонала
2. сильные и слабые стороны трудового коллектива
3. состояние работы по развитию работников тактика и стратегия в работе с персоналом;
4. количественные и качественные оценки кадрового состава

Вариант задания 4.

Советы в выборе или перемене профессии с учетом пожеланий работника, его склонностей, компетенций, перспектив теории межличностной и групповой коммуникации трудоустройства есть ...

1. профориентация
2. профпросвещение
3. адаптация
4. профессиональное консультирование

Вариант задания 5.

Профессиональный отбор работников теории межличностной и групповой коммуникации в организации для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами включает этапы:

1. создание кадровой комиссии
2. формирование требований к рабочим местам, должностям
3. объявления о конкурсе в СМИ
4. оценка кандидатов на психологическую устойчивость

Вариант задания 6.

Назначение работников на должности, рабочие места в соответствии с принятым разделением труда в деловом взаимодействии и способностями работников называется...

1. планированием персонала
2. адаптацией
3. делегированием Полномочий
4. расстановкой персонала

Вариант задания 7.

Кадровая психодиагностика в теории конфликтов для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами. направлена на изучение...

1. состояния охраны труда

2. профессиональной пригодности, успешности
 3. межличностных взаимодействий в процессе труда
- г) индивидуальных характеристик личности

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Человеческий фактор в деловом взаимодействии для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это:

1. неправильные действия персонала ухудшающие финансовые показатели организации;
2. такого понятия нет;
3. психологические и другие характеристики человека, его возможности и ограничения, определяемые в конкретных условиях его деятельности;
4. ошибки персонала.

Вариант задания 2.

Профессиональная структура рабочей силы в групповой коммуникации для обеспечения работы команды необходимыми ресурсами – это

1. соотношение представителей различных профессиональных групп;
2. соотношение работников различных уровней квалификации;
3. набор требующихся для выполнения определенной работы знаний, умений, навыков, опыта и др.;
4. соотношение мужчин и женщин.

Вариант задания 3.

Определите, какая горизонтальная линейная диаграмма при предвидении результатов проектов, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами - диаграмма....

1. Исикавы
2. Паретто
3. Ганта
4. все варианты верны
- 5.

Вариант задания 4.

Определите максимальный балл по любому из факторов для определения предвидения результатов проектов при ранжировании презентации результатов:

1. 10
2. 50
3. 1000
4. 100

Вариант задания 5.

Эффективность инновационного проекта при предвидении результатов проектов - это...

1. соответствие проекта целям и интересам его участников
2. социально-экономические последствия осуществления инвестиционного проекта для общества в целом
3. комплекс документов по обоснованию экономической целесообразности, объема и сроков осуществления инвестиций
4. нет правильного варианта

5.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В продукте Microsoft Project тип связей, при которой задача «В» не может начаться, пока не завершена задача «А», это:

1. finish-to-start (Окончание-начало)
2. start-to-finish (Начало–окончание)
3. forward to start (вперед, чтобы начать)
4. все варианты верны

Вариант задания 2.

Все из нижеперечисленного можно назвать преимуществом правильного определения требований, при предвидении результатов проектов кроме:

1. низкий оборот
2. высокий коэффициент ликвидности
3. низкая себестоимость
4. высокая выручка

Вариант задания 3.

Определите, какой из сценариев проекта будет наиболее привлекателен для потенциальных инвесторов при предвидении результатов проектов? (NPV – чистая приведенная стоимость проекта, PI – индекс доходности проект1..

1. NPV = 250000 у.е. и PI = 1,15
2. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,20
3. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,15
4. NPV = 220000 у.е. и PI = 1,18

Вариант задания 4.

Как определяется ожидаемый результат инновационного проекта, рассчитанный с учетом его рисков,?

1. как сумма произведений возможных результатов на вероятность получения этих результатов
2. как сумма произведений возможных результатов на объем инвестиций
3. как разница возможных результатов и объема инвестиций
4. как отношение произведений возможных результатов и вероятности получения этих результатов

Вариант задания 5.

Определите, какой критерий определяет эффективность инновационного проекта при предвидении результатов:

1. NPV=0
2. NPV<0
3. NPV>0
4. NPV<1

Вариант задания 6.

Определите, какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта для при предвидении результатов проектов?

1. 9-15 %
2. 15-30 %

3. до 45 %

4. до 70%

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-5_{УК-3} Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование командной работы**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта. Контроль и регулирование проекта. Бизнес-планирование**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какой из факторов является ограничивающим при групповом решении проблемы:

- 1 группа не может суммировать информацию
- 2 группа ошибается чаще, чем отдельный человек
- 3 в группе реже случаются озарения, чем при индивидуальной работе
- 4 группе требуется больше времени, чем отдельному человеку

Вариант задания 2.

На умение работать сообща сказываются:

- 1 понимание общих целей, задач организации
- 2 отсутствие личных целей, которые отличны от тех, что стоят перед командой, стремление работать вместе
- 3 готовность к обучению, общению
- 4 все ответы верны

Вариант задания 3.

Основные факторы успеха для эффективной командной работы:

- 1 четкая постановка целей и задач
- 2 правильный подбор состава команды
- 3 продуманная система для членов команды и способность участников команды к коллегиальной работе
- 4 все ответы верны

Вариант задания 4.

Какой из перечисленных признаков НЕ относится к основным признакам команды

- 1 эффективное межличностное взаимодействие
- 2 способность работать согласованно
- 3 наличие неформальных правил и норм
- 4 гибкость и мобильность функций

Вариант задания 5.

При начальном формировании команды необходимо опираться на следующие положения:

- 1 каждый участник группы хорошо представляет поставленную цель
- 2 навыки каждого члена группы известны остальным, функции и обязанности каждого закреплены
- 3 все участники должны иметь примерно одинаковый возраст

4 ответы 1+2

Вариант задания 6.

Для обеспечения сплоченности, бесконфликтности и эффективности командной работы необходимо руководствоваться следующими принципами:

1 совокупный опыт и таланты людей, работающих в командах, больше, чем у любого из тех, кто работает в одиночку

2 у каждого человека есть творческий потенциал, который можно систематически использовать, привлекая его к участию в работе проблемной группы

3 ответы 1+2

4 нет правильного ответа

Вариант задания 7.

Со стороны менеджера по качеству при работе в команде важно придерживаться таких положений как:

1 четкое определение и согласование будущих ожиданий от совместной работе в команде

2 отсутствие личных предпочтений в делегировании полномочий между участниками; поощрение и мотивация творчества в выполнении заданий

3 умение выслушивать требования и учитывать инициативу со стороны любого члена группового взаимодействия

4 все ответы верны

Вариант задания 8.

Руководитель группы качества на предприятии может иметь следующие качества:

1 должен знать способы решения конфликтов и успешно применять их на практике

2 должен иметь дружеские связи с руководством

3 может делегировать свои полномочия своим фаворитам

4 предпочитает публичное порицание людей, принявших ошибочные решения

Вариант задания 9.

Ясность целей и согласие с ними членов группы определяют успешное их достижение. Для того чтобы достичь целей, руководитель группы должен:

1 единолично ставить цели перед группой в целом и каждым ее членом в отдельности

2 не принимать во внимание никаких советов и предложений со стороны членов группы

3 привлекать к процессу постановки целей всех членов группы

4 проводить обсуждение целей только после того, как они поставлены перед членами группы

Вариант задания 10.

Оптимальный размер группы при разработке документации СМК составляет:

1 3–4 человека

2 5–7 человек

3 15–20 человек

4 не более 3 человек

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Реализация проекта при планировании командной работы – это:

1. создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период

2. наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта

3. комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение цели
4. нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Метод контроля фактического выполнения работ по проекту при планировании командной работы, в котором работа делится на части, каждая из которых подразумевает определенную степень завершенности работы, является методом по:

1. узлам
2. контрольным точкам
3. вехам
4. отрезкам

Вариант задания 3.

Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта при планировании командной работы?

1. промежуточный и итоговый контроль качества с составлением
2. проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям
3. составление перечня недоработок и отклонений отчетов
4. защита презентации проекта

Вариант задания 4.

Планирование метода освоенного объема внедрения в практику результатов проекта при планировании командной работы дает возможность:

1. освоить минимальный бюджет проекта
2. выявить, отстает или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
3. скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта
4. контролировать выполнения проекта

Вариант задания 5.

При принятии решения об инвестировании при планировании командной работы необходимо учитывать ...

1. инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования
2. инфляцию и риски
3. инфляцию и альтернативные варианты инвестирования
4. риски и альтернативные варианты инвестирования

Вариант задания 6.

Анализ и регулирование изменений внедрения в практику результатов проекта при планировании командной работы включает ...

1. обзор и анализ динамики изменений в проекте
2. заключительный отчет о фактических изменениях в проекте
3. формирование архива изменений в проекте
4. формирование концепции управления изменениями в проекте

Вариант задания 7.

Если в процессе планирования командной работы фирма рискует тем, что в худшем случае произойдет покрытие всех затрат, а в лучшем – получит прибыль намного меньше расчетного уровня – эта область риска называется, как:

1. критического
2. минимального

3. недопустимого
4. допустимого

Вариант задания 8.

Как называется временной промежуток внедрения в практику результатов проекта между началом реализации и окончанием проекта при планировании командной работы?

1. стадия проекта
2. жизненный цикл проекта
3. результат проекта
4. все варианты верны

Вариант задания 9.

Реальная заработная плата при внедрении в практику результатов проекта при планировании командной работы определяется как...

1. W / P
2. W
3. MRPL
4. P / W

Вариант задания 10.

Как определяется ожидаемый результат инновационного проекта внедрения в практику результатов проекта, рассчитанный с учетом его рисков,?

1. как сумма произведений возможных результатов на вероятность получения этих результатов
2. как сумма произведений возможных результатов на объем инвестиций
3. как разница возможных результатов и объема инвестиций
4. как отношение произведений возможных результатов и вероятности получения этих результатов

Вариант задания 11.

Анализ финансовой устойчивости в планировании последовательности шагов для достижения заданного результата при внедрении в практику результатов проекта ориентирован на:

1. оценке надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
2. оценку конкурентоспособности предприятия
3. создание и использование инструментария, позволяющего найти лучшее сочетание цены продукта, объема его выпуска и реально планируемых продаж
4. характеристику платежеспособности предприятия

Вариант задания 12.

Какая служба на предприятии занимается прогнозированием при планировании командной работы результатов проекта

1. бухгалтерия
2. экономическая служба
3. техническая служба
4. нет правильного варианта

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

6. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для написания различных академических текстов (резюме, деловой корреспонденции)**

7. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для определения различных академических текстов (реферирование и аннотирование газетной статьи)**

8. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для оформления различных академических текстов (оформление служебной записки)**

9. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для редактирования различных академических текстов (реферирование и аннотирование газетной статьи).**

1.Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- We thank you for your letter dated the 29th September and are pleased to send you our latest catalogue and the current price list. We shall send you a special offer as soon as we have your exact requirements.
- George Finchley & Sons, 68 Bond Street, London
4 October 2021
- Yours faithfully,
- Dear Sirs,
- Sally Blinton
Sales Manager
- Messrs Dickson & King, 9 Newgate Street, London
- 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5)

Вариант задания 2.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- Best wishes,
Curt Marks
- Jan Turner
Arrohead East Conference Center
412 Bellevue Lane
Annapolis, MD 21401
- Special Projects Officer
CM
- In your telephone conversation yesterday, we discussed plans to conduct our training seminar at your conference center.
- CellFirst, Inc.
10 Harbor Place
Baltimore
Maryland 21220
January 28, 2021
-
I look forward to meeting you next week
- 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.

when I come to look over your facilities.

5) Dear Ms Turner

Вариант задания 3.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- | | |
|--|--|
| <p>6 Pine Estate, Bedford Road, Bristol,
UB28 12BP</p> <p>1. Telephone 9036 174369 Fax 9036
369244
6 August 2020</p> <p>James Sawyer, Sales Manager, Electro
Ltd, Perry
Road Estate,
Oxbridge UN54 42KF.</p> <p>I look forward to hearing from you.</p> <p>5) Yours sincerely,
Simon Tramp
Sales Manager</p> | <p>2. Thank you for your letter. I'm afraid that
we have a problem with your order.
Unfortunately, the manufacturers of the
part you wish to order have advised us
that they cannot supply it until the
original parts are again available?</p> <p>4. Dear Mr. Sawyer,</p> |
|--|--|

Вариант задания 4.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- | | |
|--|---|
| <p>After a thorough review of your application and the
supporting documents you supplied, we have concluded
that your current financial situation precludes this
institution from extending further credit to you at this
time. When your financial picture changes and your
current level of risk-exposure becomes lower, we would
be happy to reconsider your application.</p> <p>Meridian National Bank
12187 S. Polo Dr.
Fairfax, VA 22030
26 May 2019</p> <p>Suzanna Bragg
127 Polk Drive, No. 112
Gary, Indiana, 46402</p> | <p>2. Yours sincerely,
Brenda Wallis
Loans Manager</p> <p>4. Dear Mrs. Bragg,</p> |
|--|---|

Вариант задания 5.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- | | |
|---|--|
| <p>Sincerely yours,
1. Frank Feder
Director of Operations</p> <p>3. Dear Ms. Glass:</p> | <p>2. We are holding our annual meeting from
May 2-5.
.....
I look forward to hearing from you.
Help the Ocean</p> <p>4. 2601 Ocean Park Avenue
Santa Monica, CA 90405</p> |
|---|--|

February 23, 2019

- Ms. Rachel Glass
5) Sunburst Conference Planning
P.O. Box 61875
Monterey, CA 93940

Вариант задания 6.

Перед Вами конверт

New Jersey Power Company
5695 South 23 Road
(1. Ridgefield, (2. NJ 08887
(3. Mr. Frederick Wolf
Director of Marketing
(4. Smith Printing Company
590 (5) Sixth Avenue
Milwaukee (6) WI 5321

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

- | | |
|---|--|
| A) the ZIP Code in the return address | B) the ZIP Code in the mailing address |
| C) the addressee | D) the addressee's company name |
| E) the street name in the mailing address | F) the town the letter comes from |

Вариант задания 7.

Перед Вами конверт

(1. Gary J. Marshal
Pacific Electronics
1325 Ocean Boulevard
(2. Santa Monica, CA (3. 90415
(4. Ms. Eleanor R. Fleming
246 Shasta Avenue
(5) Redding, CA (6) 96001

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

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| A) ZIP Code in the mailing address | B) addresser's name |
| C) addressee's city name | D) addressee's name |
| E) ZIP Code in the return address | F) addresser's city name |

Вариант задания 8.

Перед Вами конверт

Harvard Plastics Inc.
(1. Broadway
New York, (2. N.Y. 10018
USA
(3. Human Resource Department

(4) Harvard Plastics Inc.
(5) Birmingham
BI 8 9 LL
(6) United Kingdom

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

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A) the addressee | B) the town in the mailing address |
| C) the street name in the return address | D) the country in the mailing address |
| E) the state the letter comes from | F) the addressee's company name |

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 9.

Определите, к какому виду делового документа относится представленный ниже отрывок:

Dear Mr. Rook,

I'm applying for the position of administrator which was advertised in the July 16 Publisher's Monthly.

I have enclosed my resume, and I would like to schedule an interview. I will call you early next week.

-
1. Letter of complain
 2. Letter of application
 3. CV
 4. Мемо

Вариант задания 10.

Определите, к какому виду делового документа относится представленный ниже отрывок

.....
In the winter issue of Multimedia News we read that your company sells language laboratories. Our school needs a new language laboratory and we are looking for the best equipment.

Could you please send us information on your laboratories and include a price list and ordering information.

Thank you for your assistance. I look forward to hearing from you.

-
1. Letter of complain
 2. Letter of enquiry
 3. CV
 4. Мемо

Вариант задания 11.

Определите, к какому виду делового документа относится представленный ниже отрывок

Dear Akram

Thank you for your fax.

I was sorry to hear that you've had some problems with the WR 458. We do all we can to make sure that our products leave our factory in perfect condition, but unfortunately sometimes a bad one does slip through. If you can arrange for it to be returned to me, I'll let you have a replacement by return.

Hoping that you are keeping well,

Regards

Tony

Anthony Hopkins

1. Letter of apology
2. Contract
3. CV
4. Memo

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 12.

Выберите слова или сочетания слов для заполнения пропусков так, чтобы они отражали особенности оформления служебной записки

(A) _____ : Purchasing & Sales Supervisor

From _____ : (B) _____

(C) _____ : Drinks and Beverages Co

Date _____ : 1 Feb

Drinks and Beverages Co recently delivered our (D) _____. Unfortunately, we ordered 75 kilos of tea and 60 kilos of coffee powder and they only sent us the tea.

Please write and ask them to deliver the coffee powder as soon as possible.

1. order No. 378
2. Manager
3. To
4. Subject

Вариант задания 13.

Выберите слова или сочетания слов для заполнения пропусков так, чтобы они отражали особенности оформления служебной записки

To _____ : Secretarial Supervisor

(A) _____ : Claire McElroy

(B) _____ : Demonstration of new office equipment

The (C) _____ of Smart Equipment will visit us on 28 April to demonstrate their new computer and fax-machine which you are sure to be interested in.

Please arrange the time to meet him so that all your staff could be present.

(D) _____

1. From
2. C.M.
3. Subject
4. Sales Manager

Вариант задания 14.

Выберите слова или сочетания слов для заполнения пропусков так, чтобы они отражали особенности оформления служебной записки

To : (A) _____
From : (B) _____, R&D Director
(C) _____ : the Chairman of the corporation visit
Date : 28 August 2020

(D) _____ of our corporation Mr. Smith is visiting our company next Monday, 4 September. He is coming to see our new laboratory. Mr. Smith will be here at 10:30 a.m. and you are all kindly requested to be at the welcome reception for him at the Conference Hall.

J.T.

1. The Chairman
2. Subject
3. J. Tramp
4. All the staff

Вариант задания 15.

Выберите слова или сочетания слов для заполнения пропусков так, чтобы они отражали особенности оформления служебной записки

To : Eric Ford, Purchasing
(A) _____ : Helen Wong, Marketing
Subject : (B) _____

Would you please (C) _____ for our new employee, and tell me when the furniture will arrive?

(D) _____

1. buy a swivel chair and a desk
2. H.W.
3. From
4. buying new furniture

Вариант задания 16.

Выберите слова или сочетания слов для заполнения пропусков так, чтобы они отражали особенности оформления служебной записки

(A) _____ : Business partners with training interests
(B) _____ : Patrick Baldoz, Director Tri-County WDC
Date: 28 July 2020
(C) _____ : Local business workforce survey

At the request of several local manufacturing companies, the Tri-County Workforce Council completed a Workforce Skills Needs Survey. We are pleased to provide you with an electronic copy of this survey which contains information from 105 local businesses.

(D) _____

1. From
2. Subject

3. To
4. Director

4.Содержательный элемент

Вариант задания 17.

Соотнесите англоязычные клише для аннотирования газетной статьи с их русскими эквивалентами

Plan of the review:

- | | |
|--|--|
| 1. The title of the article is... | a) Автор утверждает, что ... |
| 2. The article was published in... | b) Статья о ... |
| 3. The author of the article is... | c) Название статьи ... |
| 4. The article is about... | d) Автор статьи ... |
| 5. At the beginning the author writes about... | e) В заключение автор обращает внимание на ... |
| 6. The author states that... | f) Я считаю статью интересной. |
| 7. In the conclusion the author focuses on... | g) В начале автор пишет о ... |
| 8. I find the article interesting. | h) Статья была опубликована в ... |

Вариант задания 18.

В чем заключается сущность аннотирования и реферирования?

1. В максимальном увеличении объема текста за счет использования несущественных деталей.
2. В максимальном усложнении грамматической структуры за счет применения причастных оборотов и герундиальных конструкций.
3. В максимальном сокращении объема источника информации при существенном сохранении его основного содержания.
4. В максимальном увеличении объема текста и усложнении его грамматической структуры.

Вариант задания 19.

Рефераты и аннотации составляют:

1. Содержание специальных научных технических журналов.
2. Рекламных проспектов.
3. Реферативных журналов.
4. Журналов мод.

Вариант задания 20.

Какие выражения преобладают в рефератах и аннотациях?

1. Специальные клише.
2. Выражения с двойным отрицанием.
3. Выражения с глаголом "to be".
4. Выражения с вопросами.

Вариант задания 21.

Клише – это:

1. Речевой стереотип, готовый оборот, используемый в качестве легковоспроизводимого в определенных условиях и контекстах стандарта.
2. Краткое сообщение, обобщенное описание текста книги, статьи.
3. Краткое изложение научного труда в письменном виде.
4. Грамматическое правило.

Вариант задания 22.

Какую важную функцию выполняют реферат и аннотация?

1. Знакомят читателя с наличием источников нужной информации.
2. Знакомят читателя с полным объемом информации.
3. Знакомят читателя с автобиографией автора.
4. Знакомят читателя с выходными данными источника.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Имя существительное).**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Имя прилагательное, наречие)**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Глагол: основные формы, времена активного залог1.**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Модальные глаголы и их эквиваленты)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Глагол: основные формы, времена пассивного залог1.**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 23.

... mother is an English teacher.

1. Helen and Bob's
2. Helen's and Bob's
3. Helen's and Bob
4. Helen and Bob

Вариант задания 24.

Moscow and London are big (city).

1. city's
2. city
3. cities
4. citys

Вариант задания 25.

Three (man) of our group are football players.

1. men's
2. men
3. man

4. man's

Вариант задания 26.

December is ... month of the year.

1. twelve
2. eleven
3. the twelfth
4. twenty

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 27.

Australia is ... island of the world.

1. larger
2. large
3. Largest
4. the largest

Вариант задания 28.

Everest is ... mountain in the world. It is ... than any other mountain.

1. high / high
2. higher / higher
3. the highest / higher
4. highest / highest

Вариант задания 29.

The Thames is ... and ... than the Avon.

1. wide / deep
2. wider / deeper
3. widest / deepest
4. the wide / the deep

Вариант задания 30.

This restaurant is very, very good. It is ... restaurant in London.

1. better
2. good
3. the best
4. goodest

Вариант задания 31.

All my friends are ... than me.

1. the most communicative
2. more communicative
3. communicative
4. communicativer

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 32.

He ... just ... a cup. The fragments are on the floor.

1. had broken
2. has broken
3. was broken
4. broke

Вариант задания 33.

The Queen ... at Windsor Castle yesterday.

1. have arrived
2. is arriving
3. arrived
4. arrive

Вариант задания 34.

Kate ... an apple at the moment.

1. is eating
2. are eating
3. eaten
4. eat

Вариант задания 35.

I ... a lot more money in my new job.

1. had
2. win
3. earn
4. be

Вариант задания 36.

He won't be very happy if he ... his driving test again.

1. misses
2. passes
3. fails
4. cooks

Вариант задания 37.

Did you ... sightseeing in Prague?

1. do
2. make
3. go
4. read

Вариант задания 38.

He ... me if I could tell him the way.

1. said
2. told
3. asked
4. missed

Вариант задания 39.

What ... you do yesterday afternoon?

1. are
2. did
3. do
4. be

Вариант задания 40.

Adrian asked me if I could ... him some money.

1. lend
2. do
3. make
4. be

Вариант задания 41.

I'm sorry I'm late. I ... the bus.

1. missed
2. am
3. does
4. has

Вариант задания 42.

I'm going to ... a cake for Bill's birthday.

1. read
2. go
3. cook
4. boil

Вариант задания 43.

'... you ever been to the museum?' 'No, this is the first time.'

1. Does
2. Has
3. Have
4. Am

Вариант задания 44.

It's really sunny. Let's ... for a walk.

1. get
2. go
3. have
4. do

Вариант задания 45.

I ... the gym on Thursday evenings.

1. go to usually
2. always go
3. to often go
4. go because

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 46.

I _____ come to your party tomorrow. I'm going to prepare for my exam.

1. needn't
2. can't
3. shouldn't
4. mustn't

Вариант задания 47.

The meeting ... begin at 5 sharp. Don't be late.

1. are to
2. must
3. have to
4. could

Вариант задания 48.

John ... speak three foreign languages.

1. can
2. may
3. must
4. has to

Вариант задания 49.

It is early spring now. Everybody _____ eat more fruits and vegetables.

1. may
2. shall
3. can
4. should

Вариант задания 50.

I need some advice. What _____ I do?

1. has
2. is
3. could
4. should

Вариант задания 51.

I _____ come and see you tonight if I do my work until 7 p.m.

1. do
2. be
3. will be able to
4. have

Вариант задания 52.

I _____ ski very well when a boy.

1. should
2. could
3. can
4. must

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 53.

The patient ... by the doctor and ... to hospital.

1. was examined; was taken
2. examined; took
3. examined; taken
4. examine; take

Вариант задания 54.

Linda ... a lot of flowers on her birthday last month.

1. given
2. was given
3. give
4. to give

Вариант задания 55.

Some people ... in international politics.

1. to interest
2. are interested
3. interesting
4. interested

Вариант задания 56.

In India the right hand _____ for eating.

1. uses
2. use
3. is used
4. used

Вариант задания 57.

An experiment _____ next week on Monday.

1. being made
2. will made
3. will make
4. will be made

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях (в ситуациях формального диалогического общения)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях (в ситуациях делового диалогического общения)**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для представления результатов академического и профессионального взаимодействия (Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов / Распознавание значений слов по контексту)**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для представления результатов академического и профессионального взаимодействия (Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов / Извлечение основной информации)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Тема: Освоение лексических единиц, необходимых для представления результатов академического и профессионального взаимодействия (Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов / Чтение текстов с полным пониманием и логическое завершение предложения)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 58.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Your friend: Would you like to come to our house on Sunday?

You: _____

1. Will you repeat it, please?
2. No, I wouldn't.
3. Thanks. I'd love to. That's great.
4. Really?

Вариант задания 59.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Woman: "I'm Laura Miles from London office. Nice to meet you!"

Man: "_____"

1. Hello, everybody!
2. What do you want?
3. Pleased to meet you, Ms Miles.
4. Hi, woman!

Вариант задания 60.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Guest: "Can you pass me the salt, please?"

Hostess: _____.

1. Sure, here it is.
2. No, I can't.
3. Can't you do it yourself?
4. Salt is bad for you if you eat it too much.

Вариант задания 61.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Visitor: "_____"

Local resident: "Oh, you can get a bus ... any bus will take you there."

1. Excuse me, how can I get to Central Station, please?
2. C.S.
3. Where is C.S.?
4. I'm looking for C.S.

Вариант задания 62.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

I'm very pleased to meet you, Mr. ...

1. How do you do, Mr. ...?
2. May I introduce Mr. ...?
3. Good morning, Mr. ...
4. I'm glad to meet you too, Mr. ...

Вариант задания 63.

Выберите подходящую реплику для инициации знакомства в ситуации формального общения:

1. - May I introduce myself?
- Pleased to meet you, Mr.P
2. - Hello, I'm Hunt.

- Nice to meet you.
- 3. - Hi, I'm Fred.
- Hi, Fred. How are you?
- 4. - Hello, my name is Linda.
- Hi, glad to see you.

Вариант задания 64.

Выберите подходящую реплику для выражения приветствия в ситуации формального общения:

- 1. - How do you do, Mr Brown?
- How do you do, Mr White?
- 2. - Hello, Paul. How are you doing?
- Hello, Ted. I'm doing well, thank you.
- 3. - Morning, Jean. Are you doing okay?
- Not bad. You?
- 4. - Hey, Jack. How's it going?
- Can't complain. How about you?

Вариант задания 65.

Выберите подходящую реплику для высказывания предпочтения в ситуации формального общения:

- 1. -What would you prefer, to ... or to...?
- I'd prefer
- 2. - Would you like ...?
- It's all the same to me.
- 3. - Do you feel like ...?
- It's up to you to decide.
- 4. - Do you feel like...?
- Yes, sure. It's better.

Вариант задания 66.

Выберите подходящую реплику для высказывания извинения в ситуации формального общения:

- 1. - I must apologize to you for ...
- Please don't worry. That's all right.
- 2. - Sorry, but ...
- It's OK. Never mind.
- 3. - How stupid of me ...
- Forget it. No harm done.
- 4. - Excuse me ...
- Let's forget it.

Вариант задания 67.

Выберите подходящую реплику для выяснения причинно-следственной связи в ситуации формального общения:

- 1. - I'd like to know the reason for ...
- The basic reason is that ...
- 2. - Can you explain why ...?
- Well, the thing is ...
- 3. - Why is that?
- Well, because ...
- 4. - Why not ...?

- It's like this, you see..

Вариант задания 68.

Выберите подходящую реплику для высказывания согласия в ситуации формального общения:

1. - My own opinion is exactly the same.
2. - Yes, I fully agree.
3. - Looks like that.
4. - Of course, sure.

Вариант задания 69.

Выберите подходящую реплику для высказывания несогласия в ситуации формального общения:

1. - That's not the way I see it.
2. - That's wrong.
3. - Certainly not.
4. - It won't work.

Вариант задания 70.

Выберите подходящую реплику для окончания беседы в ситуации формального общения:

1. It's been very nice talking to you, but ...
2. Sorry, I've got to rush.
3. Bye for now. See you soon.
4. Look, I really must be going.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 71.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Madam: ^A _____.

Cashier: Good morning, madam.

Madam: I've just come back from a trip to Russia and ^B _____, please.

Cashier: We can change but I'm afraid we pay a very low ^C _____ on Russian currency, madam.

Madam: Oh, that doesn't matter. I can't use them anyway.

Cashier: ^D _____, madam. Just one moment, please.

1. I'd like to change these roubles
2. All right
3. Good morning
4. rate of exchange

Вариант задания 72.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Mr. Gavrilov: Is that Mr. Wanes ^A _____?

Secretary: Yes.

Mr. Gavrilov: My name's Gavrilov. ^B _____ Mr. Wanes for tomorrow. Could you put it off till ^C _____?

Secretary: All right, I'll find out and confirm it today. Goodbye.

Mr. Gavrilov: ^D _____.

1. Goodbye

2. office
3. I have an appointment with
4. Thursday afternoon same time

Вариант задания 73.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Liza: Nick, ^A _____. It's about this job ad I saw in the web-site yesterday. This is the post of the Sales and Marketing Director in Spanish-Russian furniture retail company, its ^B _____ are in Moscow.

Nick: Would you like to apply?

Liza: Frankly speaking, yes.

Nick: But I think you like working for "Eden".

Liza: I do, but I feel ready ^C _____. This is something new. I think it could be very interesting.

Nick: Yeah, sure. ^D _____?

Liza: I don't know, it doesn't say. But higher than the one I get now, I guess.

Nick: Then go for it, if it looks good.

Liza: You don't mind moving?

Nick: I'd love to live in Moscow.

Liza: Do you think I'll manage it?

Nick: I am sure, you will!

Liza: Could you help me with a letter to them?

Nick: OK, but let's go to a cafe and talk about it some more.

1. I'd like to talk to you for a minute
2. headquarters
3. What's the salary
4. for a change

Вариант задания 74.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Secretary: Good morning. ^A _____?

Visitor: My name is John Gray. I'm with the ABC Company. ^B _____ Mr. Nelson.

Secretary: Unfortunately, he's busy ^C _____. Can you tell me what you wish to see him about?

Visitor: I wish to discuss a new order with him.

Secretary: I'm sorry. I can't arrange an appointment now. If you give me your telephone number, I can call you up to ^D _____. Mr. Nelson will be glad to see you.

1. at the moment
2. Can I help you
3. arrange an appointment
4. I would like to see

Вариант задания 75.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

John Mill: Mark? ^A _____.

Mark: Oh, hello, John. How are you?

John: Fine thanks, and you?

Mark: Fine. ^B _____?

John: I'm calling about our ^C _____ on Friday. Look, I'm sorry to be a nuisance, Mark, but I'm afraid I can't make it.

Mark: You're not ill, I hope?

John: No, it's not that. I'm in Washington and I'd like to stop over for a day or two to meet with some people.

Mark: Sure. Could we fix up another time?

John: Thanks very much. Would next Wednesday suit you?

Mark: Let me just look at my diary... Wednesday suits well, but it will have to be in the afternoon, say, around three.

John: Wednesday afternoon at three, then. That's great. I'm really sorry about this. I hope it doesn't inconvenience you too much.

Mark: No, it's quite all right. Enjoy Washington.

John: Thanks. ^D _____. Bye now.

1. What can I do for you
2. meeting
3. See you next week
4. This is John Mill

Вариант задания 76.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Man: Good afternoon.

Cashier: ^A _____, sir.

Man: I've just arrived from Boston and I've got some ^B _____ that I'd like to change into roubles. Is that possible?

Cashier: We can take the bank notes but I'm afraid we can't take the small change.

Man: Then ^C _____, please?

Cashier: Certainly, sir. I'll just check the ^D _____.

1. Good afternoon
2. foreign currency
3. exchange rates
4. could you change these notes

Вариант задания 77.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Boss: ^A _____, Mr. Sokolov. This is my secretary Mrs. Volodina.

Mr. Sokolov: Nice to meet you, Mrs. Volodina.

Mrs. Volodina: ^B _____. Call me Ann, please.

Boss: I also want you to meet Stephan Bondarev, our Sales Manager. And this is Mr. Pavlov.

Mr. Sokolov: What does Mr. Pavlov do?

Boss: He is our Export-Import Manager. Take a seat, please. Would you like a cigarette?

Mr. Sokolov: Yes, thank you.

Boss: Would you like something ^C _____?

Mr. Sokolov: Er... Yes, I'd like a cup of coffee.

Boss: How would you like your coffee, Mr. Sokolov, black or white?

Mr. Sokolov: Black, please.

Boss: With sugar?

Mr. Sokolov: No, thanks. And now ^D _____ and clear up some points.

Boss: Here you are.

Mr. Sokolov: I'd like to discuss it with my people.

Boss: By the way, Mr. Sokolov, how can I get in touch with you?

Mr. Sokolov: Well. Here is my card.

1. to drink
2. Nice to meet you, too
3. let's look through the contract
4. Let me introduce my staff to you

Вариант задания 78.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Peter: Hi, Paul. ^A _____.

Paul: ^B _____. Peter, can you tell me what you were doing yesterday from 9 till 11 p.m.? I was looking for you.

Peter: Well, let me see. A few students and I were carrying out some experiments with different electrical devices. As for me, I was measuring the voltage.

Paul: And what about Alex? Do you happen to know what he was doing?

Peter: ^C _____, he was measuring the resistance of a lead.

Paul: ^D _____. I hope Julia and Michael were helping him.

Peter: Yes, they were. They were connecting leads to the multimeter. The needle was indicating the value of the resistance on the scale.

1. Oh, I see
2. So am I
3. Glad to see you
4. As far as I remember

Вариант задания 79.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Alice: ^A _____. What shape is it?

Paul: ^B _____ it's square. It has four right angles and four equal sides.

Alice: ^C _____. It's rectangular. Only two parallel sides are equal.

Paul: And the angles are right, aren't they?

Alice: ^D _____.

1. No, you are wrong
2. I think
3. Look at this object
4. Certainly

Вариант задания 80.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Jane: It is a hot day today, isn't it?

Mary: Sure: ^A _____.

Jane: Let's drop into this Russian café.

Mary: ^B _____?

Jane: ^C _____ okroshka or cold beetroot soup.

Mary: And I prefer only ^D _____ now.

1. kvas
2. And I am very thirsty
3. I'd like to eat
4. Well, what would you like to have

Вариант задания 81.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Olga: Alex, I need your help badly. I'd like you to have a look at my table lamp.

Alex: What's wrong with it?

Olga: ^A _____. I was writing my coursework when suddenly the light went off. Can you repair it?

Alex: I'll try. Give me the lamp.

Olga: ^B _____?

Alex: No wonder the light doesn't work. The bulb has a broken filament.

Olga: What do you mean?

Alex: The bulb has simply burnt out. All we have to do is to turn the burnt bulb out of the socket and replace it with a new bulb. Do you have one?

Olga: ^C _____.

Alex: OK. Don't sit up too late anyway. I'll ask Irene to bring you a new bulb. Don't switch on the power till you have turned it into the socket.

Olga: I won't. ^D _____.

1. Thanks a lot
2. I have no idea
3. Unfortunately, not
4. Well

Вариант задания 82.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Olga: My mother-in-law drinks such strong tea.

Nina: ^A _____?

Olga: Because she has heart problems. Caffeine is not recommended for people with heart problems.

Nina: Does tea ^B _____ much caffeine?

Olga: Yes, it does. A cup of strong tea contains more than 100 mg of ^C _____.

Nina: I think that it is healthier for everybody to drink ^D _____.

1. Why shouldn't she
2. contain
3. caffeine
4. juices

Вариант задания 83.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

A: We've done a good job. ^A _____.

B: ^B _____. Besides, it is lunchtime and I am awfully hungry.

A: ^C _____.

B: Let's. What can we have there?

A: Sandwiches, hot dogs, hamburgers, ^D _____, tea and coffee.

1. Let's go to a snack bar to have a quick snack
2. Let's have a break
3. I wouldn't say "no" to that
4. cooling beverages

Вариант задания 84.

Дополните диалог репликами, соответствующими ситуации делового общения:

Nick: Hallo, Boris!

Boris: Hallo, Nick. ^A _____?

Nick: ^B _____, thank you. I entered the automobile construction college.

Boris: That's nice, what will you become after graduating from the college?

Nick: I'll become a technician and deal with manufacturing new cars.

Boris: Why did you choose this profession?

Nick: I enjoy learning about a car. I enjoy working with metal. And most of all I enjoy being able to construct cars.

Boris: Do you enjoy this course?

Nick: ^C _____.

Boris: Tell me about your profession in detail, please?

Nick: With great pleasure. As you know an automobile must be safe, have smooth acting clutch, silent gears, excellent brakes and steering system. And in order to achieve these qualities a lot of work must be done.

Boris: ^D _____. I believe you like your profession very much.

Nick: Oh, yes, very much, indeed.

1. Thank you very much for your information
2. Yes, of course
3. How are the things
4. Perfectly well

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 85.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « The pasteurization of milk »

The term “pasteurization” commemorates Louis Pasteur, who in the middle of the 19th century made his fundamental studies of the lethal effect of heat on micro-organisms and the use of heat treatment as a preservative technique. The pasteurization of milk is a special type of heat treatment which can be defined as “any heat treatment of milk which secures the certain destruction of tubercle bacillus without markedly affecting the physical and chemical properties”.

1. термическая обработка молока
2. технологическая обработка молока
3. обработка молока
4. безопасная обработка молока

Вариант задания 86.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « Two methods of pasteurization »

Two methods of pasteurization have been accepted:

1. The batch method employs a minimum temperature of 143°F for a period of 30 minutes. In the batch method the milk is usually heated, held and partially cooled in the batch pasteurizer which is a tank or vat equipped with a hot water or steam heated jacket and agitators to keep the milk in motion.
2. The high temperature-short time method, generally designated as HTST pasteurization, is a continuous method now used almost universally in the larger milk plants. A minimum temperature of 160°-180°F for a period of 15-16 seconds is required.

1. минимальная температура
2. максимальная температура
3. оптимальная температура
4. нужная температура

Вариант задания 87.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « Milk is our finest food »

Research in nutrition field furnishes abundant proof that cow’s milk is the most perfect single food of mankind created by nature. Milk is a nutritious and highly digestible food. Its food value (680 calories per liter) is very high. Such foods as eggs, fresh fruits and vegetables, meat and whole grains may equal or surpass milk in certain respects, yet none achieves the same balance of nutritive properties.

Milk contains all nutrients necessary for maintaining life and for growth of the body: water, proteins, fat, carbohydrates vitamins, minerals properly balanced.

Special therapeutic properties are sometimes attributed to milk and especially to fermented milks.

The slogan “A quart of milk daily for every growing child and a pint thereafter” is a well known

recommendation of authorities in nutrition. The task of our dairy industry is to achieve this goal.

1. питательные свойства
2. особенные свойства
3. отличные свойства
4. лечебные свойства

Вариант задания 88.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « Milk fats »

Milk fats (lipids) are sometimes called “butterfat”. They exist as minute droplets or globules, the individual globules being held in the form of an emulsion. Milk fat is lighter than water, and that is why fat globules can rise to form a layer of cream. The process known as homogenization reduces the globules in size and stabilizes their suspension, so that they no longer form a layer of cream.

The fat droplets in milk have an average diameter of 3 to 4 microns. A droplet consists of a membrane (coat) about 0.2 μ thick and a core that is pure glyceride material. A glyceride is the ester, or product resulting from the combination of glycerol with fatty acids.

The acids contained in milk fat may be divided into two groups:

- 1) the insoluble in water and nonvolatile acids (palmitic, oleic, stearic, etc.).
- 2) the soluble in water and volatile acids (butyric, caproic, etc.).

It is from this group of fatty acids that dairy products derive many of their characteristic odours and flavours.

The membrane that forms the surface of the milk-fat droplet includes cholesterol, phospholipids and glycolipids and most of the vitamin A and carotene.

1. слой крема
2. слой сливок
3. слой сметаны
4. слой молока

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 89.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

The constituents of milk minus fat are termed milk serum. The serum contains proteins, lactose, ash and water. Proteins are very complex in nature; they are composed of the chemical elements: carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen and in most cases sulphur, phosphorus and iron. These elements form the chains of amino-acids or “building blocks”, linked together and with other substances. Proteins vary in the kind and number of amino-acids present. Milk contains different proteins. About 80% of protein in milk is casein which is unique to milk. In milk the molecules of casein are marshalled in aggregates called micelles, which are of spherical shape and average about 100 milli-microns.

Another protein unique to milk is betalactoglobulin, which accounts for about 4% of milk protein.

There are some other proteins in milk: albumin, galactin, fibrin. Enzymes (organic catalysts) present in milk are also simple or conjugated proteins. They are important factors in dairy technology. Freshly secreted milk contains a great abundance of enzymes.

All proteinous substances of milk play an important role in supporting normal growth, in maintaining life and in regulating body processes.

1. Milk proteins
2. Milk
3. Dairy technology

4. Milk markets

Вариант задания 90.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

In handling the milk, no one factor is more important than the temperature at which it is held. Even when produced under the very best sanitary conditions, it will contain a greater or a less number of bacteria and these will multiply with astonishing rapidity if milk is allowed to remain warm. To prevent their rapid growth, milk should be cooled to the temperature of 50°F or below as soon as possible after it is drawn from the cow. The lower the temperature, the more slowly the bacteria will develop and the better will be the quality of milk.

Cooling does not kill the bacteria, and if milk is allowed to warm up, they will at once become active. In order to insure the quality of milk, the low temperature must be maintained until it is consumed.

On farms milk is most often cooled by setting the cans containing it in a tank of cold water. When milk is delivered to the nearest milk plant, it must also be protected from heat.

In the milk plant, different types of coolers are used for keeping the milk and its products at low temperatures to prevent the development of spoilage agents.

1. Milk products
2. Milk delivery
3. Cooling the milk
4. Milk markets

Вариант задания 91.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Cream is that part of milk into which a large portion of its fat has been gathered. Cream is separated from milk to be consumed as a food and to be used in the manufacture of butter.

If milk is allowed to stand undisturbed in a vessel, the force of gravity will cause the particles of fat to rise to the surface and they can then be skimmed off in the form of cream. Cream is thus the layer of fat globules and adhering particles. Until within a very recent date, the force of gravity has been the only means used for separating cream from milk. Now machines are in use that effect a separation of cream from milk by means of centrifugal force generated in a rapidly revolving bowl.

1. Cream
2. The force of gravity
3. Cooling the milk
4. Milk

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 92.

Прочитайте текст.

Milk is a raw material for manufacturing different nutritious and palatable products, butter being one of them.

Butter had been made and used as much as 5000 years ago. In those ancient times butter was known less as a food than as a cosmetic, a medicine and a lubricant. Now butter is a popular food, more than 5 million tons of it are produced in the whole world every year.

Butter is composed chiefly of milk-fat separated from most of the other constituents by the process of separation and churning. Churning is the process of causing the particles of butter fat to unite into masses, so that they may rapidly be separated from the milk serum. This process is ordinarily brought about by violent agitation of cream in a suitable vessel, called a chum.

If milk or cream is agitated at a temperature somewhat below the melting point of butter fat, the particles of fat agglutinate themselves and form a solid mass of butter.

Закончите предложение:

Butter is composed chiefly of milk-fat separated from most of the other constituents by the process of ...

1. mass of butter
2. milk serum
3. fat
4. separation and churning

Вариант задания 93.

Прочитайте текст.

Proteins are found in foods of both animal and plant origin. Meat, fish, eggs, milk, nuts, cereals are high in protein.

Variation in the quality of proteins has resulted in their classification as complete, partially complete, and incomplete, based upon their ability to support normal growth and to maintain life. A complete protein is one that is adequate to support normal growth and to maintain life even if it is the only protein in the diet. A partially complete protein is one that maintains life but does not support normal growth. An incomplete protein, although valuable in the diet, will by itself neither support normal growth nor maintain life. Most animal proteins are complete. Plant proteins are more or less incomplete although the soya bean and the wheat grain contain proteins that are complete. Valuable sources of protein are cereals and cereal products, cheese, eggs, fish, meat, milk and nuts.

Закончите предложение:

Most animal proteins are ...

1. complete
2. incomplete
3. adequate
4. normal

Вариант задания 94.

Прочитайте текст.

Milk and milk products play a particularly important role in nutrition.

The normal milk of cows contains the following compounds: water, fat, proteins, milk sugar, salts, enzymes, gases, colouring matter.

The water is present in milk in the compound of hydrogen and oxygen. The water in milk serves the purpose of holding in solution the soluble constituents of the milk. The amount of water normally contained in milk varies, depending on such factors as individuality, breed, stage of lactation, age, character of food, and amount of water drunk. The average percentage of water is 87.

The most valuable part of the milk is the milk fat. It is present in milk in the form of very small transparent globules. These minute globules are simply very small particles of fat floating free in milk in the form of an emulsion. The value of milk depends on its fat content and the milk solids. The milk solids consist of fat, casein, albumin, milk sugar and minerals. Casein and albumin are principal milk proteins. Milk sugar is present in cow's milk in solution.

Закончите предложение:

The value of milk depends on its fat content and ...

1. an emulsion
2. small transparent globules
3. the milk solids
4. water

Вариант задания 95.

Прочитайте текст.

Milk fat was long ago found to be rather unique among fats in that it contains a wide variety of fatty acids and in particular, a relatively high concentration of some of the shorter chain fatty acids containing 4-10 carbon atoms. The general features of the composition of milk fat were known about 1900 and a reasonably accurate analysis of the principal fatty acids had been made by that time. However, improvements in fractionating techniques have provided even more accurate analyses and have revealed the presence of a considerable number of additional fatty acids. The proportions of the various fatty acids in milk fat depend largely on the feed received by the cow. The fatty acid composition in turn influences the physical properties of the fat. In general increase in the proportions of unsaturated or short chain fatty acids results in a softer fat of lower melting point.

Закончите предложение:

The fatty acid composition in turn influences the physical ...

1. properties of the fat
2. small transparent globules
3. solids
4. fatty acid

Вариант задания 96.

Прочитайте текст.

KEFIR. - One of the first fermented milks known to Europeans was kefir, made from milk of sheep, goats and cows.

The distinctive feature of kefir is the application of "kefir grains". In milk kefir grains swell, turn white and initiate the dual lactic and alcoholic fermentation. After 8 to 10 hours of fermentation a smooth curd is formed in normal milk. The curdled milk is strained to recover the kefir grains and bottled, and in 24 hours it is ready for consumption. Kefir grains are washed, dried and may be used again retaining their vitality for several years.

Закончите предложение:

Kefir grains are washed, dried and may be used again retaining their vitality for ...

1. several years
2. consumption
3. fermentation
4. normal milk

Вариант задания 97.

Прочитайте текст.

KOUMISS. - Koumiss is usually made from mare's milk. It is a beverage that has undergone alcoholic fermentation. It resembles kefir in taste, but has a frothy appearance.

Fermentation is produced by lactose fermenting yeast and by lactic acid bacteria.

Koumiss may be prepared from cow's milk. In this case milk should be partially skimmed and diluted with water or whey and a small amount of beet sugar is added to it. Both types of koumiss are slightly acid and distinctly alcoholic drinks.

Закончите предложение:

Koumiss is usually made from ...

1. sheep's milk
2. goat's milk
3. cow's milk
4. mare's milk

Вариант задания 98.

Прочитайте текст.

The composition of dried milk depends upon the composition of the raw milk in manufacture and the effect of the processing upon the removal of the moisture. Dried milk is a sterile product consisting of the solids of fresh milk in powdered form. The entire moisture content is evaporated which prevents the powder becoming a suitable source for the growth of microorganisms.

Thus dried milk has some advantages over liquid milk. First of all there are the keeping qualities: dry milk will keep for months. No bacteria action takes place in the dry product. The cost of its transportation is much lower than that of fluid milk.

Drying is widely used nowadays. Milk, skim milk, whey and buttermilk are dried on a commercial scale. There are a number of methods by which milk in its various forms may be dried, roller drying being one of them.

Закончите предложение:

Dried milk is a sterile product consisting of the solids of fresh milk in ...

1. powdered form
2. dry product
3. fluid milk
4. liquid milk

Вариант задания 99.

Прочитайте текст.

In normal times, during May, June and July the production of butter greatly exceeds the demand. During this period and continuing through August this surplus butter is placed in cold storage to be used during the winter period when the demand exceeds the supply. For many years it has been common to employ temperatures of -10°F or lower in commercial cold storage houses where butter is kept. Years of experience have shown that certain changes take place even at this low temperature, practically always resulting in a less desirable flavour in the butter. Experiments have shown that the bacterial count of butter decreases during storage at such low temperatures. It is thought as a result of these findings the bacteria do not cause changes in the butter during storage at temperatures employed in commercial storage houses. It is recognized, however, that changes do occur, and other experiments have shown these changes to be chemical in nature. The changes that occur are due primarily to a slow oxidation process affecting some of the non-fatty substances in the butter. Butter stored at temperatures between 0 and 15°F may show rancidity due to the action of certain enzymes which liberate fatty acids with unpleasant flavors.

Закончите предложение:

It is thought as a result of these findings the bacteria do not cause changes in the butter during storage at temperatures employed in ...

1. commercial storage houses
2. cold storage houses
3. nature
4. cold storage

Вариант задания 100.

Прочитайте текст.

Butter, or product resembling butter, has been made and used since the earliest times.

The preliminary concentration of the milk fat in the form of cream is a prerequisite to practical buttermaking. During several thousand years preceding the invention of centrifugal separators, cream must necessarily have been obtained by allowing the milk to stand long enough to allow the fat globules to rise and form a cream layer on top. This process is favoured by low temperature because it delays souring of the raw milk and because it accelerates the cream setting due to the clumping of fat globules. This is probably the reason why milk product rich in fat like butter originally was emphasized more in cold than in warm climates. In the tropics and

temperate zones butter was churned directly from soured milk, and the most important dairy products here were cheese and fermented milks.

Закончите предложение:

This is probably the reason why milk product rich in fat like butter originally was emphasized more in cold than in ...

1. warm temperature
2. cold storage houses
3. warm climates
4. tropics and temperate zones

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

10. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для написания различных академических текстов (резюме, деловой корреспонденции)**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для редактирования различных академических текстов (реферирование и аннотирование газетной статьи).**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение общих принципов, необходимых для работы с различными академическими текстами (реферирование и аннотирование газетной статьи).**

1.Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое письмо не является деловым?

1. Preislisten
2. Rechnungen
3. Bestellscheine
4. Persönlicher Brief

Вариант задания 2.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1. | Mitfreundlichen Grüßen,
Tim Schneider | 2. | Arbeitgeber GmbH
Herr Schmidt
Gewerbestraße 5
12345 Moskau |
| 3. | Tim Schneider,
Hovanskaya Straße 1
12345 Moskau | 4. | Sie suchen einen selbstständigen
Mitarbeiter mit umfassender
Berufserfahrung in der Automobil-
Branche.
.....
Da mein Arbeitsverhältniss zum
12.12.2021 endet, stehe ich ab |

5) Sehr geehrter Herr Schmidt

Вариант задания 3.

Соотнесите сокращения, принятые в деловых письмах, и их перевод.

- | | |
|---------|----------------|
| 1. usw. | a) примерно |
| 2. d.h. | b) например |
| 3. z.B. | c) это значит |
| 4. Adr. | d) и так далее |
| 5. ca. | e) господин |
| 6. Hr. | f) адрес |

Вариант задания 4.

Расставьте в правильном порядке части делового письма

1. Основная часть.
2. Прощание.
3. Тема.
4. Обращение.
5. Шапка.

Вариант задания 5.

Соотнесите словосочетания, принятые в деловых письмах, и их перевод.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Sehr geehrte Damen und Herren | a) адрес отправителя |
| 2. Mit besten Grüßen | b) пост скрипту (послесловие) |
| 3. P.S. | c) уважаемые дамы и господа |
| 4. Unterschrift | d) подпись |
| 5. Adresse des Absenders | e) всего хорошего |
| 6. Adresse des Empfängers | f) адрес получателя |

2.Содержательный элемент

Вариант задания 6.

Соотнесите немецкоязычные клише для аннотирования статьи с их русскими эквивалентами

Der Plan des Artikels:

- | | |
|--|--|
| 1. Der Artikel ist über ... | a) Автор утверждает, что ... |
| 2. Am Anfang schreibt der Autor über ... | b) Статья о ... |
| 3. Der Artikel wurde veröffentlicht in ... | c) Название статьи ... |
| 4. Der Titel des Artikels ... | d) Автор статьи ... |
| 5. Der Autor des Artikels ... | e) В заключение автор обращает внимание на ... |
| 6. Ich finde den Artikel interessant. | f) Я считаю статью интересной. |
| 7. Der Autor behauptet, dass ... | g) В начале автор пишет о ... |
| 8. Zum Schluss achtet der Autor auf ... | h) Статья была опубликована в ... |

3.Содержательный элемент

Вариант задания 7.

В чем заключается сущность аннотирования и реферирования?

5. В максимальном увеличении объема текста за счет использования несущественных деталей.
6. В максимальном усложнении грамматической структуры за счет применения причастных оборотов и герундиальных конструкций.
7. В максимальном сокращении объема источника информации при существенном сохранении его основного содержания.
8. В максимальном увеличении объема текста и усложнении его грамматической структуры.

Вариант задания 8.

Рефераты и аннотации составляют:

5. Содержание специальных научных технических журналов.
6. Рекламных проспектов.
7. Реферативных журналов.
8. Журналов мод.

Вариант задания 9.

Какие выражения преобладают в рефератах и аннотациях?

5. Специальные клише.
6. Выражения с двойным отрицанием.
7. Выражения с глаголом “sein”.
8. Выражения с вопросами.

Вариант задания 10.

Клише – это:

5. Речевой стереотип, готовый оборот, используемый в качестве легко воспроизводимого в определенных условиях и контекстах стандарта.
6. Краткое сообщение, обобщенное описание текста книги, статьи.
7. Краткое изложение научного труда в письменном виде.
8. Грамматическое правило.

Вариант задания 11.

Какую важную функцию выполняют реферат и аннотация?

5. Знакомят читателя с наличием источников нужной информации.
6. Знакомят читателя с полным объемом информации.
7. Знакомят читателя с автобиографией автора.
8. Знакомят читателя с выходными данными источника.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

6. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Имя существительное, артикль)**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Местоимения)**

8. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Имя прилагательное, наречие)**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Местоименные наречия)**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Глагол: основные формы, времена активного залог¹).**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Модальные глаголы)**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (Глагол: основные формы, времена пассивного залог¹).**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для представления результатов своей академической и профессиональной деятельности (инфинитивные группы: *um ... zu, statt ... zu, ohne ... zu*)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 12.

Da kommt ... Frau. ... Frau ist jung.

1. eines, eines
2. der, ein
3. eine, die
4. ein, ein

Вариант задания 13.

Donald ist ... Amerikaner.

1. -
2. eine
3. die
4. eines

Вариант задания 14.

Напишите существительное *Die Sekretärin* во множественном числе.

1. Die Sekretärines
2. Die Sekretäriner
3. Die Sekretärins
4. Die Sekretärinnen

Вариант задания 15.

Напишите существительное *Das Brötchen* во множественном числе

1. Das Brötchener
2. Das Brötchenen
3. Die Brötchen
4. Das Brötchenes

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 16.

Meine Familie ist groß. ... besteht aus sechs Personen.

1. Sie
2. Ihr
3. Wir
4. Ich

Вариант задания 17.

Mein Vater ist 67 Jahre alt. ... ist Rentner.

1. Sie
2. Er
3. Es
4. Ihm

Вариант задания 18.

Meine Eltern sind berufstätig. ... arbeiten in einem Betrieb.

1. Ich
2. Er
3. Sie
4. Man

Вариант задания 19.

Meine Schwester ist sehr schön. ... ähnelt der Mutter.

1. Du
2. Er
3. Sie
4. Man

Вариант задания 20.

Bist ... älter als deine Geschwister?

1. du
2. er
3. sie
4. ihr

Вариант задания 21.

Bei uns wohnt noch meine Oma. ... bekommt eine Rente.

1. Du
2. Er
3. Sie
4. Ihr

Вариант задания 22.

Wir sind eine freundliche Familie. Seid ... auch eine freundliche Familie?

1. du
2. er
3. Sie
4. ihr

Вариант задания 23.

Ich lebe in einer kleinen Stadt. Und wo lebst ... ?

1. du
2. er
3. Sie
4. ihr

Вариант задания 24.

Die Stadt ist sehr schön. ... liegt im Zentrum Europas.

1. Es
2. Er
3. Sie
4. Ihr

Вариант задания 25.

In meiner Stadt gibt es eine Universität. ... ist ziemlich groß.

1. Sie
2. Er
3. Es
4. Ihr

Вариант задания 26.

Ich studiere Informatik. Und was studierst ... ?

1. Sie
2. er
3. es
4. du

Вариант задания 27.

Was ist dein Hobby? Macht ... dir Spaß?

1. sie
2. er
3. es
4. Sie

Вариант задания 28.

Ich habe viele Freunde. ... gehen oft ins Kino.

1. Wir
2. Sie
3. Ich
4. Du

Вариант задания 29.

Hast ...auch viele Freunde?

1. sie
2. ihr
3. es
4. du

Вариант задания 30.

Wohin geht ... zusammen?

1. sie
2. ihr
3. es
4. du

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 31.

Mein Bruder ist ... als ich.

1. alt
2. der älteste
3. älter
4. am ältesten

Вариант задания 32.

Lies bitte ... ! Wir hören dich nicht.

1. laute
2. lauter
3. am lautesten
4. der lauteste

Вариант задания 33.

Der Fluss ist ... als ein Bach.

1. breit
2. breiter
3. der breiteste
4. am breitesten

Вариант задания 34.

Dieses Mädchen ist das ... in der Klasse.

1. fleißigste
2. fleißigere
3. am fleißigsten
4. fleißige

Вариант задания 35.

Du bist ... als ich.

1. tüchtig
2. tüchtiger
3. am tüchtigsten
4. der tüchtigste

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 36.

... kann man nach Deutschland am schnellsten reisen?

1. Woran
2. Wofür
3. Womit
4. Wovon

Вариант задания 37.

... muss man verfügen, wenn man nach Deutschland fährt?

1. Worüber
2. Wofür
3. Wovon
4. Woneben

Вариант задания 38.

... fragen die Touristen in einer fremden Stadt?

1. Worum
2. Worauf
3. Wonach
4. Wovon

Вариант задания 39.

... ist der deutsche Bundeskanzler zuständig?

1. Wofür
2. Wodurch
3. Wonach
4. Womit

Вариант задания 40.

... interessieren sich viele Europäer?

1. Wofür
2. Woran
3. Wonach
4. Wovon

Вариант задания 41.

... unterscheidet sich Deutsch in verschiedenen Regionen?

1. Woran
2. Wodurch
3. Wonach
4. Worüber

Вариант задания 42.

... besteht der Unterschied zwischen Hochdeutsch und Dialekten?

1. Wonach
2. Wodurch
3. Worauf
4. Worin

Вариант задания 43.

... muss man viel arbeiten, wenn man eine Fremdsprache studiert?

1. Woran
2. Wogegen
3. Wonach
4. Wovon

Вариант задания 44.

... antworten die Studenten im Seminar?

1. Woran
2. Worauf
3. Wobei
4. Wovon

Вариант задания 45.

... sucht man in einem Wörterbuch?

1. Wogegen
2. Wofür
3. Wonach
4. Worin

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 46.

....du im Garten Astern?

1. Pflanze
2. Pflanzen
3. Pflanz
4. Pflanzt

Вариант задания 47.

Wir... die Schule mit erweitertem Deutschunterricht.

1. besucht
2. besuche
3. besuchen
4. besuch

Вариант задания 48.

Meine Mutter ... in einer Fabrik.

1. arbeitet
2. arbeiteten
3. arbeite
4. arbeitest

Вариант задания 49.

Ich ... einen Sohn und eine Tochter.

1. hat
2. haben
3. habe
4. hast

Вариант задания 50.

Das Mädchen ... zu Hause.

1. wurde
2. haben
3. ist
4. hast

Вариант задания 51.

Heute ... der 5. Oktober.

1. ist
2. haben
3. sein
4. habt

Вариант задания 52.

Der wievielte ... heute?

5. sein
6. haben
7. werden
8. ist

Вариант задания 53.

Hier... Sie aber nicht rauchen!

1. durft
2. dürfen
3. darf
4. durch

Вариант задания 54.

Sie ... kommen, denn es gibt Probleme in der Buchhandlung.

1. sollst
2. sollen
3. sollst
4. solle

Вариант задания 55.

Gestern bin ... um 10 Uhr aufgestanden.

5. ich
6. du
7. er
8. sie

Вариант задания 56.

– Was machten die Schüler? - Sie ... einen Aufsatz.

5. schreiben
6. schreibst
7. schreibt
8. schreibe

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 57.

Am Morgen ...ich nicht immer schnell erwachen.

1. könnt
2. können
3. kann
4. kannst

Вариант задания 58.

Aber ich ... aufstehen.

1. musst
2. muss
3. müssen
4. musst

Вариант задания 59.

Die Mutter frühstückt nicht, sie ... zur Arbeit eilen.

1. sollen
2. soll
3. sollst
4. sollte

Вариант задания 60.

Zuerst lüfte ich das Zimmer: ich ... Morgengymnastik tun.

1. will
2. wollt
3. wollen
4. willst

Вариант задания 61.

Dann ... ich ins Bad laufen.

1. muss
2. müssen
3. müsst
4. mussten

Вариант задания 62.

Danach ... man Bett machen.

1. müssen
2. muss
3. müsst
4. mussten

Вариант задания 63.

Ich ... mit meinem Bruder frühstücken.

1. magst
2. mag
3. mögen
4. mögt

Вариант задания 64.

Wir beide ... grünen Tee.

1. magst
2. mag
3. mögen
4. mögt

Вариант задания 65.

Zum Frühstück ... ich unbedingt eine Tasse Tee trinken.

1. müssen
2. muss
3. müsst

4. mussten

Вариант задания 66.

Am Morgen ...ich nicht viel essen.

1. könnt
2. können
3. kann
4. kannst

Вариант задания 67.

Wir ... uns beeilen, sonst kommen wir zu spät.

1. müssen
2. muss
3. müsst
4. musste

Вариант задания 68.

Etwa 20 Minuten .. ich mit dem Bus fahren.

1. müssen
2. mussten
3. müsst
4. muss

Вариант задания 69.

Man ... zum Unterricht nicht zu spät kommen.

1. darf
2. dürfen
3. dürft
4. darfst

Вариант задания 70.

Die Studenten ... in der Pause einen Imbiss nehmen.

1. muss
2. müssen
3. müsst
4. musste

Вариант задания 71.

Die Studenten ... in der Mensa zu Mittag essen.

1. könnt
2. kannst
3. kann
4. können

7.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 72.

Найдите предложение с правильным порядком слов.

1. Die Tür abends um 9 Uhr wird abgeschlossen.
2. Die Tür wird abends um 9 Uhr abgeschlossen.
3. Die Tür abgeschlossen um 9 Uhr wird abends.

4. Abends die Tür wird um 9 Uhr abgeschlossen.

Вариант задания 73.

Dieser Schuler...von allen Lehrern

1. wird...gelobt
2. werden ... gelobt
3. wird...loben
4. loben... gelobt

Вариант задания 74.

Russland ... in drei geografische Großeinheiten

1. werden...geteilt
2. wurden ... geteilt
3. wird...geteilt
4. wird... teilen

Вариант задания 75.

Russland ... von vielen Meeren

1. wird...begrenzt
2. wurden ... begrenzt
3. werde ... begrenzen
4. werden... begrenzt

Вариант задания 76.

Viele große Flüsse ... durch Kanäle miteinander

1. wird... verbunden
2. wurden ... verbinden
3. wird... verbinden
4. werden... verbunden

Вариант задания 77.

Mehr als 100 Sprachen ... in Russland

1. werden... gesprochen
2. wird ... sprechen
3. wurden... sprechen
4. wird... gesprochen

Вариант задания 78.

Die Schönheit Russlands ... in zahlreichen Liedern

1. wird... besungen
2. werden ... besungen
3. werde... besingen
4. werden... besingen

8.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 79.

Ich stehe früh auf, ... an die Universität pünktlich ... kommen.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu

4. -

Вариант задания 80.

Ich mache jeden Morgen Gymnastik, ... gesund ... bleiben.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 81.

Oft verlasse ich das Haus, frühstücken.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 82.

Ich trinke nur einen Kaffee, ... gut ... essen.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 83.

... zu Hause ... essen, nehme ich einen Imbiss in der Mensa.

1. Um ... zu
2. Statt... zu
3. Ohne ... zu
4. -

Вариант задания 84.

In der großen Pause gehe ich in die Mensa, ... dort einen Imbiss ... nehmen.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 85.

Nach dem Unterricht gehe ich in die Bibliothek, ... dort ... arbeiten.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 86.

... systematisch ... arbeiten, bekommt man kein Basiswissen.

1. Um ... zu
2. Statt... zu
3. Ohne ... zu
4. -

Вариант задания 87.

Oft paukt man die ganze Nacht vor der Prüfung, ... systematisch ... arbeiten.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Вариант задания 88.

Man legt die Prüfung nicht ab, ... alles gründlich ... wiederholen.

1. um ... zu
2. statt... zu
3. ohne ... zu
4. -

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях (в ситуациях формального диалогического общения)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для представления результатов академического и профессионального взаимодействия (Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов / Распознавание значений слов по контексту)**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для представления результатов академического и профессионального взаимодействия (Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов / Извлечение основной информации)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 89.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Reporterin: Und du?

Theresa: Meinen Sie mich?

Reporterin: ...

1. Theresa!
2. Sag mal, Theresa, was wäre für dich eine ideale Wohnung?
3. Ja, dich! Wie ist dein Name?
4. Nein, danke!
5. Hm, ich weiß nicht.

Вариант задания 90.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Der Mann: **Das ist ja mal wieder typisches Aprilwetter!**

Die Frau: ...

1. Wieso, was meinst du?
2. Tschüß!

3. Wie geht's?
4. Bitte schön.
5. Guten Tag!

Вариант задания 91.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Alf: Na, wie geht's?

Greta:...

1. Es tut mir leid.
2. Ach, ganz gut.
3. Danke!
4. Nicht viel. Aber ich war im Kino.

Вариант задания 92.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Anna: Solltest du dir anschauen! Das ist wirklich ein schöner Film.

Paul: ...

1. **Glaube ich nicht.**
2. **Danke für den Tipp! Ich muss aber erst noch mein Buch zu Ende lesen.**
3. **Praktisch, wenn man solche Kolleginnen hat.**
4. **So so...**

Вариант задания 93.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения
Nachbar: Was für ein Sauwetter! Es regnet seit Stunden.

Du: ...

1. **Ein Konzert?**
2. **Dann mal viel Spaß.**
3. Auf Wiedersehen.
4. **Das kann man wohl sagen.**

Вариант задания 94.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения
Hallo, Jack! Lange nicht gesehen!

1. **Es ist wirklich toll, dich wiederzusehen.**
2. **Danke, gut!**
3. **Danke, prima!**
4. **Danke, super!**

Вариант задания 95.

Выберите подходящую реплику для выражения приветствия в ситуации формального общения:

1. - Tag, Wie geht's?
- Hallo! Nicht schlecht.
2. -Wie geht es dir?
- Gut, und dir?
3. - Guten Morgen! Wie geht es Ihnen?
- Guten Morgen! Ziemlich gut.Und Ihnen?
4. -Hallo!Wie geht's?
-Hallo! Es geht mir gut.

Вариант задания 96.

Выберите подходящую реплику для высказывания предпочтения в ситуации формального общения:

1. -Was haben Sie gern: ... oder ... ?
-Ich habe ...gern .
2. -Möchtest du ...?
- Das ist mir egal.
3. -Was trinkst du lieber: ...oder ... ?
- Ich bin wie du.
4. -Magst du ...oder ...?
- Ich mag

Вариант задания 97.

Выберите подходящую реплику для высказывания извинения в ситуации формального общения:

1. -Ich möchte mich bei Ihnen entschuldigen.
-**Das macht nichts.**
2. -**Pardon!**
3. -**Kein Problem!**
4. -**Es tut mir leid!**
-**Keine Frage!**
4. -**Entschuldigung!**
-**Kein Thema!**

Вариант задания 98.

Выберите подходящую реплику для выяснения причинно-следственной связи в ситуации формального общения:

1. -Erkläre mir, warum ...?
-Na schön, es geht um ...
2. -Warum ist es so?
- Hm, denn ...
3. -Warum den nicht?
- So ist das Leben, Alter!
4. -Erklären Sie mir bitte ...
-Die Grundlage ist ...

Вариант задания 99.

Выберите подходящую реплику для высказывания согласия в ситуации формального общения:

1. Du hast Recht..
2. Ganz Ihrer Meinung.
3. Natürlich!
4. Ja, sicher!.

Вариант задания 100.

Выберите подходящую реплику для высказывания несогласия в ситуации формального общения:

1. Ich denke anders.
2. Ich bin mit Ihnen nicht einverstanden.
3. Ich stimme dir nicht zu.
4. Falsch!

Вариант задания 101.

Выберите подходящую реплику для окончания беседы в ситуации формального общения:

1. Na dann... viel Spaß noch!
2. Ich habe mich gefreut, Sie zu sehen!.
3. War schön, dich zu treffen!
4. Ich habe es leider eilig!

Вариант задания 102.

Выберите подходящую реплику для вопроса в беседе формальной ситуации общения:

1. Könnten Sie das bitte wiederholen?
2. Wie kommst du darauf?
3. Woher weißt du das denn?
4. Was hast du gesagt?

Вариант задания 103.

Выберите подходящую реплику для предложения помощи в беседе формальной ситуации общения:

1. Kann ich etwas für dich tun?
2. Kann ich dir helfen?
3. Kann ich Ihnen helfen?
4. Raus mit der Sprache!

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 104.

Соотнесите словосочетания, принятые для ведения дискуссии, и их перевод.

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Meiner Meinung nach ... | a) Нужно учитывать, что ... |
| 2. Es bleibt für mich fraglich, dass ... | b) Во-первых |
| 3. Ich denke, dass ... | c) По моему мнению ... |
| 4. Man muss auch berücksichtigen, dass ... | d) Помимо этого |
| 5. Zum einen, ... | e) Остается спорным, что ... |
| 6. zum anderen, ... | f) Я думаю, что ... |
| 7. Außerdem ... | g) во-вторых |

Вариант задания 105.

Прочитайте текст и продолжите предложение: *Das Buch „Neue Medien. Band 2“ ...*

Es gibt eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter.

Sprecher: Guten Tag, hier ist Baumann von der Buchhandlung Löwenstein. Sie haben bei uns zwei Bücher bestellt, es ist aber nur das Buch „Neue Medien. Band 1“ gekommen. Ich habe es an der Kasse für Sie hinterlegt. Ja, und beim zweiten Band kommt es leider zu Lieferverzögerungen. Er wird erst in etwa 2 Wochen kommen. Geben Sie mir bitte Bescheid, ob Ihnen das passt oder ob wir die Bestellung löschen sollen.

1. ... kann nicht geliefert werden.
2. ... kommt in zwei Wochen.
3. ... muss neu bestellt werden.
4. ... ist kostenlos.

Вариант задания 106.

Прочитайте текст и продолжите предложение: *Die Sendung „Talk um fünf“ ...*

Sie hören die Programmvorschau im Radio.

Sprecherin: Und nun zum heutigen Programm. Das Thema der heutigen Diskussionssendung „Talk um fünf“ wird aus aktuellem Anlass geändert: Es geht um das Zugangsglück in Sachsen. Die Sendung wird außerdem bis 17:45 Uhr verlängert und die nachfolgende Musiksending auf 15 Minuten gekürzt. Das für heute geplante Thema von „Talk um fünf“, „Wasserkraftwerke im 21. Jahrhundert“, hören Sie nächsten Donnerstag zur gewohnten Zeit um 17.05 Uhr nach den Nachrichten.

1. ... wird um 15 Minuten gekürzt.
2. ... beginnt später als sonst.
3. ... hat ein neues Thema.
4. ... ist nicht geändert.

Вариант задания 107.

Прочитайте текст и продолжите предложение: *An Sonntagen ...*

Informationen vom Band.

Sprecher: Stadtmuseum Altenbach, grüß Gott! Sie rufen außerhalb der Öffnungszeiten an. Wir sind für Sie zu folgenden Zeiten erreichbar: Dienstag bis Sonntag 11 bis 16 Uhr, am Freitag 11 bis 18 Uhr, am Montag ist geschlossen. Am ersten Sonntag im Monat gibt es um 14 Uhr eine Überblicksführung. Termine für Sonderführungen vereinbaren Sie bitte telefonisch unter der Durchwahl 372. Weitere Informationen erfahren Sie im Internet unter www.museum-altenbach.at. Bis bald im Museum.

1. ... ist das Museum geschlossen.
2. ... gibt es eine Führung um 14 Uhr.
3. ... hat das Museum bis 16 Uhr geöffnet.
4. ... ist das Museum 11 bis 18 Uhr geöffnet.

Вариант задания 108.

Прочитайте текст и ответьте на вопрос: *Wann kann Herr Schneider das Untersuchungsergebnis abholen?*

Es gibt eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter.

Sprecherin: Hier Praxis Dr. Schmitt. Guten Tag, Herr Schneider! Das Ergebnis Ihrer Untersuchung ist fertig und liegt zum Abholen bereit. Wir machen aber nächste Woche Urlaub, d.h. Sie können das Ergebnis noch morgen zwischen 14 und 18 Uhr abholen oder dann erst wieder am Montag, den 15. 3. von 9 bis 14 Uhr. Wenn Sie das Ergebnis mit Herrn Dr. Schmitt auch besprechen möchten, dann melden Sie sich bitte rasch wegen eines Termins. In der Woche nach dem Urlaub sind wir schon fast ganz ausgebucht. Auf Wiederhören.

1. heute bis 18 Uhr
2. erst nach dem Urlaub
3. morgen Nachmittag
4. die Antwort wird per Mail geschickt

Вариант задания 109.

Прочитайте текст и продолжите предложение: *Die Unterlagen müssen ...*

Es gibt eine Nachricht auf einer Mobilbox.

Sprecherin: Hallo Claudia, hier ist Sonja. Es tut mir leid, dass ich dich in deiner Freizeit störe. Deine Chefin hat gerade bei deiner Durchwahl angerufen, aber du warst schon weg. Sie braucht die Unterlagen morgen bis um 11 Uhr. Du hast also noch Zeit, die Zahlen in der Verkaufsstatistik zu ändern, das ist ganz wichtig. Ich schicke dir gleich eine E-Mail mit den

aktuellen Zahlen. Ja, und du sollst die Unterlagen fünf Mal in Farbe ausdrucken. So, das war's. Also, bis morgen und noch einen schönen freien Nachmittag!

1. ... heute noch fertig sein.
2. ... die neuen Zahlen enthalten.
3. ... per Mail geschickt werden.
4. ... morgen Abend fertig sein.

Вариант задания 110.

Прочитайте текст и продолжите предложение: *Herrenmode gibt es ...*

Es gibt eine Durchsage im Kaufhaus.

Sprecher: Liebe Kundinnen, liebe Kunden. Wir bauen für Sie um. Deshalb kommt es momentan zu einigen Änderungen. Wir bitten um Verständnis! Die Damen- und Herrenmode finden Sie im Moment im ersten Stock. Der zweite Stock ist wegen Umbau geschlossen. Dort wird am Montag die neue Herrenmodeabteilung eröffnet. Feiern Sie mit uns ab Montag eine Woche lang – Eröffnungsangebote bis -50% erwarten Sie in der neuen Herrenabteilung!

1. ... zurzeit im zweiten Stock.
2. ... ab morgen im ersten Stock.
3. ... besonders günstig ab Montag.
4. ... ab morgen im vierten Stock.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 111.

Прочитайте письмо Катарины и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Lieber Dorian,

ich möchte dich am Samstag besuchen. Ich komme am Samstag um 10.05 Uhr mit dem Zug in Bonn an. Kannst du mich bitte um 10.10 Uhr vom Bahnhof abholen? Kann ich bei dir übernachten oder muss ich ein Hotelzimmer reservieren? Ruf mich bitte an.

Herzliche Grüße,
Deine Katharina

1. встретить на вокзале
2. прибывать на вокзал
3. садиться на поезд
4. ждать поезд

Вариант задания 112.

Прочитайте письмо Анны и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Liebe Monika,

ich habe im August Urlaub. Ich möchte dich besuchen. Ich komme nach Berlin am 20. August um 15 Uhr 26 mit dem Zug an. Kannst du mich bitte vom Bahnhof abholen?

Welche Sehenswürdigkeiten kann ich nach Berlin besichtigen? Kannst du mir bitte ein Zimmer für drei Nächte reservieren?

Vielen Dank im Voraus,
Anna

1. осматривать достопримечательности
2. прибывать на вокзал
3. прибывать
4. зарезервировать номер в гостинице

Вариант задания 113.

Прочитайте письмо Петера и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich heiße Peter Koch. Mein Fuß tut mir weh. Ich habe starke Schmerzen. Ich möchte einen Termin nehmen. Können Sie mich bitte informieren, wann ich zum Arzt kommen kann?
Meine Adresse ist: auf dem Mühlberg 21.
Meine Nummer ist 33 44 55.

Mit freundlichen Grüßen,
Koch, P.

1. вызвать врача
2. записаться на прием
3. заболеть
4. лечиться в больницу

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 114.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Fast Food ist weltweit erfolgreich, trotzdem häuft sich die Kritik. Der Umweltschutz läuft gegen die gigantischen Kartoffelfelder für die Tonnen von Pommes frites ebenso Sturm wie gegen die Massen von Fleischvieh. Für ihre Weiden wird kostbarer Regenwald geopfert. Zu schnelles Essen schadet außerdem der Gesundheit. Zum einen braucht der Körper ca. 20 Minuten, bis er überhaupt merkt, dass er satt ist. Zum anderen enthalten viele angebotene Speisen zu viel Fett und Salz, dafür zu wenig Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe.

1. Fast Food
2. Autoverkehr
3. In Restaurant
4. Umweltschutz

Вариант задания 115.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Die Schweiz hat 26 Kantone. Diese sind politisch sehr selbstständig und haben eigene Parlamente. Das Land hat eine Fläche von 41.285 km². Zum Vergleich: Deutschland hat eine Fläche von 357.375 km² und Österreich eine Fläche von 83.878 km². Die Schweiz hat fünf Nachbarländer: Deutschland, Österreich, Liechtenstein, Italien und Frankreich. Das

Landeskennzeichen ist „CH“ (= Confoederatio Helvetica). Hier leben etwa 8,3 Millionen Menschen. Die größte Stadt ist Zürich, aber Bern ist die Hauptstadt. Wichtig für die Wirtschaft sind u.a. Banken, Versicherungen oder der Tourismus. Der wohl bekannteste Berg in den Schweizer Alpen ist das Matterhorn (4.478 m). Berühmte Schweizer Produkte sind das Schweizer Messer, Uhren, Schokolade und Käse. Es gibt insgesamt vier Amtssprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch und Rätoromanisch.

1. Deutschland
2. Frankreich
3. Die Schweiz
4. Berlin

Вариант задания 116.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Alle Wählerinnen und Wähler haben gleich viele Stimmen, das heißt, jeder darf pro Wahl nur einmal wählen, und jede Stimme hat das gleiche Gewicht – egal, ob jemand arm oder reich ist. Der Stimmzettel wird in Wahlkabinen ausgefüllt. Man ist dort alleine und niemand darf sehen, was man ankreuzt. Am Ende wirft man den Zettel in die Wahlurne. Alle Personen, die wahlberechtigt sind, dürfen wählen. „Wahlberechtigt“ heißt, man hat das Recht zu wählen. Bei der Bundestagswahl muss man zum Beispiel über 18 Jahre alt sein und die deutsche Nationalität haben. Jeder entscheidet selbst, ob sie/er wählen will und wenn ja, welche Person oder welche Partei. Niemand darf den Wähler/die Wählerin unter Druck setzen.

1. Studium in Deutschland
2. Wahlen in Deutschland
3. Nachrichten
4. Umweltschutz

Вариант задания 117.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Deutschland hat ein Naturschutzprogramm, dazu gehören die Nationalparks: Wir Menschen müssen die Natur schützen, weil die Generationen nach uns sie auch noch erleben möchten. Die Nationalparks sind außerdem für die Wissenschaft wichtig: Hier können Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler beobachten, was die Natur macht, wenn der Mensch sie in Ruhe lässt. Gibt es in Nationalparks also keinen Tourismus? Doch, natürlich! Die Nationalparks sind dafür da, dass die Menschen sie besuchen und kennenlernen, die schöne Natur schätzen lernen und sie deshalb schützen wollen.

1. Studium in Deutschland
2. Die Nationalparks in Deutschland
3. Hobbys
4. Umweltschutz

Вариант задания 118.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Jedes Jahr im Februar ist in Deutschland Karneval. Tausende Menschen, vor allem in den katholisch geprägten Regionen, verkleiden sich, tanzen auf den Straßen und machen Scherze über Politiker. Der Karneval wird je nach Region auch „Fasching“ oder „Fastnacht“ genannt. Höhepunkt des Karnevals ist der Rosenmontag.

Der „rheinische Karneval“ findet vor allem in den Städten am Rhein wie Köln, Düsseldorf und Mainz statt. Dort beginnt die Karnevalssaison jedes Jahr bereits am 11. November um 11:11 Uhr. An diesem Tag wird zum Beispiel in ganz Köln gefeiert. Der richtige Straßenkarneval beginnt aber später, nämlich im Februar.

1. Karneval

2. Die Natur in Deutschland
3. Große Städte in Deutschland
4. Umweltschutz

Вариант задания 119.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Autos gehören zu Deutschland wie Fußball und Bier. Das Auto wurde in Deutschland erfunden und ist das wichtigste Exportgut des Landes. Damit das so bleibt, müssen die Hersteller das Auto jetzt neu erfinden, denn die Zukunft gehört der Elektromobilität.

Auf den deutschen Straßen ist viel los. Über 42 Millionen Personenkraftwagen (Pkw) gibt es in der Bundesrepublik. Junge Leute können mit 18 Jahren den Führerschein machen. Doch nur wenige kaufen sich gleich einen eigenen Wagen. Ein Auto bedeutet Freiheit, aber es ist teuer: Man muss Steuern und die Versicherung bezahlen. Außerdem wird Benzin immer teurer. Ein Problem ist auch, dass es in den Städten zu wenig Parkplätze gibt.

1. Umweltschutz
2. Die Natur in Deutschland
3. Große Städte in Deutschland
4. Autos in Deutschland

Вариант задания 120.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту.

Mehr Sport treiben, Geld sparen, die Umwelt schonen – das möchte fast jeder. Kein Wunder, dass immer mehr Deutsche für ihre täglichen Wege zur Arbeit oder zum Einkauf vom Auto aufs Fahrrad umsteigen.

Deutsche lieben das Fahrradfahren. 67 Millionen Fahrräder gibt es in Deutschland. Etwa 80 Prozent aller Haushalte haben mindestens ein Fahrrad. Das hat zum Teil praktische Gründe: Wer Rad fährt, gibt kein Geld für Benzin aus, muss nicht nach einem Parkplatz suchen oder im Stau stehen. Außerdem ist man mit dem Fahrrad sehr flexibel. Und gesund ist Radfahren auch. Darüber hinaus ist Fahrradfahren cool: Wer Rad fährt, präsentiert sich als umweltbewusst.

1. Fahrradfahren in Deutschland
2. Staus in Deutschland
3. Urlaub in Deutschland
4. Autos in Deutschland

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

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-5} 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.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.

7. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы межкультурной коммуникации** (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)

1 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 1

Основателем теории межкультурной коммуникации считается:

1. С.Г. Тер-Минасова,
2. А.П. Садохин,
3. Э. Холл,
4. Г. Хофстеде.

Вариант задания 2

Полихронными называются культуры, в которые

1. в один отрезок времени производится несколько видов действий;
2. в один отрезок времени производится одно действие;
3. время рассматривается как линейное;
4. время рассматривается как циклическое.

Вариант задания 3.

Проявлениями эмоциональности в русском языке являются:

1. экспрессивные синтаксические конструкции,
2. наличие уменьшительно-ласкательных суффиксов;
3. наличие категории рода у существительных;
4. наличие категории лица у личных местоимений.

Вариант задания 4.

Отметьте неверное утверждение:

1. Различия между фоновыми знаниями представителей разных культур могут стать причиной коммуникативных сбоев.
2. Общение более эффективно, если коммуниканты знают, что являются представителями разных культур.
3. Цель общения не влияет на его результаты
4. Межкультурная трансформация требует осознания культурных различий.

Вариант задания 5.

В русском языке некорректным считаются следующие наименования:

1. черные;
2. лица кавказской национальности;
3. негры;
4. жители гор.

Вариант задания 6.

Кинесика - это коммуникация

1. с помощью взглядов;
2. с помощью поз и телодвижений;
3. с помощью паравербальных средств;
4. с помощью вербальных средств.

Вариант задания 7.

При столкновении с новой культурой равновесие личности нарушается, вызывая состояние

1. стресса;
2. эмоционального подъема;
3. апатии;
4. антипатии.

Вариант задания 8.

Этноцентризм - это:

1. этнорелятивизм
2. чувство превосходства этнической группы над другими
3. равенство этнических групп
4. осознание равенства этнических групп

Вариант задания 9.

Механизм культурного шока описан

1. Э. Холлом
2. В.Г. Костомаровым
3. К. Обергом
4. С.Г. Тер-Минасовой

Вариант задания 10.

К невербальной коммуникации относятся:

1. фразеологические обороты;
2. жесты, мимика, позы;
3. архитектура и дизайн интерьера;
4. запахи.

Вариант задания 11.

К высококонтекстуальным культурам относятся культуры:

1. Италии;
2. Японии;
3. США;
4. России.

Вариант задания 12.

К базовым параметрам социальной идентичности не относится:

1. возраст;
2. пол;
3. раса;
4. характер.

Вариант задания 13.

Ложные друзья переводчика - это

1. межъязыковые паронимы;
2. внутриязыковые паронимы;
3. синонимы;
4. лакуны.

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ук-5} Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Профессиональные основы межкультурной коммуникации** (владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Конфликты в межкультурном общении**

(владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)

3. Содержательный элемент (дескриптор): **Эффективная коммуникация в различных сферах межкультурного общения** (владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)

4. Содержательный элемент (дескриптор): **Общение как форма взаимодействия** (владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)

5. Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности межкультурной коммуникации** (владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)

6. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление межкультурными коммуникациями** (владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач)

1 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 14.

Основным объектом изучения в теории межкультурной коммуникации являются:

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

Вариант задания 15.

Межкультурная коммуникация как самостоятельное направление в лингвистике развилось, прежде всего:

1. в Соединенных Штатах Америки и странах Западной Европы.
2. в странах СНГ
3. в СССР
4. в Казахстане

Вариант задания 16.

Основным субъектом и объектом культуры выступает:

1. человек
2. эмпатия
3. социальная норма
4. инкультурация

Вариант задания 17.

Люди, принадлежащие к этой культуре, предпочитают четкие цели, подробные задания, жесткие графики работы и расписания действий.

1. культура Германии
2. культура США
3. культура Индии
4. культура Финляндии

Вариант задания 18.

Для общения людей этой страны свойственно обилие комплиментов, знаков благодарности и внимания. Они не будут публично критиковать сотрудника по работе, т.к. считают это проявлением грубости и неуважения.

1. в Саудовской Аравии
2. во Франции
3. в США
4. в Китае

Вариант задания 19.

Тип общения, при котором партнеров по общению объединяют интересы дела, совместная деятельность.

1. деловой стиль общения
2. дружеский стиль общения
3. требовательный стиль общения
4. дистанционный стиль общения

2 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 20.

Эмпатия – это:

1. способность понимать и разделять переживания другого человека через эмоциональное сопереживание.
2. процесс усвоения человеком культурных знаний ценностей, норм поведения и навыков.
3. снисходительное отношение к чужим мнениям, обычаям, культуре.
4. процесс негативного восприятия традиций и ценностей чужой культуры.

Вариант задания 21.

Укажите параметры наиболее существенных различий при межкультурном общении:

1. язык, невербальные коды, мировоззрение, ролевые взаимоотношения, модели мышления.
2. юмор, произношение
3. кухня, дистанция, внешность
4. акцент, диалект, использование сленга

Вариант задания 22.

Основным субъектом и объектом культуры выступает:

1. человек
2. эмпатия
3. социальная норма
4. инкультурация

Вариант задания 23.

Какой город с 18 века является «столицей вкуса», главным законодателем моды:

1. Париж
2. Оттава
3. Санкт-Петербург
4. Токио

3 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 24.

Современные англичане считают его главным достоинством человеческого характера:

1. самообладание
2. доброта
3. уважение
4. коммуникабельность

Вариант задания 25.

«Умей держать себя в руках» - эти слова как ничто лучше выражают девиз

1. англичан
2. испанцев
3. итальянцев
4. американцев

Вариант задания 26.

В какой стране принято считать, что наказывать детей – это и право и обязанность родителей?

1. в Британии
2. в Испании
3. в Японии
4. в Италии

Вариант задания 27.

Какой вид культурных норм исключает элемент мотивации поведения, поскольку нормы, составляющие его должны выполняться автоматически?

1. традиция
2. нравы
3. обычаи
4. закон

Вариант задания 28.

Какой город с 18 века является «столицей вкуса», главным законодателем моды:

1. Париж
2. Оттава
3. Санкт-Петербург
4. Токио

Вариант задания 29.

Широта натуры, щедрость, добросердечность, любовь выпить и посидеть в компании друзей характеризует:

1. русских
2. японцев
3. англичан
4. французов

Вариант задания 30.

Практичность, хозяйственность, педантичность. Это качества, характеризующие:

1. немцев
2. японцев
3. англичан
4. русских

Вариант задания 31.

Преданность и верность в дружбе этой рыжеволосой нации слывет по всему миру:

1. ирландцев
2. японцев
3. китайцев
4. немцев

4 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 32.

Общение – это форма взаимодействия:

1. между субъектом и объектом;
2. между субъектом и техникой;
3. между субъектом и субъектом;
4. между субъектом и природой.

Вариант задания 33.

Манера общения определяется:

1. тоном общения; дистанцией общения
2. стилем общения; функциями общения
3. содержанием общения; субъектом общения
4. средствами общения; этнической принадлежностью

Вариант задания 34.

Правила поведения в культуре:

1. наследуются;
2. автоматически входят в личность;
3. развиваются в бессознательном;
4. усваиваются в процессе обучения.

5 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 35.

Средства коммуникации в индивидуалистических западных культурах отличаются:

1. небольшим количеством;
2. акцентом на содержании сообщения;
3. неконкретностью речи;
4. акцентом на форме сообщения.

Вариант задания 36.

Важнейшей личностной особенностью, определяющей успешность межкультурной коммуникации является:

1. умение оценивать другого;
2. толерантность и способность к эмпатии;
3. твердость характера и сильная воля;
4. способность к самореализации

6 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 37.

Управление межкультурными коммуникациями осуществляется прежде всего на основе:

1. знания содержания и закономерностей межкультурного взаимодействия;
2. личного опыта взаимодействия с людьми;

3. знания психологических особенностей другого человека;
4. практики чтения текстов.

Вариант задания 38.

Управление межкультурными коммуникациями осуществляется через формирование навыков коммуникации и:

1. потребности в саморазвитии;
2. потребности в самопознании;
3. потребности в саморегуляции;
4. компетенций в области межкультурной коммуникации.

Вариант задания 39.

Этнические предрассудки отличаются от этнических стереотипов тем, что это:

1. всегда предвзятое, враждебное отношение к другому этносу;
2. иногда позитивное, иногда негативное отношение к этносу;
3. всегда позитивное отношение к этносу;
4. всегда нейтральное отношение к этносу.

Вариант задания 40.

Фраза «Мой дом – моя крепость» свойственна:

1. немцам;
2. американцам;
3. англичанам;
4. французам.

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК}-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Вопросы социальной коммуникации (выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Терминология в межкультурной коммуникации (выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп)**

1 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 41.

Социальная коммуникация:

1. процесс передачи и восприятия информации в условиях межличностного и массового общения по разным каналам при помощи различных коммуникативных средств
2. сообщения в СМИ
3. инженерные пути сообщения
4. информация в СМИ

Вариант задания 42.

По отношению к чему курс «Основы теории коммуникации» является метатеорией:

1. к философии

2. к имиджелогии
3. к познанию
4. к истории

Вариант задания 43.

По отношению к чему курс «Основы теории коммуникации» является метатеорией:

1. к физиологии массовой коммуникации
2. к философии
3. к психологии массовой коммуникации
4. к истории

Вариант задания 44.

Отличие вербальной и невербальной коммуникации состоит в:

1. способах кодирования информации
2. каналах связи
3. целях передачи информации
4. целях связи

Вариант задания 45.

К вербальной коммуникации не относится:

1. письмо
2. говорение
3. слушание
4. чтение

Вариант задания 46.

Межличностная коммуникация — это такая коммуникация:

1. ретинальная
2. аксиальная
3. невербальная
4. вербальная

Вариант задания 47.

Реклама не относится к:

1. массовой коммуникации
2. интегрированным маркетинговым коммуникациям
3. аутокоммуникации
4. автокоммуникации

Вариант задания 48.

К невербальной коммуникации не относится:

1. слушание
2. такесика
3. просодика
4. чтение

Вариант задания 49.

К электронным СМИ не относится:

1. ТВ
2. радио
3. газета
4. такесика

Вариант задания 50.

К коммуникационным революциям относится изобретение:

1. колеса
2. книгопечатания
3. лазерного оружия
4. пистолета

Вариант задания 51.

Процесс взаимного общения, когда реплика сменяется ответной фразой и происходит постоянная смена ролей:

1. чтение
2. монолог
3. диалог
4. слушание

Вариант задания 52.

Речевая тактика, заключающаяся в использовании неожиданной информации:

1. неожиданность
2. обращение к авторитету
3. момент неформальности
4. обыденность

Вариант задания 53.

Включает в себя все виды речевой деятельности участников общения: говорение, слушание, письмо, чтение – ... компонент коммуникации:

1. речевой
2. процессуальный
3. знаковый
4. слуховой

Вариант задания 54.

Речевая тактика, при которой неблагоприятную информацию подкрепляют словами, что «так бывает», называется:

1. неожиданностью
2. примером
3. обобщением
4. процессом

Вариант задания 55.

Краткая запись содержания прочитанного называется:

1. аннотацией
2. лекцией
3. конспектом
4. рефератом

Вариант задания 56.

Многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми — это процесс:

1. общения
2. понимания
3. восприятия

4. конфликта

Вариант задания 57.

Коммуникативная сторона общения:

1. взаимопонимание участников общения
2. обмен информацией между людьми
3. организация взаимодействия между людьми
4. организация взаимодействия

Вариант задания 58.

Термин «коммуникация» прежде всего употребляется в смысле:

1. специфической формы взаимодействия людей в трудовой деятельности
2. хозяйственных сооружений
3. транспортной инфраструктуры
4. хозяйственной инфраструктуры

Вариант задания 59.

Модель, которая трактует эффект воздействия маркетинговых коммуникаций с точки зрения трех фаз отношений потребителя к продукту, называется моделью:

1. простого воспроизводства
2. «иерархии эффектов»
3. реализации

Вариант задания 60.

Разрушение коммуникаций Винер назвал:

1. энтропией
2. антропией
3. интропией
4. утопией

Вариант задания 61.

Радио было изобретено в:

1. 1895 г.
2. 1907 г.
3. 1917 г.
4. 2000

Вариант задания 62.

К механизмам перцепции в межличностной коммуникации не относится:

1. эмпатия
2. мифологизация
3. стереотипизация
4. остеопатия

Вариант задания 63.

Теоретиком символического интеракционизма был:

1. Пирс
2. Торндайк
3. Мид
4. Черри

Вариант задания 64.

«Теорию социального обмена» предложил:

1. Черри
2. Хоманс
3. Спенсер
4. Мид

Вариант задания 65.

Как называется модель коммуникационного процесса, разработанная Шенноном и Уивером:

1. мысленная
2. лингвистическая
3. информационно-математическая
4. мысленно-лингвистическая

Вариант задания 66.

Автор интерактивной модели коммуникативного процесса:

1. Якобсон
2. Ньюкомб
3. Смайл
4. Мид

Вариант задания 67.

Не является основоположником семиотики:

1. Лазарсфельд +
2. Пирс
3. Соссюр

Вариант задания 68.

Типология знаков, предложенная Пирсом, — это:

1. естественные и искусственные знаки
2. дорожные, музыкальные, денежные знаки
3. конические, индексальные, символические знаки
4. естественные и дорожные знаки

Вариант задания 69.

Не используется для изучения социальной коммуникации концептуальный подход:

1. фонетический
2. семантический
3. когнитивный

Вариант задания 70.

Модель управляемой коммуникации с обратной связью предложил:

1. Ясисрс
2. Винер
3. Гутенберг
4. Мид

2 Содержательный элемент (дескриптор):

Вариант задания 71.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – это расшифровка сообщения, которая в результате различных помех может быть более или менее адекватной.

1. Ассимиляция
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Имплицитность

Вариант задания 72.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – это вариант аккультурации, при котором человек полностью принимает ценности и нормы иной культуры, отказываясь при этом от норм и ценностей своей культуры.

1. Ассимиляция
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Имплицитность

Вариант задания 73.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – обучение человека традициям и нормам поведения в конкретной культуре.

1. Ассимиляция
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Инкультурация

Вариант задания 74.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – личностная обработка полученной информации, на основе собственного восприятия.

1. Интерпретация
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Инкультурация

Вариант задания 75.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – вид взаимодействия людей, которые преследуют несовместимые цели; состояние дисгармонии между коммуникантами, основанное на столкновении интересов.

1. Конфликт
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Инкультурация

Вариант задания 76.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – степень близости или несовместимости культур друг с другом.

1. Конфликт
2. Вербальная коммуникация
3. Декодирование
4. Культурная дистанция

Вариант задания 77.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – самовосприятие личности и ее отождествление с группами других личностей в рамках конкретной лингво-культуры.

1. Культурная идентичность
2. Конфликт
3. Вербальная коммуникация
4. Культурная дистанция

Вариант задания 78.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

– состояние физического и эмоционального дискомфорта, возникающего в процессе приспособления личности к новому культурному окружению.

1. Ксенофобия
2. Культурный шок
3. Вербальная коммуникация
4. Культурная дистанция

Вариант задания 79.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – система образов, представлений, знаний обустройстве мира и месте человека в нем.

1. Культурная картина мира
2. Культурный шок
3. Вербальная коммуникация
4. Культурная дистанция

Вариант задания 80.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – непосредственный или опосредованный обмен информацией между представителями разных культур.

1. Межкультурная коммуникация
2. Культурная картина мира
3. Культурный шок
4. Вербальная коммуникация

Вариант задания 81.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – процесс одновременного взаимодействия коммуникантов и их воздействия друг на друга.

1. Межличностная коммуникация
2. Культурная картина мира
3. Культурный шок
4. Вербальная коммуникация

Вариант задания 82.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – чувственное восприятие и толкование культурных различий.

1. Межкультурная чуткость
2. Межличностная коммуникация
3. Культурная картина мира
4. Культурный шок

Вариант задания 83.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – моральные оценки собственного и чужого поведения.

1. Нравы
2. Межличностная коммуникация
3. Культурная картина мира
4. Культурный шок

Вариант задания 84.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – общение с помощью неязыковых средств.

1. Невербальная коммуникация
2. Межличностная коммуникация
3. Культурная картина мира
4. Культурный шок

Вариант задания 85.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – реакция получателя на сообщение, отправленное отправителем в процессе коммуникации.

1. Обратная связь
2. Межличностная коммуникация
3. Культурная картина мира
4. Вербальная коммуникация

Вариант задания 86.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

– отсутствие общего языка, различие в культурах, национальной психологии, недостаточная информированность в вопросах текущей жизни чужой страны и т. п.

1. Лингвоэтнический барьер
2. Обычай
3. Отправитель (адресант)
4. Паравербальная коммуникация

Вариант задания 87.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – общепринятый образец действий, предписывающий правила поведения для представителей данной культуры.

1. Лингвоэтнический барьер
2. Обычай
3. Отправитель (адресант)
4. Паравербальная коммуникация

Вариант задания 88.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – создатель сообщений.

1. Лингвоэтнический барьер
2. Обычай
3. Отправитель (адресант)
4. Паравербальная коммуникация

Вариант задания 89.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – совокупность звуковых сигналов, которые сопровождают устную речь и приносят в неё дополнительные значения, например, интонация, ритм, тембр.

1. Лингвоэтнический барьер
2. Обычай
3. Отправитель (адресант)
4. Паравербальная коммуникация

Вариант задания 90.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

– вид деятельности, в процессе которой происходит передача смысла сообщения средствами другого языка; копия исходного текста на другом языке.

1. Перевод
2. Получатель (адресат)
3. Предрассудок
4. Сепарация

Вариант задания 91.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – объект, которому передается сообщение.

1. Перевод
2. Получатель (адресат)
3. Предрассудок
4. Сепарация

Вариант задания 92.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – предвзятое или враждебное отношение к представителям этнических групп, их культурам и к любым фактам их деятельности и поведения.

1. Перевод
2. Получатель (адресат)
3. Предрассудок
4. Сепарация

Вариант задания 93.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – отрицание чужой культуры при сохранении принадлежности к своей культуре.

1. Перевод
2. Получатель (адресат)
3. Предрассудок
4. Сепарация

Вариант задания 94.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – множество ценностей, связанных между собой.

1. Система ценностей
2. Социализация
3. Традиция
4. Теория межкультурной коммуникации

Вариант задания 95.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – гармоничное вхождение конкретного человека в социальную среду, усвоение им системы ценностей общества.

1. Система ценностей

2. Социализация
3. Традиция
4. Теория межкультурной коммуникации

Вариант задания 96.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – набор представлений, обычаев, привычек и навыков практической деятельности, передаваемых из поколения в поколение, выступающих регуляторами общественных отношений.

1. Система ценностей
2. Социализация
3. Традиция
4. Теория межкультурной коммуникации

Вариант задания 97.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – наука, которая изучает процесс естественной коммуникации в естественных условиях между представителями различных лингвокультур. Предметом данной науки является анализ типов взаимодействия между представителями различных культур, изучение факторов, оказывающих положительное или отрицательное влияние на результат коммуникативного взаимодействия.

1. Система ценностей
2. Социализация
3. Традиция
4. Теория межкультурной коммуникации

Вариант задания 98.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – ценности, которые одинаково воспринимаются представителями разных культур.

1. Универсальные ценности
2. Эмпатия
3. Этническая культура
4. Языковая картина мира

Вариант задания 99.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – чуткое отношение к настрою собеседника, способность к сопереживанию в процессе коммуникации.

1. Универсальные ценности
2. Эмпатия
3. Этническая культура
4. Языковая картина мира

Вариант задания 100.

К описанию термина подберите соответствующее определение:

... – это культура, в основе которой лежат ценности, принадлежащие той или иной этнической группе. Признаками такой группы являются общность происхождения, расовые антропологические особенности, язык, религия, традиции и обычаи.

1. Универсальные ценности
2. Эмпатия
3. Этническая культура
4. Языковая картина мира

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1УК-6 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Раскрытие индикатора(формирование результат1.:

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Термин «педагогика» наполнил содержанием

- 1.Ян Амос Коменский в книге «Великая дидактика»
2. Жан Жак Руссо в книге «Эмиль, или о воспитании»
3. Адольф Дистерверг в «Руководстве к образованию немецких учителей»
4. Константин Дмитриевич Ушинский в книге «Детский мир»

Вариант задания 2.

Термин «инновация» впервые появился в научной литературе в XIX и обозначал

- 1.введение некоторых элементов одной культуры в другую
2. введение некоторых новых элементов в сельском хозяйстве
3. внедрение новых элементов в политике
4. введение новых элементов в области здравоохранения

Вариант задания 3.

Как наука о нововведениях, в рамках которой стали изучаться закономерности технических инноваций в сфере материального производства, новая область знания об инновация оформилась

- 1.в IV веке до н.э.
2. в I в н.э.
3. в X в н.э.
4. в XX в н.э.

Вариант задания 4.

«Рождаясь в конкретное время, прогрессивно решая задачи конкретного исторического этапа, новшество может быстро стать достоянием многих, нормой, общепринятой массовой практикой или отжить, устареть, стать тормозом развития в более позднее время» - такое описание новизны говорит о том, что

1. Новизна всегда носит конкретно-исторический характер
2. Новизна - постоянная характеристика
3. Новизна – может поэтапное внедрение чего-то нового
4. Новизна – понятие относительное

Вариант задания 5.

Педагогика, рассматриваемая в позиции высокой степени педагогического мастерства, - это

1. искусство
2. наука
3. прикладная отрасль философии
4. составляющая социологии

Вариант задания 6.

Комплексная деятельность по созданию, разработке, освоению, использованию и распространению новшеств называется

1. инновационный процесс
2. технический процесс
3. психологический процесс
4. социологический процесс

Вариант задания 7.

Термин «инновационное образование» подразумевает

1. внедрение этих новых элементов в учебный процесс
2. внедрение полезных элементов в учебный процесс
3. внедрение этих новых и полезных элементов в учебный процесс
4. нет правильного ответа

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Наука, изучающая природу, закономерности возникновения и развития педагогических инноваций в отношении субъектов образования, а также обеспечивающая связь педагогических традиций с проектированием будущего образования

1. теория воспитания
2. педагогическая инноватика
3. этнопедагогика
4. психофизиология

Вариант задания 2.

Типы нововведений на основе масштабности и объема бывают

1. в методиках, технологиях, формах, методах, приемах, средствах учебно-воспитательного процесса;
2. локальные и единичные, не связанные между собой; комплексные, взаимосвязанные между собой; системные, охватывающие всё образовательное учреждение
3. в стилях педагогической деятельности и организации учебно-познавательного процесса;
4. в системе контроля и оценки уровня образования

Вариант задания 3.

Данный вид лекции впервые появился в американских университетах. Профессора США обычно начинают проблемную лекцию с заранее подготовленных по теме вопросов и затем ведут ее, опираясь на ответы студентов. В отечественных вузах данная лекция имеет свою модификацию. Преподаватель включает серию вопросов в канву всей лекции. Как правило, это сложные, ключевые для темы вопросы. Студенты приглашаются для размышлений и поиску ответов на них по мере их

постановки. От преподавателя требуется творческий подход и хорошее владение материалом.

1. проблемная
2. вдвоем
3. визуализация
4. классическая

Вариант задания 4.

Данный вид лекций требует от преподавателя творческого подхода и хорошего владения материалом. Студенты в самом начале лекции задают преподавателю вопросы по заранее объявленной теме. Он отвечает на них, разворачивая содержание материала; одновременно задает студентам уточняющие вопросы, размышляет с ними, тем самым вовлекает обучающихся в диспут. Преподаватель создает благоприятную атмосферу для восприятия материала, сам выступает то в роли участника диспута, то в роли лектора

1. классическая
2. визуализация
3. лекция-дискуссия
4. вдвоем

Вариант задания 5.

Бинарную лекцию с выполнением всех методологических требований возможно проводить если

1. эксперты интеллектуально и личностно совместимы, обладают способностью к импровизации
2. владеют плюралистическим мировоззрением
3. владеют развитыми коммуникативными умениями
4. все перечисленные критерии необходимы для успешной реализации методологических требований к бинарной лекции

Вариант задания 6.

Среди речевых приемов при чтении лекции выделяют:

1. использование литературных образов, цитат, крылатых выражений; художественность изложения;
2. разностилевая, экспрессивная лексика; драматизация речи;
3. интонационная выразительность; варьирование силы и высоты голоса, темпа речи; логические и психологические паузы
4. все перечисленные речевые приемы способствуют успешному прочтению лекции

Вариант задания 7.

Творческий этап при организации педагогом самостоятельной работы обучающихся предполагает

1. связанный с определением на учебных занятиях у студентов начального уровня знаний и умений самостоятельной работы, ознакомлением их с предстоящей системой и методами самостоятельной работы по предмету. Реализация данного этапа направлена на формирование у студентов мотивации к самостоятельной работе, сознательности при ее выполнении
2. студентами в ходе индивидуальных консультаций осваивается система организации самостоятельной научно-исследовательской работы, осуществляется их подготовка к участию в спецсеминарах, олимпиадах и конкурсах, научно-практических конференциях, написанию научных, курсовых и дипломных (магистерских) работ

3. в процессе которого ставится задача на практических занятиях (в рамках КСР) научить каждого студента системе самостоятельной работы над литературой (научной, справочной, архивной и др.), сформировать общеучебные умения, навыки работы с текстом

4.нацеленный на подведение итогов самостоятельной учебной и научно-исследовательской работы каждого студента по предмету за семестр (или за весь учебный год). После прохождения студентами промежуточного и итогового тестирования по предмету или выполнения контрольных работ, сдачи зачета (экзамен¹. на основе итоговой рейтинговой оценки преподавателем даются развернутая характеристика их самостоятельной деятельности, оценка достигнутых учебных и научных результатов.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Распределите фазы внедрения «Модели нововведенческой работы» поэтапно:

1. поиск новых идей
2. реализация нововведения
3. формирование нововведения
- 4.закреплени новшества

Вариант задания 2.

Составьте поэтапное внедрение первой фазы «поиск новых идей» при внедрения «Модели нововведенческой работы»

1. Создание информационного фонда.
2. Стимуляция участия преподавателей в конференциях, совещаниях, посвященных развитию инновационных процессов в образовании; анализ полученной информации.
3. Выявление инновационных потребностей образовательного учреждения, возможно, с помощью консалтинговой службы
4. Привлечение к инновационной работе всех работников учреждения, даже не участвующих в эксперименте напрямую.

1. 1-2-3

2. 1-3

3. 1-4

4. 1-3-4

Вариант задания 3.

Составьте поэтапное внедрение второй фазы «формирование нововведения» при внедрения «Модели нововведенческой работы»

- 1.Анализ и проектирование. Формулирование нововведенческих идей и возможностей учебного заведения, проектирование хода работы.
- 2.Подведение итогов апробирования, принятие решения о масштабном нововведении, выработка программы его реализации
- 3.Апробирование инновационных идей с участием так называемой «опережающей группы» учителей.

1. 1-2-3

2. 1-3-2

3.1-3

4.2-3-1

Вариант задания 4.

Важным фактором при реализации третьей фазы «реализация нововведения» при внедрения «Модели нововведенческой работы» является

1. работа исключительно с активом педагогического коллектива
2. привлечение к инновационной работе всех работников учреждения, даже не участвующих в эксперименте напрямую.
3. проектирование хода работы
4. Выявление инновационных потребностей образовательного учреждения

Вариант задания 5.

При внедрении инновации в педагогическом коллективе «снизу» процесс запускается

1. энтузиастами - носителями инновационных идей
2. администрацией
3. педагогическим советом
4. всем педагогическим коллективом

Вариант задания 6.

Создание творческой атмосферы в образовательном учреждении, культивирование интереса в научном и педагогическом сообществе к инициативам и новшествам будет

1. способствовать развитию инновационной деятельности
2. никак не будет влиять на развитие инновационной деятельности
3. будет способствовать развитию инновационной деятельности при взаимодействии с рядом других инновационных механизмов
4. будет незначительно влиять на развитие инновационной деятельности

Вариант задания 7.

«Нововведение есть процесс, протекающий на протяжении возможно и длительного, но конечного промежутка времени» Так А. Г. Кругликов описал

1. экономический фактор, влияющий на инновационный процесс в образовательном учреждении
2. временной фактор, влияющий на инновационный процесс в образовательном учреждении
3. психологический фактор, влияющий на инновационный процесс в образовательном учреждении
4. педагогический фактор, влияющий на инновационный процесс в образовательном учреждении

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Условия для развития чувства нового, стремления к созиданию, а также поощрение преобразующей деятельности позволяют по мнению Е.В. Бондаревской развить

1. личность творческую
2. личность гуманную
3. личность духовную
4. личность свободную

Вариант задания 2.

По мнению И.П. Иванова основным средством воспитания является

1. коллективное творческое дело (КТД)

2. беседы
3. экскурсии
4. кружки

Вариант задания 3.

К основным принципам творческого воспитания можно отнести:

1. индивидуальный подход, личный пример
2. формирование поисковой активности, не навязывать своё мнение и мнение других, каким бы верным оно ни было
3. формирование ответственности за свои решения и поступки, соблюдение гуманности во всех проявлениях мысли и деятельности
4. все перечисленные

Вариант задания 4.

К факторам, влияющим на воспитание творчества у студентов, относят

1. уверенность в своих силах, в способности решить поставленную проблему
2. стремление к самостоятельности в выборе целей, задач и путей их решения; возбуждение положительных эмоций (радость, удивление, переживание успеха и др.),
3. формирование критического мышления и чувствительности к противоречиям; склонность к фантазированию и развитию воображения
4. все перечисленные факторы

Вариант задания 5.

Основным смыслом создания портфолио является:

1. «показать все, на что ты способен»
2. внешняя оценка достижений
3. не несет в себе педагогического смысла
4. единственный верный способ самооценки

Вариант задания 6.

В пирамиде иерархии потребностей А. Маслоу к наивысшей ступени относится

1. потребность в самовыражении
2. потребность в безопасности
3. потребность в уважении, признании обществом.
4. потребность в признании

Вариант задания 7.

Ф. Котлер к духовным потребностям личности отнес

1. любовь, радость, гармония, красота
2. личностный рост, развитие, самопознание, самоактуализация
3. нужность, значимость, признание, уважение
4. защищенность, уверенность, стабильность, комфорт

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В качестве источников идей обновления образовательного учреждения могут выступать

1. потребности страны, региона, города, района как социальный заказ
2. воплощение социального заказа в законах, директивных и нормативных документах федерального, регионального или муниципального значения;

3. передовой педагогический опыт; интуиция и творчество руководителей и педагогов как путь проб и ошибок
4. все перечисленные источники, а также достижения комплекса наук о человеке, опытно-экспериментальная работа, зарубежный опыт

Вариант задания 2.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите потоки распространения педагогических идей и нововведений и их содержание

А стихийный	1 результат деятельности различных общественных организаций, разнообразных педагогических обществ, ассоциаций и пр.)
Б целенаправленный государственный	2 продуманные усилия, действие органов образования по внедрению новшеств
В целенаправленный общественный	3 протекающий в русле личного общения учителей, он может быть стимулирован средствами массовой информации

Вариант задания 3.

Уход А.С. Макаренко из колонии им. М. Горького в коммуну им. Ф. Дзержинского – это пример варианта распространения инновации

1. радиация
2. почкование
3. личностный перенос
4. отделение оболочек

Вариант задания 4.

Конкретные организации, объединения людей, проявляющие активность в распространении нововведений называются

1. ядро
2. молот
3. наковальня
4. колос

Вариант задания 5.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите характеристики педагогического «ядра» по внедрению инноваций с их содержательным аспектом

характеристика	содержание
А активность	1 имеет два показателя: 1. число людей, признающих данный источник нововведения как авторитетный для себя и 2. степень авторитетности этого ядра для конкретных людей
Б авторитетность	2 определяет степень интенсивности инновационной деятельности
В масштабность	3 имеет несколько показателей: 1. аудитория, на которую рассчитано действие ядра (преподаватели, общественность и др.), 2. активность ядра направлена прежде всего на пропаганду идеи (теоретическая ориентация) или на распространение способов деятельности (практическая ориентация)
Г ориентация	4 число людей, охваченных единичным действием ядра

Вариант задания 6.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите типы педагогического «ядра» по внедрению инноваций с их содержательным аспектом

Тип ядра	содержание
А I тип - «обособленное ядро»	1 нововведение реализуется самими его разработчиками (авторские школы)
Б II тип - «кочующее ядро»	2 группа инноваторов работает сразу в нескольких направлениях, таких как научно-практическая лаборатория, работающая одновременно в нескольких школах
В III тип - «погруженное ядро»	3 представляет собой группу инноваторов, окружающую оболочку, участвующую в процессе внедрения
Г IV тип - «абсолютное ядро»	4 группа людей, занятая выработкой новых идей, но после передачи их пользователю от них обособляющаяся, т.е. в их деятельность не вмешивающаяся

Вариант задания 7.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите группы педагогов по отношению к инновациям

группа	характеристика
А новаторы	1 обычно это 2,5% коллектива, они всегда открыты новому, поглощены новшествами, характеризуются некоторым авантюрным духом, интенсивно общаются с локальными группами.
Б ранние реализаторы	2 обычно - 16%. Основной их характеристикой является ориентация на традиционные ценности. Решение о приятии новшества принимают с большим трудом, последними, являясь, по сути, тормозом в распространении инноваций
В предварительное большинство	3 13,5%. Они следуют за новаторами, однако более интегрированы в свое местное объединение, оказывая влияние, часто оказываются лидерами мнений.
Г колеблющиеся	4 - 34%. В роли лидеров выступают редко, осваивают новшества после «ранних реализаторов», но значительно раньше так называемых «средних». Для принятия решения им требуется значительно больше времени, чем лидирующим группам.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2УК-6 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.

Раскрытие индикатора(формирование результат1.:

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Одним из наиболее значимых выводов, вытекающих из осмысления культурно-гуманистических функций образований, является

1. общая направленность на развитие личности (цель-идеал)
2. развитие гражданина

3. формирование кадрового резерва
4. развитие бережного отношения в природе

Вариант задания 2.

В рамках одной из стратегических целей развития мирового образовательного пространства является

1. научить приобретать новые знания
2. научить беречь природу
3. научить экономно расходовать ресурсы
4. научить внедрять управленческие аспекты в образовательную среду

Вариант задания 3.

К основным тенденциям развития мирового образования можно отнести

1. стремление к демократической системе образования; обеспечение права на образование всем желающим
2. ориентация на непрерывность образования
3. рост масштабов высшего образования, связанный с возрастанием роли науки в производстве и обществе
4. все перечисленные и ряд других тенденций

Вариант задания 4.

В содержание методологической культуры педагога-исследователя входят

1. методологическая рефлексия
2. способность к научному обоснованию, критическому осмыслению и творческому применению определенных концепций, форм и методов познания, управления, конструирования
3. проектирование и конструирование учебно-воспитательного процесса
4. методологическая рефлексия, а так же способность к научному обоснованию, критическому осмыслению и творческому применению определенных концепций, форм и методов познания, управления, конструирования

Вариант задания 5.

Основными составными частями методологической культуры педагога-практика являются

1. проектирование и конструирование учебно-воспитательного процесса
2. осознание, формулирование и творческое решение педагогических задач
3. методическая рефлексия
4. проектирование и конструирование учебно-воспитательного процесса, осознание, формулирование и творческое решение педагогических задач, а также методическая рефлексия

Вариант задания 6.

Основные причины нереализованности педагогических инноваций

1. инновация, как правило, не проходит необходимой профессиональной экспертизы и апробации
2. внедрение педагогических нововведений предварительно не подготовлено ни в организационном, ни в техническом, ни, самое главное, в личностном, психологическом отношении
3. отсутствие инновационной среды
4. все перечисленные причины и ряд дополнительных

Вариант задания 7.

Теория, методика и технология эффективного управления образовательным процессом, основанная на совокупности философских, педагогических, социальных, психологических, экономических и управленческих понятий, законов и закономерностей называется

1. педагогический менеджмент
2. этнопедагогика
3. дидактика
4. социальная педагогика

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Самостоятельное мотивированное обучение, в ходе которого человек сосредоточен на получении тех знаний, которые по его мнению больше всего нужны ему в данный момент называется

1. самобразование
2. саморазвитие
3. самомотивация
- 4.самвоспитание

Вариант задания 2.

К плюсам самообразования можно отнести

1. это недорого или вообще бесплатно
2. можно работать в своем темпе
3. развиваются навыки самодисциплины
4. все перечисленное

Вариант задания 3.

К минусам самообразования можно отнести

1. отсутствие подтверждения квалификации
2. отсутствие наставника для исправления ошибок и проработки сложных тем
3. отсутствие подтверждения квалификации, а также отсутствие наставника для исправления ошибок и проработки сложных тем
4. нет верных вариантов

Вариант задания 4.

В портфолио работ входит

1. победы, обучение, соответствие требованиям
2. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
3. внешние оценки и самоанализ
4. победы, самоанализ

Вариант задания 5.

В портфолио документов входит

1. победы, обучение, соответствие требованиям
2. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
3. внешние оценки и самоанализ
4. победы, самоанализ

Вариант задания 6.

В портфолио отзывов входит

1. победы, обучение, соответствие требованиям
2. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
3. внешние оценки и самоанализ
4. победы, самоанализ

Вариант задания 7.

Портфолио как средство накопительной оценки отражается в следующих характеристиках

1. Портфолио является способом фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений
2. Выступает важным элементом практико-ориентированного подхода к образованию
3. Своеобразный отчет, позволяющий увидеть картину конкретных образовательных результатов, обеспечить отслеживание индивидуального прогресса в широком образовательном контексте, продемонстрировать его способности практически применять приобретенные знания и умения
4. Все перечисленные характеристики верны

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Уровень понимания человеком самого себя, своих положительных и отрицательных качеств, оценивание своей личности, часть Я-концепции называется

1. самооценка
2. саморазвитие
3. самообучение
4. самовоспитание

Вариант задания 2.

Область обучения, которая возникает, когда человеку помогает преподаватель или сверстник с более высоким набором навыков называется

1. зона ближайшего развития
2. зона отчуждения
3. зона корреляции
4. зона воздействия

Вариант задания 3.

Гуманистически ориентированный подход, изначально сформированный движением прогрессивных педагогов, которые выступали против любых форм принуждения детей, а позже на его основе была сформирована технология личностного саморазвития человека, называется

1. педагогика ненасилия
2. педагогика принуждения
3. этнопедагогика
4. педагогика счастья

Вариант задания 4.

В рамках личностно-ориентированной «технологии» по К. Роджерсу считается, что источники движущей силы личностного роста находятся

1. внутри человека
2. могут стимулироваться только из вне
3. стимулом является внешний раздражитель

4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Исходящим условием самосовершенствования в рамках личностно-ориентированной «технологии» К. Роджерса признается

1. принятие себя
2. принятие окружающих
3. принятие окружающей действительности
4. принятие условие существования

Вариант задания 6.

Активизация процесса самосовершенствования происходит при следующих условиях:

1. осознание возможностей личностного роста, целей и задач;
2. занятие творческой самостоятельной деятельностью, приобретение опыта успеха, тренинг достижений
3. мотивационная установка на самовоспитание
4. все перечисленные условия, а также адекватные условия обучения, самовоспитания, уклада жизни

Вариант задания 7.

Индивидуальная траектория саморазвития требуется в связи с тем, что

1. каждый человек – это индивидуальность, поэтому и систему саморазвития нужно подбирать и создавать индивидуально.
2. для удобства работы
3. экономически выгодно
4. позволяет избежать социального расслоения

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Тип задания: на соответствие

Соотнесите компоненты Я-концепции с их содержанием

Компонент	Характеристика
А когнитивный компонент	1 переживание человеком своих представлений о себе, самооценка, самоуважение или самоуничтожение, себялюбие или любовь к другим
Б эмоционально-оценочный компонент	2 образ своих качеств, способностей, внешности, социальной значимости, своего характера и т. д
В поведенческий компонент	3 действия, которые предпринимает человек, исходя из системы представлений о себе, социальные установки в отношении себя и окружающих

Вариант задания 2.

Соотнесите функции самооценки личности и их описание

функций	содержание
1. Стимулирующая	1.Мотивирует к саморазвитию, совершенствованию
2. Регулирующая	2 Мотивирует человека на поступки, которые могут повысить самооценку
3. Развивающая	3 Обеспечивает принятие личностью задач и выбора решений
4. Эмоциональная	4 Позволяет человеку удовлетворять потребности и получать

Вариант задания 3.

К творческим потребностям личности относятся

1. любовь, радость, гармония, красота
2. творчество, созидание, познание, открытие
3. личностный рост, саморазвитие, самопознание, самоактуализация
4. защищенность, уверенность, стабильность, комфорт

Вариант задания 4.

К эстетическим потребностям личности относится

1. любовь, радость, гармония, красота
2. творчество, созидание, познание, открытие
3. личностный рост, саморазвитие, самопознание, самоактуализация
4. защищенность, уверенность, стабильность, комфорт

Вариант задания 5.

К потребности в уважении и признании при построении воспитательной работы можно отнести

1. любовь, радость, гармония, красота
2. творчество, созидание, познание, открытие
3. нужность, значимость, признание, уважение
4. защищенность, уверенность, стабильность, комфорт

Вариант задания 6.

Категории «личностный рост, саморазвитие, самопознание, самоактуализация» относятся к потребностям

1. духовным
2. физиологическим
3. эстетическим
4. безопасности

Вариант задания 7.

Тип задания: на соответствие

Соотнесите основные потребности человека и их проявление в жизни

Потребность	Проявление
1. Потребность в познании, исследованиях	1 Это желание быть частью определенной социальной группы, занимать в ней своё место, которое принимают остальные члены данного сообщества.
2. Потребность в самореализации	2 Появляется желание погрузиться в науку, религию, эзотерику, попытаться разобраться в этом мире.
3. Потребность в принадлежности и любви	3 Это определение своих способностей и их максимальная реализация. Человек на этой ступени занимается преимущественно творческой деятельностью, активно развивается духовно.
4. Потребность в уважении и признании	4 Это признание достижений и успехов человека как можно большим количеством членов общества, хотя для некоторых будет достаточно и своей семьи.

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Тип задания: на соответствие

Соотнесите фазу реакции человека на «навязывание» ему нововведения с содержанием фазы

фаза	содержание
А Фаза отрицания	1 подчиненный, согласившись с неизбежностью перемен, начинает ориентироваться в новых формах деятельности. Руководителю необходимо следить за процессом, поддерживать его динамику, из обилия идей выделить приоритеты.
Б Фаза сопротивления	2 может быть характерна для подчиненного состоянием оцепенения, шока, растерянности. Здесь еще происходит ориентация на прошлое. На данной фазе зачастую отрицательную роль играет недостаточная информированность педагогического коллектива о характере нововведения, поэтому целесообразно, игнорируя проявление недовольства, ориентировать подчиненных на будущее, давая время для адаптации.
В Фаза исследования	3 характерен возникновением творческих групп. Постановка целей становится более точной. Резко улучшается координация деятельности. На данном этапе необходимо совместно с подчиненными разрабатывать долгосрочные цели, сосредоточившись на создании новых символов и ритуалов
Г Фаза вовлеченности	4 возможно проявление подчиненными раздражения, возникновение у них депрессии, связанной с ощущением неизбежности перемен. Руководителю необходимо наладить «обратную связь» с коллективом, больше слушать, поддерживать колеблющихся. Но порой целесообразным может быть и резкое столкновение вплоть до категорического: «делай те или уходите».

Вариант задания 2.

Тип задания: на соответствие

Соотнесите типы руководителей по их отношению к инновационному процессу и содержание характеристики

Тип	Характеристика
1. консервативный	1. Решения его порой поражают своей противоположностью, зачастую попадает под влияние своих ближайших помощников, в случае неудачи пытается переложить на их плечи всю ответственность за принятое решение. Нововведений боится.
2. колеблющийся	2 Занят поиском новых путей достижения целей, новых, прогрессивных технологий.
3. прогрессивный	3 Относясь к новому с предубеждением, руководитель данного типа ориентирован на традиционные способы работы. Под давлением инициативы сверху старается достойно «увильнуть» или растянуть сроки.
4. одержимый	4. Данный тип руководителя постоянно занят перестройкой деятельности своей организации. Не утруждая себя предварительным расчетом, действует под девизом «перемены ради перемен»

Вариант задания 3.

Критерии оценки нововведений в вузе:

1. масштаб преобразования и степень глубины осуществляемого преобразования

2. степень глубины осуществляемого преобразования и степень новизны по фактору времени
3. степень новизны по фактору времени и масштаб преобразования
4. масштаб преобразования, степень глубины осуществляемого преобразования и степень новизны по фактору времени

Вариант задания 4.

Наиболее признанными критериями, используемыми для оценивания педагогических инноваций, являются

1. новизна и оптимальность
2. оптимальность и результативность
3. возможность творческого применения в массовой практике
4. новизна, оптимальность, результативность и возможность творческого применения в массовой практике

Вариант задания 5.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите уровень новизны и ее содержание в рамках профессиональной деятельности педагога

уровень	содержание
А абсолютная новизна	1 педагог сталкивается с чем-то новым для себя, даже если это хорошо известно многим его коллегам
Б локально-абсолютная новизна	2 ранее известная педагогическая идея, концепция или технология находит воплощение в новых условиях
В условная новизна	3 ограниченность применения новшества возрастными, предметными, территориальными или иными рамками
Г субъективная новизна	4 новшество, которое не применялось ранее и охватывает весь педагогический процесс

Вариант задания 6.

Оптимальными можно признать инновации, в результате которых

1. снижаются затраты на осуществление педагогического процесса и освобождаются ресурсы для другой деятельности
2. достижение лучшего результата не требует дополнительных затрат
3. дополнительные затраты не оказывают негативного влияния на физическое и психическое здоровье детей и окупаются высоким результатом образования, воспитания и развития обучающихся
4. реализуются одно или несколько из следующих условий

Вариант задания 7.

Для подтверждения квалификации педагога используется

1. аттестация
2. оцениваются результаты экзаменов выпускных курсов
3. подтверждается наличием степени научной
4. достаточно диплома об образовании

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-ЗУК-6 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

Раскрытие индикатора(формирование результат1.:

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**

- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите виды новизны и их отличительный признак

Вид новизны	Отличительный признак
1. абсолютную новизну	1 отсутствие аналогов и прототипов
2. относительную новизну	2 изобретательские мелочи
3. псевдоновизну	3 хорошо усовершенствованное что-то из имеющегося

Вариант задания 2.

Для успешного выполнения профессиональной деятельности педагогу необходимо знать раздел педагогической науки, описывающий внутреннее устройство и логическую организацию педагогического процесса, который называется

1. методология
2. дидактика
3. теоретическая педагогика
4. практическая педагогика

Вариант задания 3.

История педагогики и образования позволяет

1. рассмотреть особенности деятельности и развития систем образования и познания в других странах, выявляет их сходства и отличия
2. определить предпосылки возникновения педагогических теорий разных эпох и выяснить роль образования в историческом контексте
3. выстроить процесс воспитательно-образовательной деятельности педагогов с болеющими или отстающими обучающими
4. определить направление, ориентируясь на которое, учитель сам разрабатывает наиболее удачные вариации обучения.

Вариант задания 4.

Какие дисциплины не являются разделами педагогики, но их стоит знать, для успешного осуществления педагогической деятельности

1. эстетика, возрастная психология, конфликтология, социология
2. дидактика, методология, теория воспитания
3. лечебная педагогика, этнопедагогика, производственная педагогика
4. отраслевая педагогика, сравнительная педагогика, исправительно-трудовая педагогика

Вариант задания 5.

К инфраструктуре педагогической науки можно отнести

1. правовые и кадровые условия
2. экономические условия и сеть научно-педагогических учреждений
3. информационное обеспечение и связь с мировыми центрами наук об образовании
4. все перечисленное

Вариант задания 6.

Педагог-исследователь при выборе методов исследования опирается на следующие ключевые моменты:

1. использования разнообразных взаимодополняющих исследовательских методов и приемов, проверки и перепроверки полученных результатов;
2. корректности в формулировке обобщений и выводов
3. оба постулата верны
4. нет верного утверждения

Вариант задания 7.

Профессия преподавателя относится к типу «Человек - Человек», однако ее дополнительный тип - «Человек - Знак», так как

1. ожидается соблюдение имеющихся правил и нормативов, которые регламентируют педагогическую деятельность, требуется умение работать с документами, со знаковой информацией, т.е. с числами, формулами, текстами, таблицами, схемами и т.п.
2. так приходится работать с техникой и современными средствами ИКТ
3. ожидается необходимо вести электронные журналы и электронные дневники
4. работа преподавателя на образовательных платформах

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Целенаправленная познавательная деятельность, управляемая самой личностью, приобретение систематических знаний в какой-либо области науки, техники, культуры, политической жизни и пр. называется

1. самообразование
2. самовоспитание
3. саморазвитие
4. самопринятие

Вариант задания 2.

Организация процесса обучения, при которой выбор способов, приемов, темпа обучения осуществляется сообразно индивидуальным особенностям (различиям) и образовательным потребностям обучающихся называется

1. индивидуализация обучения
2. дифференциация обучения
3. модульное обучение
4. заочное обучение

Вариант задания 3.

Принцип личностного целеполагания при индивидуальной образовательной траектории педагога предполагает

1. образование с учетом личных профессиональных целей, задач, темпа, форм и методов обучения, содержания профессионального образования, системы контроля и оценки результатов
2. главным ориентиром является создание личностно-значимых продуктов как результатов деятельности обучающихся
3. образовательный процесс строится на ситуациях, предполагающих профессиональное самоопределение и принятие самостоятельных решений, профессиональное учреждение сопровождает студента в образовательном движении

4. обучение построено таким образом, что обучаемый несет ответственность за свое обучение, самостоятельно полностью или частично выстраивает собственную образовательную траекторию для желаемого карьерного роста, для личностного и профессионального развития.

Вариант задания 4.

Принцип продуктивности обучения при индивидуальной образовательной траектории педагога предполагает

1. образование с учетом личных профессиональных целей, задач, темпа, форм и методов обучения, содержания профессионального образования, системы контроля и оценки результатов
2. главным ориентиром является создание личностно-значимых продуктов как результатов деятельности обучающихся
3. образовательный процесс строится на ситуациях, предполагающих профессиональное самоопределение и принятие самостоятельных решений, профессиональное учреждение сопровождает студента в образовательном движении
4. обучение построено таким образом, что обучаемый несет ответственность за свое обучение, самостоятельно полностью или частично выстраивает собственную образовательную траекторию для желаемого карьерного роста, для личностного и профессионального развития.

Вариант задания 5.

Принцип ситуативности обучения при индивидуальной образовательной траектории педагога предполагает

1. образование с учетом личных профессиональных целей, задач, темпа, форм и методов обучения, содержания профессионального образования, системы контроля и оценки результатов
2. главным ориентиром является создание личностно-значимых продуктов как результатов деятельности обучающихся
3. образовательный процесс строится на ситуациях, предполагающих профессиональное самоопределение и принятие самостоятельных решений, профессиональное учреждение сопровождает студента в образовательном движении
4. обучение построено таким образом, что обучаемый несет ответственность за свое обучение, самостоятельно полностью или частично выстраивает собственную образовательную траекторию для желаемого карьерного роста, для личностного и профессионального развития.

Вариант задания 6.

Принцип обучения с элементами самоуправления при индивидуальной образовательной траектории педагога предполагает

1. образование с учетом личных профессиональных целей, задач, темпа, форм и методов обучения, содержания профессионального образования, системы контроля и оценки результатов
2. главным ориентиром является создание личностно-значимых продуктов как результатов деятельности обучающихся
3. образовательный процесс строится на ситуациях, предполагающих профессиональное самоопределение и принятие самостоятельных решений, профессиональное учреждение сопровождает студента в образовательном движении
4. обучение построено таким образом, что обучаемый несет ответственность за свое обучение, самостоятельно полностью или частично выстраивает собственную образовательную траекторию для желаемого карьерного роста, для личностного и профессионального развития.

Вариант задания 7.

Тип задания: на соотнесение

Соотнесите компоненты индивидуального образовательного маршрута и их содержание

А содержательный	1 условия и пути достижения педагогических целей. При этом педагог выполняет следующие действия по организации данного процесса
Б организационно-педагогический	2 обоснование структуры и отбор содержания учебных предметов, их систематизация и группировка, установление межцикловых, межпредметных и внутриспредметных связей
В регулирование	3 согласование мотивов, целей, образовательных потребностей и индивидуального образовательного маршрута с возможностями образовательной среды
Г структурирование педагогического процесса	4 обеспечение реализации индивидуального образовательного маршрута через использование адекватных форм деятельности;

Вариант задания 8.

Алгоритм построения индивидуальной образовательной траектории обучения можно представить следующим образом

1. Сформулируй свою образовательную цель. - 2. Определи формы и методы контроля - 3. Определи задачи.
1. Сформулируй свою образовательную цель. - 2. Определи задачи. - 3. Выбери формы и методы обучения, которые помогают тебе эффективно усваивать учебный материал. 4. Определи формы и методы контроля, которые предпочтительнее для тебя. - 5. Проведи рефлексию
1. Сформулируй свою образовательную цель. - 2. Определи задачи. - 3. Выбери формы и методы обучения, которые помогают тебе эффективно усваивать учебный материал.
1. Сформулируй свою образовательную цель. - 2. Определи задачи. - 3. Определи формы и методы контроля, которые предпочтительнее для тебя. - 4. Проведи рефлексию

Вариант задания 9.

Этапы разработки индивидуальной траектории развития педагога представлены верно

1. Диагностика профессионального мастерства, самоопределение педагога. 2. Составление на основе полученных результатов индивидуального образовательного маршрута. 3. Реализация маршрута.
1. Диагностика профессионального мастерства, самоопределение педагога. 2. Составление на основе полученных результатов индивидуального образовательного маршрута. 3. Рефлексивный анализ эффективности индивидуального образовательного маршрута.
1. Диагностика профессионального мастерства, самоопределение педагога. 2. Реализация маршрута. 3. Рефлексивный анализ эффективности индивидуального образовательного маршрута.
1. Диагностика профессионального мастерства, самоопределение педагога. 2. Составление на основе полученных результатов индивидуального образовательного маршрута. 3. Реализация маршрута. 4. Рефлексивный анализ эффективности индивидуального образовательного маршрута.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Этапы технологии критического мышления:

1. вызов – размышление- осмысление
2. вызов – осмысление - размышление
3. осмысление - размышление
4. вызов – размышление

Вариант задания 2.

К неимитационным методам активного обучения относится

1. проблемная лекция; проблемный семинар; лекция вдвоём;
2. деловая игра; дебаты; инсценирование ситуаций и задач
3. игровое производственное проектирование; имитационный тренинг
4. эвристическая беседа; учебная дискуссия; имитационный тренинг

Вариант задания 3.

Анализ конкретных ситуаций относится к

1. неигровым имитационным методам активного обучение
2. традиционным методам обучения
3. игровым имитационным методам активного обучение
4. неимитационным методам активного обучение

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

По мнению А.С. Макаренко педагогический коллектив – это

1. необходимое условие воспитания и обучения
2. «обслуживающий персонал»
3. единственный и непререкаемый авторитет у воспитанников
4. нужен только для обучения

Вариант задания 2.

А.С. Макаренко сформулировал основные положения педагогической логики, к которым можно отнести:

1. ни одно действие педагога не должно стоять в стороне от поставленных целей; всякое средство должно быть педагогически целесообразным, что проверяется опытным путем
2. никакое педагогическое средство не может быть объявлено постоянным – всегда полезным либо вредным, действующим всегда точно; отдельное средство может быть и положительным, и отрицательным, решающим является действие всей системы средств;
3. никакая система воспитательных средств не может быть установлена раз и навсегда, она изменяется в соответствии с развитием ребенка и поступательным движением общества;
4. Все представленные положения верны

Вариант задания 3.

Деятельность человека, направленная на изменение своей личности в соответствии с поставленными целями, сложившимися идеалами и убеждениями называется

1. самообразование
2. самовоспитание
3. самообучение
4. самопринятие

Вариант задания 4.

Основными принципами системы В.А.Сухомлинского можно назвать

1. Воспитание без наказаний, *поощрение желания ребёнка быть хорошим, рудовое воспитание порождает человечность и доброту*
2. Запрет на удовлетворение деструктивных желаний, Главный предмет — человековедение
3. Природа — источник нравственного воспитания
4. Все перечисленные принципы

Вариант задания 5.

«Дети должны любить и уважать педагога, который в свою очередь обязан быть открытым, искренним и честным» - это средство воспитания В.А. Сухомлинский назвал

1. авторитет педагога
2. слово
3. индивидуальность ребёнка
4. доверие воспитателя к ребёнку и наоборот

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основными принципами аттестации являются

1. добровольность, открытость.
2. системность и целостность экспертных оценок.
3. корректное, бережное и доброжелательное отношение к педагогическим работникам.
4. добровольность, открытость, системность и целостность экспертных оценок, обеспечивающие объективное, корректное, бережное и доброжелательное отношение к педагогическим работникам.

Вариант задания 2.

Основной целью аттестации преподавателя является

1. стимулирование роста квалификации и профессионализма, качества педагогического труда, развитие творческой инициативы, а также обеспечение социальной защищенности педагогов в условиях рыночных экономических отношений путем дифференциации оплаты труда.
2. привязка к уровню заработной платы
3. предлог для непродления контракта с «неудобными преподавателями»
4. стимулирование преподавателя на эффективную работу

Вариант задания 3.

Коммуникативные способности педагога характеризуются

1. умением проникать в духовный мир воспитанников, объективно оценивать их эмоциональное состояние, выявлять особенности психики
2. умением устанавливать педагогически целесообразные отношения с обучающимися, их родителями, коллегами, руководителями учебного заведения
3. умением сплотить обучающихся, занять их, разделить обязанности, спланировать работу, подвести итоги сделанному и т. д.
4. умениями познать и объективно оценить педагогические ситуации и процессы

Вариант задания 4.

В структуре профессионального саморазвития, А.К.Маркова выделяет следующие компоненты:

1. профессиональное самосознание, принятие себя как профессионала, самоопределение, саморазвитие профессиональных способностей, интернальность, самопроектирование, построение стратегии профессионального роста.
2. профессиональное самосознание.
3. саморазвитие профессиональных способностей, интернальность, самопроектирование.
4. профессиональное самосознание, самопроектирование.

Вариант задания 5.

В структуру профессионального самосознания, по Е.А.Климову, входит:

1. сознание своей принадлежности к определенной профессиональной общности; знание о степени своего соответствия профессиональным эталонам, о своем месте в системе профессиональных ролей
2. знание человека о степени его признания в профессиональной группе; знание о своих сильных и слабых сторонах, путях самосовершенствования, вероятных зонах успехов и неудач;
3. сознание своей принадлежности к определенной профессиональной общности; представления о себе и своей работе в будущем.
4. сознание своей принадлежности к определенной профессиональной общности; знание о степени своего соответствия профессиональным эталонам, о своем месте в системе профессиональных ролей; знание человека о степени его признания в профессиональной группе; знание о своих сильных и слабых сторонах, путях самосовершенствования, вероятных зонах успехов и неудач; представления о себе и своей работе в будущем.

Вариант задания 6.

Организаторские способности педагога выражаются в

1. умении проникать в духовный мир воспитанников, объективно оценивать их эмоциональное состояние, выявлять особенности психики
2. умении сплотить обучающихся, занять их, разделить обязанности, спланировать работу, подвести итоги сделанному и т. д.
3. умении познать и объективно оценить педагогические ситуации и процессы
4. умении устанавливать педагогически целесообразные отношения с обучающимися, их родителями, коллегами, руководителями учебного заведения.

Вариант задания 7.

Дидактические способности педагога выражаются в

1. Выражаются в умении проникать в духовный мир воспитанников, объективно оценивать их эмоциональное состояние, выявлять особенности психики.
2. Подобрать и подготовить учебный материал, наглядность, оборудование, доступно, ясно, выразительно, убедительно и последовательно изложить учебный материал, стимулировать развитие познавательных интересов и духовных потребностей, повышать учебно-познавательную активность и т. п.
3. Проявляются в умении устанавливать педагогически целесообразные отношения с обучающимися, их родителями, коллегами, руководителями учебного заведения.
4. Воплощаются в умении познать и объективно оценить педагогические ситуации и процессы.

Вариант задания 8.

Обязанность педагогических работников «выполнять свою деятельность на высоком профессиональном уровне, применять педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и

воспитания, систематически повышать свой профессиональный уровень» закреплены в

1. Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации»
2. В должностных обязанностях педагога
3. В Конституции Российской Федерации
4. В международных нормативно-правовых актах

Вариант задания 9.

К основным целям повышения квалификации педагогических работников можно отнести

1. развитие их профессиональной компетентности
2. формирование устойчивых навыков системной рефлексии педагогического процесса и его результатов
3. формирование структурной целостности педагогической деятельности каждого работника
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

Соотнесите профессионально-важные качества педагога и их содержание

профессионально-важное качество	Содержание
А Педагогическая рефлексия	1 преобладание положительных эмоций, позитива, эмоционального подъема, радости от работы
Б Коммуникативность	2 владение речевой культурой как средством общения с участниками образовательных отношений
В Эмоциональное состояние	3 умение профессионально, грамотно анализировать свой опыт и опыт своих коллег, опираясь на четкие методологические знания в области образования. Определять достижения и объяснять пути их достижения коллегам; видеть проблемы (затруднения) и намечать пути их устранения.
Г Умение работать с информацией	4 поиск, отбор и практическое применение информации педагогом позволяет развить критическое мышление. Владение ИКТ-компетенциями, необходимыми и достаточными для планирования, реализации и оценки образовательной работы

Вариант задания 11.

К показателям открытого образовательного пространства относится

1. Многообразие и вариативность образовательных предложений
2. Возможности реализации образовательных предложений в качестве ресурсов для построения индивидуального образовательного маршрута
3. оба предложенных варианта
4. верного варианта нет

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-1} Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

13. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность, значение и жизненный цикл инвестиционного проекта**

14. Содержательный элемент (дескриптор): **Денежные потоки инвестиционных проектов и анализ структуры капитала проекта**
15. Содержательный элемент (дескриптор): **Критерии, виды и методы оценки эффективности инвестиционных проектов**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Инвестиции это:

1. долгосрочное вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности;
2. вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности;
3. инвестиции представляют собой вложение капитала во всех его формах в различные объекты с целью последующего его увеличения (получения прибыли и достижения иного экономического и неэкономического результат).

Вариант задания 2.

Какие признаки инвестиций необходимо знать при разработке проекта:

1. Потенциальная способность приносить доход;
2. Целенаправленный характер вложения капитала в материальные и нематериальные объекты;
3. законы спроса и предложения.

Вариант задания 3.

Какие виды классификации инвестиций необходимо знать при разработке проекта:

1. С точки зрения воспроизводственной направленности;
2. По сроку возврата инвестиций;
3. По временному признаку;
4. По гендерному признаку.

Вариант задания 4.

Мультипликатор - это:

1. коэффициент, устанавливающий связь между изменением величины дохода и объема инвестиций;
2. показатель, характеризующий отношение прироста инвестиций (капитал1. к приросту дохода, потребительского спроса и выпуска продукции;
3. вложение капитала с целью увеличения, наращивания основных средств путем строительства зданий и сооружений

Вариант задания 5.

Инвестиционная деятельность предприятия - это:

1. долгосрочное вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности;
2. представляет собой целенаправленно осуществляемый процесс изыскания необходимых инвестиционных ресурсов, выбора эффективных объектов (инструментов инвестирования), формирования сбалансированной по избранным параметрам инвестиционной программы (инвестиционного портфеля) и обеспечения ее реализации;

Вариант задания 6.

Инвестиционный рынок это:

1. совокупность экономических отношений между продавцами и покупателями инвестиционных товаров и услуг, а также объектов инвестирования во всех его формах;
2. вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности;

Вариант задания 7.

При разработке стратегии и инвестиционной политики предприятия выделяют:

1. Конъюнктурный бум;
2. Конъюнктурный спад;
3. Конъюнктурный разгром.

Вариант задания 8.

Инвестиционный портфель это

1. поступление и расходование денежных средств в разные временные интервалы.
2. целенаправленная совокупность объектов реального и финансового инвестирования, предназначенная для осуществления инвестиционной деятельности в среднесрочном периоде в соответствии с разработанной инвестиционной стратегией предприятия и рассматриваемая как целостный объект управления.

Вариант задания 9.

При разработке стратегии и инвестиционной политики предприятия выделяют политический риск возможности страны обеспечить приток иностранных инвестиций

1. определяется как способность страны выполнять свои обязательства перед инвесторами
2. является частью суверенного риска
3. нет правильного ответа
4. определяется как желание страны выполнять свои обязательства перед инвесторами

Вариант задания 10.

Необходимо знать при разработке стратегии и инвестиционной политики предприятия выделяют, что государственное регулирование инвестиционной деятельности осуществляется путем (не менее двух верных ответов).

1. установления механизмов экспертизы инвестиционных проектов
2. установления норм, правил и стандартов
3. применения антимонопольных мер
4. совершенствования законодательной базы инвестиционной деятельности

Вариант задания 11.

Макроэкономический подход к оценке инвестиционного климата при разработке стратегии и инвестиционной политики предприятия выделяется на оценке (не менее двух верных ответов).

1. динамики инфляции
2. динамики валового внутреннего продукта
3. развития отдельных инвестиционных рынков
4. нет правильных ответов

Вариант задания 12.

К экономическому окружению инвестиционного проекта в рамках структурирования проекта относят

1. сведения о системе налогообложения
2. экологические факторы проекта
3. нет правильного ответа

4.политические факторы проекта

Вариант задания 13.

Спад конъюнктуры инвестиционного рынка на одном из этапов структурирования проекта характеризуется

- 1.критически низким уровнем инвестиционной активности, резким повышением спроса и предложения на объекты инвестирования при превышении предложения
- 2.нет правильного ответа
- 3.критически высоким уровнем инвестиционной активности, резким снижением спроса и предложения на объекты инвестирования при превышении предложения
- 4.критически низким уровнем инвестиционной активности, резким снижением спроса и предложения на объекты инвестирования при превышении предложения

Вариант задания 14.

Инвестиционный рынок это

- 1.вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности
- 2.долгосрочное вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности
- 3.совокупность экономических отношений между продавцами и покупателями инвестиционных товаров и услуг, а также объектов инвестирования во всех его формах
- 4.представляет собой целенаправленно осуществляемый процесс изыскания необходимых инвестиционных ресурсов, выбора эффективных объектов (инструментов инвестирования, формирования сбалансированной по избранным параметрам инвестиционной программы (инвестиционного портфеля) и обеспечения ее реализации

Вариант задания 15.

Инвестиционная фаза как стадия инвестиционного проекта характеризуется

- 1.нет правильного ответа
- 2.превышением доходов от реализации проекта над затратами
- 3.формированием замысла
- 4.практической реализацией проекта

Вариант задания 16.

Инвестиционные проекты обладают определяющими признаками (не менее двух верных ответов).

- 1.циклическостью
- 2.наличием цели
- 3.необходимостью крупных вложений в проект
- 4.наличием временного лага между вложениями и получением отдачи от них

Вариант задания 17.

Инвестиционный проект - это

- 1.Период времени от начала вложения инвестиций до получения конечного эффекта от их вложений
- 2.вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности
- 3.целенаправленно осуществляемый процесс изыскания необходимых инвестиционных ресурсов, выбора эффективных объектов (инструментов инвестирования, формирования сбалансированной по избранным параметрам инвестиционной программы (инвестиционного портфеля) и обеспечения ее реализации

4. система сформулированных в его рамках целей, создаваемых или модернизируемых для их реализации физических объектов, технологических процессов, технической и организационной документации для них, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению

Вариант задания 18.

Чем выше темп инфляции

1. тем в большей степени будет увеличиваться будущая прибыль от инвестиций
2. тем в меньшей степени будет обесцениваться будущая прибыль от инвестиций
3. тем в большей степени будет обесцениваться будущая прибыль от инвестиций
4. нет правильного ответа

Вариант задания 19.

Под инвестиционной стратегией следует понимать

1. комплекс взаимосвязанных целей и мероприятий по обеспечению необходимого уровня и структуры капиталовложений в экономику страны и отдельные ее сферы и отрасли
2. цели и задачи, достигаемые путем расходования в определенных направлениях инвестиционных средств
3. нет правильного ответа
4. совокупность экономических отношений между продавцами и покупателями инвестиционных товаров и услуг, а также объектов инвестирования во всех его формах

Вариант задания 20.

Активные методы воздействия государства на инвестиционную деятельность представлены следующими методами (не менее двух верных ответов).

1. прямое участие государства в эффективных и значимых для страны проектах
2. создание благоприятных условий для деятельности частных предпринимателей
3. стимулирование инвестиционной активности частного сектора экономики посредством налоговых льгот
4. внедрение принятых в международной практике критериев оценки финансовой эффективности инвестиций

Вариант задания 21.

Эксплуатационная фаза как стадия инвестиционного проекта характеризуется

1. превышением доходов от реализации проекта над затратами
2. нет правильного ответа
3. практической реализацией проекта
4. формированием замысла

Вариант задания 22.

Определите, что не относится к критериям эффективности инвестиционной политики

1. Рост валового национального продукта
2. Обеспечение национальных стратегических интересов
3. выбор надежных источников и методов финансирования инвестиций
4. Рост товарного выпуска и рыночной капитализации предприятий

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Необходимо знать при структурировании проекта, что простота и быстрота привлечения, Отсутствие явных издержек, Снижение риска неплатежеспособности и банкротства, Сохранение собственности и управления предприятием – это:

1. достоинства внутренних источников;
2. достоинства внешних источников;
3. недостатки внутренних источников;
4. достоинства внешних источников

Вариант задания 2.

Источниками государственных инвестиций в рамках структурирования проекта являются:

1. Накопления предприятий и организаций;
2. Налоги предприятий, населения и т.п.
3. Частные вложения нерезидентов
4. все правильные ответы;
5. нет правильных ответов

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Динамические показатели это показатели с дисконтированием:

1. нет;
2. да.

Вариант задания 2.

Показатель NPV –абсолютный:

1. да;
2. нет ;
3. по решению инвестора.

Вариант задания 3.

Свойством аддитивности обладает

1. PI;
2. NPV;
3. нет правильного ответа.

Вариант задания 4.

Показатель, характеризующий эффективность вложений:

1. индекс доходности;
2. чистая текущая стоимость;
3. цена капитала

Вариант задания 5.

Показатель NPV –относительный:

1. да;
2. нет ;
3. по решению инвестора.

Вариант задания 6.

Внутренняя норма рентабельности – абсолютный показатель:

1. да;

2. нет.

Вариант задания 7.

Процесс нахождения приведенной стоимости при известной процентной ставке и ожидаемой сумме к получению называется

1. доходностью
2. наращением
3. дисконтированием
4. инвестицией

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-1} Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность, значение и жизненный цикл инвестиционного проекта**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Денежные потоки инвестиционных проектов и анализ структуры капитала проекта**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции критерием оптимальности инвестиционного портфеля является:

1. максимальное значение NPV
2. максимальное значение IRR
3. максимальное значение PI

Вариант задания 2.

Определите: существует ли понятие временная оптимизация инвестиционного портфеля:

1. да;
2. нет

Вариант задания 3.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции определите этапы осуществления инвестиционных операций с финансовыми активами:

1. покупка финансового актива, хеджирование, получение дохода от владения;
2. покупка финансового актива, хеджирование, продажа финансового актива;
3. покупка финансового актива, получение дохода от владения, продажа или погашение финансового актива;
4. покупка финансового актива, хеджирование, получение дохода от владения, продажа финансового актива.

Вариант задания 4.

Чистые инвестиции представляют собой

1. сумму валовых инвестиций, уменьшенную на сумму амортизационных отчислений в определенном периоде
2. сумму валовых инвестиций и амортизационных отчислений в определенном периоде

3. сумму валовых инвестиций, увеличенную на сумму амортизационных отчислений в определенном периоде
4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции период времени от начала вложения инвестиций до получения конечного эффекта от их вложений называется

1. жизненным циклом инвестиционного проекта
2. нет правильного ответа
3. периодом окупаемости
4. инвестиционным лагом

Вариант задания 6.

Лаг запаздывания" при формировании инвестиционной прибыли в инвестиционной деятельности означает

1. Инвестиционная деятельность предприятия призвана обеспечивать рост формирования его операционной прибыли
2. Уровень инвестиционного риска обычно значительно превышает уровень операционного (коммерческого) риска
3. нет правильного ответа
4. между затратами инвестиционных ресурсов (инвестиционными затратами) и получением инвестиционной прибыли проходит обычно достаточно большой период времени

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Средневзвешенная стоимость капитала определяет уровень доходности инвестиционного проекта, который обеспечивает получение всеми инвесторами требуемого ими дохода.

1. нет
2. да

Вариант задания 2.

Определите, какие бывают виды источников финансирования инвестиций по типу собственности:

1. внутренние и внешние;
2. собственные и заемные;
3. отечественные и иностранные

Вариант задания 3.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции собственные инвестиции – это:

1. средства юридических и физических лиц, направляемые на финансирование на условиях участия в прибыли;
2. сумма средств предоставленных собственниками для обеспечения уставной деятельности предприятия;
3. средства, остающиеся у предприятия после выплаты всех обязательных платежей;
4. Амортизационные отчисления;

Вариант задания 4.

Денежный поток относится к традиционному (классическому варианту) если он представлен:

1. потоками, в которых знак денежных потоков меняется более одного;
2. первоначальными оттоками (инвестициями), осуществленными одновременно или несколько последовательных периодов и последующих притоков денежных средств;
3. первоначальными притоками, осуществленными одновременно или несколько последовательных периодов и последующих оттоков денежных средств.

Вариант задания 5.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции внутренними источниками долгосрочного финансирования инвестиций предприятия (не менее двух верных ответов).

1. прибыль
2. привлеченные кредиты
3. средства от реализации излишних активов
4. амортизация
5. долгосрочные ссуды

Вариант задания 6.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции это начальный источник средств инвестиционной деятельности для большинства фирм

1. обыкновенные акции
2. привилегированные акции
3. облигации
4. кредиты

Вариант задания 7.

Определите: цену капитала коммерческой организации находят по формуле

1. суммы цен источников капитала
2. нет правильного ответа
3. средней арифметической взвешенной
4. средней геометрической взвешенной

Вариант задания 8.

К операционному денежному потоку относятся (не менее двух ответов).

1. оплата поставщикам
2. получение кредитов
3. выплата заработной платы
4. оплата поставщикам за внеоборотные средства

Вариант задания 9.

Чистый денежный поток – это

1. сумма денежных поступлений от операционной, инвестиционной и финансовой деятельности
2. разница между суммой всех поступлений денежных средств и суммой всех платежей за один и тот же период
3. сумма денежных притоков от операционной, инвестиционной и финансовой деятельности
4. сумма денежных оттоков от операционной, инвестиционной и финансовой деятельности

Вариант задания 10.

Денежные потоки инвестиционного проекта – это

1. поступления денежных средств, связанные исключительно с реализацией этого проекта
2. выплаты денежных средств, связанные исключительно с реализацией этого проекта
3. поступления и выплаты денежных средств, связанные исключительно с реализацией этого проекта
4. разница между суммой всех поступлений денежных средств и суммой всех платежей за один и тот же период

Вариант задания 11.

При планировании мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции необходимо учитывать цену капитала. Цена капитала это:

1. вложение средств в основной капитал и материально-товарные запасы для развития производства или какой-либо другой сферы деятельности
2. показатель, характеризующий относительный уровень общей суммы расходов на поддержание этой оптимальной структуры, авансированного в деятельность компании

Вариант задания 12.

Для оценки чистого денежного потока информация представлена в

1. отчете о движении денежных средств
2. отчете о движении капитала
3. бухгалтерском балансе
4. отчете о финансовых результатах

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 опк-1 Использует методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия

Раскрытие индикатора (формирование результат I.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Критерии, виды и методы оценки эффективности инвестиционных проектов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Оценка инвестиционных проектов в условиях неопределенности и риска**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Проект является эффективным если чистый дисконтированный доход:

1. Положительный.
2. Отрицательный.
3. Достигает наивысшей точки.
4. Нет правильного ответа.

Вариант задания 2.

Дисконтирование это

1. решение задачи с позиции настоящего времени;
2. решение задачи с позиции будущего времени;

Вариант задания 3.

Процесс обратный дисконтированию это:

1. наращение;
2. компаундинг;
3. лаг;

4. капитализация.

Вариант задания 4.

Оцените, логично ли по схеме простых процентов снимать по окончании периода начисленные проценты:

1. да;
2. нет

Вариант задания 5.

Оцените, логично ли по схеме сложных процентов снимать по окончании периода начисленные проценты:

1. да;
2. нет

Вариант задания 6.

Для оценки проекта процентные ставки бывают:

1. фиксированные и плавающие;
2. периодические и эффективные;
3. наращенные и дисконтированные

Вариант задания 7.

Для оценки инвестиционного проекта статические показатели - это показатели без дисконтирования:

1. да;
2. нет.

Вариант задания 8.

По показателю внутренней нормы рентабельности можно оценить:

1. резерв безопасности;
2. эффективность проекта;
3. период возвращения кредита.

Вариант задания 9.

Срок окупаемости оценивается при формировании инвестиционного портфеля:

1. да;
- 2.нет

Вариант задания 10.

Для оценки инвестиционного проекта недостатки метода чистого дисконтированного дохода (не менее двух вариантов ответ1.:

1. Не показывает прибыльности (эффективности) проекта
2. не учитывает размера альтернативных инвестиционных проектов
3. не учитывает фактор времени
4. не учитывает срок жизни инвестиционного проекта

Вариант задания 11.

Оцените ситуацию: чем больше IRR (Внутренняя норма прибыли) превышает принятую норму дисконта (не менее двух вариантов ответ1.:

1. тем меньше «запас прочности проекта»
2. тем выгоднее проект
3. тем больше «запас прочности проекта»
4. тем опаснее принимать данный проект к исполнению

Вариант задания 12.

Внутренняя норма прибыли проекта оценивает

1. срок покрытия инвестиционных затрат
2. максимальную ставку платы за привлеченные источники финансирования, при которой проект остается безубыточным
3. учет фактора времени
4. превышение дохода над инвестициями

Вариант задания 13.

По показателю внутренней нормы рентабельности можно оценить

1. резерв безопасности
2. период возвращения кредита
3. эффективность проекта

Вариант задания 14.

Если чистый дисконтированный доход инвестиционного проекта является неотрицательной величиной ($NPV \geq 0$), то индекс рентабельности инвестиций (PI) не может принимать значение

1. больше 1,0;
2. равен 1,0;
3. меньше 1,0;
4. больше 1,5.

Вариант задания 15.

Выберите лучший по эффективности и запасу финансовой прочности инвестиционный проект по следующим показателям: средневзвешенная стоимость капитала и внутренняя норма рентабельности в (%) у проекта А -25 и 43, у проекта Б – 30 и 30; у проекта В – соответственно 27 и 35.:

1. проект А;
2. проект Б;
3. проект С;
4. все проекты неэффективны.

Вариант задания 16.

100 тыс.руб. инвестированы на 2 года под 10 % годовых. Оценить сумму сложных процентов, начисленных к концу срока при ежегодном начислении процентов:

1. 21,0 тыс.руб.;
2. 121,55 тыс.руб.;
3. 20 тыс.руб.;
4. 120 тыс.руб.:

Вариант задания 17.

Рассматриваются два проекта. Первый проект предполагает инвестирование 2 млн. рублей за два года и в первый год первый проект может дать прибыль 300 000 рублей. Второй проект предполагает инвестирование 4 млн. рублей за три года и в первый год может дать прибыль 400 000 рублей. Необходимо оценить эффективность указанных проектов, используя показатели рентабельности и срока окупаемости, и определить более эффективный проект.

1. Первый проект
2. Второй проект
3. оба проекта одинаково эффективны

4. нет эффективного проекта

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Для учета факторов неопределенности и риска при оценке эффективности проекта используется метод:

1. Проверки устойчивости.
2. Корректировки параметров проекта и экономических нормативов.
3. Формализованного описания неопределенности.
4. Верны варианты а, б, в.

Вариант задания 2.

Оценка значения фактора "бета", равное 2, свидетельствует:

1. О вдвое меньшей интенсивности колебаний доходности портфеля в одном направлении с рынком.
2. О вдвое большей интенсивности колебаний доходности портфеля в направлении с рынком.
3. О вдвое большей интенсивности колебаний доходности портфеля в направлении, противоположном движению рынка.
4. О вдвое меньшей интенсивности колебаний доходности портфеля в направлении, противоположном движению рынка.

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

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-2} Организует исследования по проектированию новой продукции.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии с применением биотехнологических процессов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологического процесса производства кефира необходимо учитывать состав микрофлоры кефирных грибков

1. лактококки, дрожжи
- 2.лактобациллы, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии
3. лактококки, лактобациллы, лейконостоки, дрожжи, уксуснокислые бактерии
4. лактококки, лактобациллы, уксуснокислые бактерии, энтерококки

Вариант задания 2

При организации исследований по проектированию новой кисломолочной продукции необходимо учитывать режим пастеризации молока при приготовлении производственной закваски:

1. $t = (87 \pm 2.^\circ\text{C})$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2.^\circ\text{C})$, $\tau_{\text{выд}} = 25-35$ мин
3. $t = (87 \pm 2.^\circ\text{C})$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
4. $t = (72 \pm 2.^\circ\text{C})$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 3

При организации исследований по проектированию новой кисломолочной продукции необходимо знать, как влияет температура пастеризации смеси на синерезис:

1. уменьшение температуры замедляет синерезис
2. увеличение температуры ускоряет синерезис
3. увеличение температуры замедляет синерезис
4. не оказывает влияния

Вариант задания 4

При организации исследований по проектированию новой кисломолочной продукции необходимо знать - почему с увеличением температуры пастеризации снижается интенсивность выделения сыворотки из сгустка:

1. уменьшается содержание денатурированных сывороточных белков
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. увеличивается содержание денатурированных сывороточных белков
4. снижается окислительно-восстановительный потенциал

Вариант задания 5

При организации исследований по проектированию новой кисломолочной продукции необходимо знать рекомендуемое соотношение между кефирными грибами и молоком при приготовлении грибковой закваски:

1. 10 частей грибков на 10 частей молока
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. 1 часть грибков на 30-50 частей молока
4. 1 часть грибков на 2 части молока

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность частей
2. органолептические показатели, кислотность
3. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать, что в сухой бактериальной закваске содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 8

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать, что в сухом бактериальном концентрате содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 9

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать температуру сквашивания при приготовлении кефирной закваски:

1. $t = (37 \pm 2)^\circ\text{C}$
2. $t = (7 \pm 2)^\circ\text{C}$
3. $t = (20 \pm 2)^\circ\text{C}$
4. $t = (42 \pm 2)^\circ\text{C}$

Вариант задания 10

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать режим гомогенизации, применяемый в производстве жидких кисломолочных продуктов и напитков:

1. $p = (20 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
2. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
3. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (8-10)^\circ\text{C}$
4. $p = (5 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

Вариант задания 11

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кисломолочных продуктов необходимо знать, что в состав закваски для ацидофилина входит микрофлора:

1. лактококки, ацидофильная палочка
2. ацидофильная палочка, болгарская палочка, уксуснокислые бактерии
3. лактококки, ацидофильная палочка, кефирная закваска
4. лактококки, ацидофильная палочка, термрфильные молочнокислые стрептококки

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по переработке вторичного сырья необходимо помнить, что сущностью технологического процесса производства альбумина из сыворотки является:

1. тепловая коагуляция белков сыворотки;
2. использование мембранной фильтрации;
3. сгущение сыворотки;
4. применение электродиализа.

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по переработке вторичного сырья необходимо помнить, что сущностью технологического процесса производства молочнокислого казеина-сырца является:

1. тепловая коагуляция белков молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
2. коагуляция белка обезжиренного молока под действием молочной или соляной кислоты с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
3. использование мембранной фильтрации с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
4. сгущение обезжиренного молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по переработке вторичного сырья необходимо помнить, что к баромембранным методам обработки молочного сырья НЕ относится:

1. ультрафильтрация;
2. электродиализ;
3. обратный осмос;
4. микрофильтрация.

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по переработке вторичного сырья необходимо помнить, что в соответствии с сущностью технологического процесса ультрафильтрации оптимальными условиями ее проведения являются:

1. 70-75⁰С, p=0,8 МПа;
2. 50-55⁰С, p=0,5-0,6 МПа;
3. 30-35⁰С, p=3 МПа;
4. 8-10⁰С, p=2 МПа.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству масла нужно помнить, что режим тепловой обработки сливок при производстве сладко-сливочного масла, рекомендуемый технологической инструкцией

1. 80-85⁰С с выдержкой 15-20 с
2. 93-98⁰С с выдержкой 2 мин
3. 60-65⁰С с выдержкой 30 мин;
4. 85-105⁰С без выдержки

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству масла нужно помнить, что рекомендуемая температура тепловой обработки для кисло-сливочного масла

- 1 85-105⁰С без выдержки
- 2 85-90⁰С

- 3 75-80⁰С
- 4 95-97⁰С с выдержкой 10 мин

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству масла нужно помнить, что к целям пастеризации сливок в производстве сливочного масла НЕ относится:

- 1 уничтожение патогенной микрофлоры
- 2 снижение общего количества микрофлоры
- 3 снижение кислотности плазмы масла
- 4 инаktivация ферментов

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству масляных паст нужно помнить, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству масляных паст нужно помнить, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 6

При организации исследований по проектированию нового вида масла необходимо учитывать, что в национальных и межгосударственных стандартах на масло из коровьего молока обязательно нормируются:

- 1 массовая доля СОМО
- 2 содержание трансизомеров жирных кислот
- 3 перекисное число
- 4 кислотность молочной плазмы

Вариант задания 7

При организации исследований по проектированию нового вида масла необходимо учитывать, что полный перечень нормируемых в стандартах физико-химических показателей в масле из коровьего молока включает:

- 1 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы, массовая доля белка
- 2 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 3 массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 4 массовая доля жира, в том числе молочного жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

Вариант задания 8

При организации исследований по проектированию нового вида масла необходимо учитывать, что Техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 НЕ нормируются такие показатели масла и сливочно-растительных спредов, как:

- 1 микробиологические
- 2 органолептические и физико-химические показатели идентификации
- 3 форма упаковки продукта
- 4 допустимое содержание потенциально опасных веществ

Вариант задания 9

При организации исследований по проектированию нового вида масла необходимо учитывать, что липаза бактериального происхождения инактивируется в сливках при следующих температурах:

- 1 80⁰ С
- 2 60-65⁰ С
- 3 70-75⁰ С
- 4 85⁰ С и выше

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации исследований по проектированию нового вида молочных консервов необходимо помнить, что молочные консервы – это продукты переработки молока с массовой долей сухих веществ ..

- 1 более 70%.
- 2 не менее 20%.
- 3 не более 20%.
- 4 не менее 95%.

Вариант задания 2

При организации исследований по проектированию нового вида молочных консервов необходимо помнить, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от содержания сухих веществ – это ...

- 1 продукты: молочные; молокосодержащие; молочные составные;
- 2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);
- 3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoосмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты;
- 4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству молочных консервов необходимо учитывать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от сырьевого состава – это ...

- 1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству молочных консервов необходимо учитывать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от способа концентрирования или производства – это ...

1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству молочных консервов необходимо учитывать, что молочные консервы – это

1 продукты, вырабатываемые из молока или его составных частей и из побочных продуктов переработки молока без немолочных жира и белка.

2 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов (растительных жиров и белков с массовой долей сухого молочного остатка в сухом веществе не менее 20 %).

3 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 50 %.

4 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 70 %.

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству молочных консервов необходимо учитывать, что анабиоз – это ...

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

- 3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.
- 4 снижение общего числа микроорганизмов

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству молочных консервов необходимо учитывать, что абиоз – это

- 1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.
- 2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.
- 3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.
- 4 снижение общего числа микроорганизмов

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра массовая доля жира при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004"Молоко - сырье для сыроделия":

- 1.не менее 3,1 %.
- 2.не менее 2,9 %.
- 3.не менее 4,0 %.
- 4.не менее 3,7 %.

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра массовая доля белка при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

- 1.не менее 3,1 %.
- 2.не менее 2,8 %.
- 3.не менее 4,0 %.
- 4.не менее 3,7 %.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра при приемке сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

- 1.алкогольной;
- 2.сычужно-бродильной;
- 3.фосфатазной;
- 4.пробы на кипячение.

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

1. I, II класс;
2. II, III класс;
3. II, III, IV класс;
4. III класс.

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра происхождения количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

1. не более 13000;
2. не более 300;
3. не более 23000;
4. не более 2500.

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра происхождения на соответствие требованиям технологической документации какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

1. бродильная проба;
2. сычужная проба;
3. проба на редуктазу;
4. проба на фосфатазу.

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра на соответствие требованиям технологической документации по микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

1. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II класс;
2. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II, III класс;
3. данный показатель не нормируется;
4. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – III, IV класс;

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что органическими веществами называют химические соединения, в состав которых входят атомы:

1. азота
2. кислорода
3. углерода
4. фосфора

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что биологические полимеры — это:

1. органические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
2. органические соединения, входящие в состав растительных клеток
3. неорганические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
4. неорганические соединения, входящие в состав растительных клеток и клеток

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что к типу мономеров в виде длинного сочетания мономерных звеньев: А—А—А—А—...—А относятся:

1. нуклеиновые кислоты
2. крахмал, гликоген
3. полисахариды
4. белки

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что к полимерам относятся:

1. крахмал
2. гликоген
3. целлюлоза
4. белки

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что нерегулярный полимер схематически можно изобразить как чередование мономеров:

1. ...А Б А Б А Б А Б...
2. ...А А Б А Б Б А Б А...
3. ...А А Б Б А А Б Б...
4. ...А Б Б А Б Б А Б Б А...

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что общая формула углеводов:

1. $C_n(H_2O)_m$
2. $C_n(N_2O)_m$
3. $Na_n(H_2O)_m$
4. правильного ответа нет

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что к моносахаридам относится:

1. целлюлоза
2. гликоген
3. лактоза
4. глюкоза

Вариант задания 8

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что к дисахаридам, олигосахаридам относится:

1. фруктоза
2. галактоза
3. лактоза
4. крахмал

Вариант задания 9

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что важнейшей составной частью клеточных мембран, выполняющих структурную функцию служат:

1. фосфолипиды
2. нуклеиновые кислоты
3. полисахариды
4. гликоген

Вариант задания 10

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что нуклеотиды это-

1. полимеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
2. мономеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
3. жирные кислоты
4. одноцепочечный полимер РНК

Вариант задания 11

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что витамин РР способны синтезировать:

1. животные и растения
2. растения и бактерии
3. бактерии и дрожжи
4. растения и дрожжи

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-2} Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами.

Раскрытие индикатора (формирование результат I.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При использовании основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами необходимо знать состав закваски для мечниковской простокваши:

1. термофильный молочнокислый стрептококк и болгарская палочка
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. лактококки болгарская палочка

Вариант задания 2

При использовании основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами необходимо знать с какой целью проводится биологическое созревание в производстве кефира:

1. для улучшения консистенции продукта
2. для накопления продуктов спиртового брожения
3. для образования сгустка
4. для накопления молочной кислоты

Вариант задания 3

При использовании основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами необходимо знать режим тепловой обработки молока, применяемый в производстве варенца:

1. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (97 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 40-80$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
4. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с

Вариант задания 4

При использовании основных принципов и подходов к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами необходимо знать режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t = (14-16)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 9-12$ ч
2. $t = (4-6)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 5

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t=(20-22.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=10-12 \text{ ч}$
2. $t=(40-42.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=3-4 \text{ ч}$
3. $t=(30-35)^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=3-4 \text{ ч}$
4. $t=(40-42.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=1-2 \text{ ч}$

Вариант задания 6

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать режим пастеризации сливок, используемый при производстве сметаны:

1. $t=(86\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=2-10 \text{ мин}$
2. $t=(78\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=10-15 \text{ с}$
3. $t=(78\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=10 \text{ мин}$
4. $t=(86\pm 2.^{\circ}\text{C}, \text{ без выдержки}$

Вариант задания 7

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать состав закваски для сметаны:

1. термофильный молочнокислый стрептококк с добавлением или без добавления болгарской палочки
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. болгарская палочка

Вариант задания 8

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах:

1. $t=(85\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=10-15 \text{ мин}$
2. $t=(95\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=2-8 \text{ мин}$
3. $t=(78\pm 2.^{\circ}\text{C}, \tau_{\text{выд}}=15-20 \text{ с}$
4. $t=(95\pm 2.^{\circ}\text{C}, \text{ без выдержки}$

Вариант задания 9

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать При каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока:

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Вариант задания 10

При разработке мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать массовую долю жира в сливках, вносимых в обезжиренный творог, при раздельном способе производства творога:

1. 20-25 %
2. 10-15 %
3. 50-55%

4. любая

Вариант задания 11

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать режим тепловой обработки нормализованной смеси при производстве топленого молока:

1. $t = 95-99\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5\text{ ч}$
2. $t = 78-80\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5\text{ ч}$
3. $t = 95-99\text{ }^{\circ}\text{C}$, без выдержки
4. $t = 74-78\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 0,5-1\text{ ч}$

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1:

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 5,2%, лактозы 3,5%, белков -0,8%, золы -0,8 %, жира 0,4%, является:

1. сывороткой;
2. концентратом структурирующим пищевым;
3. фильтратом сыворотки;
4. пахтой.

Вариант задания 2:

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 9,0%, лактозы 4,5%, белков -3,0%, золы -0,8 %, жира 0,7%, является:

1. обезжиренным молоком,
2. обратноосмотическим концентратом сыворотки;
3. пахтой;
4. творожной сывороткой

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что обратный осмос может частично заменить на:

1. сушку;
2. тепловую обработку;
3. сгущение;
4. деминерализацию.

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что оптимальная массовая доля сухих веществ в УФ-концентрате лежит в пределах:

1. 10-15%;
2. 35-40%;
3. 20-21%;
4. 45-50%.

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, какой побочный продукт переработки молока можно охарактеризовать: ««минимум калорий при максимуме биологической ценности»»

1. пахта;
2. обезжиренное молоко;
3. молочная сыворотка;
4. цельное молоко.

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, основным отличием пахты от обезжиренного молока является:

1. меньшее содержание углеводов;
2. значительно большее количество биологически активных микронутриентов, в частности, фосфолипидов;
3. большее содержание белков;
4. меньшее содержание жира.

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что при ультрафильтрации пахты в концентрат НЕ переходят:

1. казеин;
2. сывороточные белки;
3. жировые шарики;
4. лактоза.

Вариант задания 8

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что при обратноосмотическом концентрировании сыворотки в фильтрат переходят:

1. сывороточные белки;
2. бактерии;
3. витамины и ферменты;
4. вода.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что содержание массовой доли молочного жира в жировой фазе растительно-сливочного спреда составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 70%
- 3 от 15 до 49%
- 4 менее 15%

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что молочный или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе является сливочным маслом, если массовая доля молочного жира в нем составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 39 %
- 3 80-85%
- 4 от 39 % до 49%

Вариант задания 3

Назовите правильную последовательность операций при совершенствовании производства кисло-сливочного масла с использованием внесения закваски в пласт масла:

- 1 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до 18-20⁰С, внесение закваски, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 2 пастеризация сливок, охлаждение до 6-8⁰С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 3 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна, внесение закваски, обработка пласта масла
- 4 пастеризация сливок, физическое и биологическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла.

Вариант задания 4

Какой метод производства целесообразно использовать для производства масла пониженной жирности?

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод преобразования высокожирных сливок
- 4 можно рекомендовать все методы

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что общая технологическая схема производства молочных консервов включает следующие операции:

- 1 отбор сырья; очистка молока; созревание; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение.
- 2 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, заквашивании и сквашивание; охлаждение; фасовка.
- 3 отбор сырья; очистка молока; термизация; охлаждение молока; резервирование и нормализация молока по содержанию жира, белка, сухих веществ; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение; сушка.
- 4 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; составление смеси; фильтрование; гомогенизация; пастеризация, охлаждение; созревание; фризирование; фасовка; закаливание; хранение.

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов

- 1 сгущенного стерилизованного молока;
- 2 сгущенных молочных составных и молокосодержащих консервов;
- 3 всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных;
- 4 все ответы верны.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сыворотки сгущенной и сухой составляет ...

- 1 $(125 \pm 2)^\circ\text{C}$, 30 с
- 2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
- 3 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с
- 4 Не менее 90°C .

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сухого цельного молока составляет ...

- 1 $(125 \pm 5)^\circ\text{C}$, 30 с
- 2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
- 3 Не менее 90°C
- 4 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с.

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что основные причины порчи продуктов животного происхождения:

- 1 физические процессы
- 2 химические процессы
- 3 микробиологические процессы
- 4 все ответы верны

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что физические процессы, приводящие к порче молочных консервов - это ...

- 1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов
- 2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.
- 3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
- 4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяр1).

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов

производства продукции различного назначения необходимо знать, что химические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это ...

1 процессы, вызывающие реакции дегградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов, гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяр¹..

2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 это процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов.

4 это процессы порчи под действием ферментов.

Вариант задания 8

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что микробиологические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это...

1 процессы, вызывающие реакции дегградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов

2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов

4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяр¹..

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (режим пастеризации молока в сыроделии) согласно существующей нормативной и технической документации:

1.92 °С с выдержкой 2-8 мин.

2.72 °С с выдержкой 20-25 с.

3.86 °С с выдержкой 10-15 мин.

4.65 °С с выдержкой 30 мин.

Вариант задания 2

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (режим термизации молока при производстве сыр¹. согласно существующей нормативной и технической документации:

1.температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.

2.температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.

3.температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.

4.температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения при производстве сыра гомогенизация согласно существующей нормативной и технической документации:

1. является обязательной операцией при производстве всех видов сыров;
2. не применяется ни для каких видов сыров;
3. применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра;
4. применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания.

Вопрос 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (сыр) азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

1. 10-20 г безводной соли на 100 кг молока;
2. 400 г безводной соли на 100 кг молока;
3. 0,5 г безводной соли на 100 кг молока;
4. 50 г безводной соли на 1000 кг молока;

Вопрос 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения режим пастеризации применяется при производстве мягких сычужных сыров?

1. 76-80 °С с выдержкой 20-25 с;
2. 72-74 °С с выдержкой 20-25 с;
3. 72-74 °С без выдержки;
4. 65-70 °С с выдержкой 20-25 с.

Вопрос 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения температура плавления при производстве плавленого сыра:

1. 75-95 °С;
2. 65-70 °С;
3. 55-60 °С;
4. 115-130 °С

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-2} Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства

Раскрытие индикатора (формирование результат 1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - для чего при производстве питьевого молока применяются ионообменные колонны с анионообменными смолами:

1. для повышения термоустойчивости молока;
2. для улучшения консистенции кисломолочных напитков;
3. для очистки молока;
4. для разделения молока на фракции.

Вариант задания 2

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - с какой целью при производстве восстановленного молока применяют диспергатор и вакуумный деаэратор?

1. исключить выдерживание восстановленного молока для набухания белков;
2. раздробить жировую фазу молока;
3. обогатить молоко воздухом;
4. нагреть молоко перед восстановлением.

Вариант задания 3

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться кавитационная обработка.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 4

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться инфракрасное облучение.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 5

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - что является основным преимуществом прямого нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. нагрев всей массы продукта без теплопередающей поверхности
2. молочное сырье вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. повышенная влажность молочного сырья из-за попадания в него конденсата
4. преимуществ нет

Вариант задания 6

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - какой основной недостаток косвенного нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. установки не могут работать длительное время без промежуточной мойки
2. молочное сырье не вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. нет возможности попадания конденсата в молочное сырье
4. нагретая среда медленно остывает

Вариант задания 7

При анализе технологических процессов с целью совершенствования производства необходимо знать - какая линия по производству творога имеет уровень механизации только 60%?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО

3. А-ТЛ

4. линия с применением ванн-сеток.

Вариант задания 8

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать - какие преимущества имеет резервуарный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с термостатным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Вариант задания 9

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать - какие преимущества имеет термостатный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с резервуарным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать - что является движущей силой баромембранных технологических процессов:

1. перепад концентраций растворенного вещества по обе стороны мембраны;
2. разность давлений;
3. электрическое поле по обе стороны мембраны;
4. изменение скорости движения сырья вдоль мембраны;

Вариант задания 2

При проектировании продукции необходимо учитывать, что ультрафильтрационные мембраны имеют максимальную селективность:

1. по белкам;
2. по лактозе;
3. по кальцию и фосфору;
4. по молочной кислоте.

Вариант задания 3

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что резервным питательным углеводом в клетках растений является:

1. гликоген
2. целлюлоза
3. крахмал
4. сахароза

Вариант задания 4

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что резервным углеводом в клетках животных является:

1. целлюлоза
2. крахмал
3. гликоген
4. галактоза

Вариант задания 5

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо знать, что кривая роста микроорганизмов включает

1. 4 фазы роста
2. 5 фаз роста
3. 6 фаз роста
4. 7 фаз роста

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

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-3} Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Методологические основы управления качеством**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - идея, что большая часть дефектов закладывается на стадии разработки, относится к фазе:

1. контроля
2. планирования
3. отбраковки вследствие несоответствия для конкретного процесса

4. управления

Вариант задания 3

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что программа Деминга базируется на трех прагматических:

1. теориях
2. примерах
3. аксиомах
4. гипотезах

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений нужно использовать контрольные карты, предложенные:

1. Шухартом;
2. Фордом;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать- фаза контроля качества появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Фаза управления качеством появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - принцип «триад качества» созданный:

1. Джураном;
2. Кросби;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 8

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - статистические методы, применение которых впервые прозвучало в фазе:

1. контроля качества

2. планирования качества
3. управления качеством
4. отбраковки

Вариант задания 9

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - создание службы технического контроля требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества
3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 10

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - увеличить выход годных изделий в технологических процессах требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества
3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 11

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что службу технического контроля создал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 12

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что принцип постоянного улучшения качества разработал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 13

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что Прекратить зависимость от инспекции, сплошного контроля предложил:

1. Шухарт
2. Джуран
3. Деминг
4. Кросби

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - сколько этапов включает процесс разработки системы ХАССП?

1. десять;
2. двенадцать;
3. семь;
4. восемь.

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет

1. работник на рабочем месте;
2. весь коллектив предприятия;
3. руководство организации
4. тот, кто виноват.

Вариант задания 3

При проведении стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что группа ХАССП несет ответственность за

1. разработку системы ХАССП;
2. разработку и внедрение системы ХАССП;
3. разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии
4. поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области

1. технологии управления качеством
2. обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
3. технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию
4. в части нормативных и технических документов на продукцию

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какой вид опасности представляют грызуны?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какая точка является критической контрольной?

- 1 точка забора проб;
- 2 место проявления опасных факторов, в которых происходит их идентификация или устранение;
- 3 место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- 4 система анализа риска, способная управлять проблемами безопасности в процессе производства.

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какие этапы из перечисленных относятся к концепции ХАССП?

1. разработка политики в области безопасности пищевой продукции;
2. определение требований потребителей к продукции;
3. менеджмент процессов;
4. обеспечение наличия ресурсов, необходимых для системы менеджмента качества.

Вариант задания 8

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какие процессы охватывает система ХАССП?

- 1 материальные, связанные с производством;
- 2 управленческие;
- 3 информационные;
- 4 экономические.

Вариант задания 9

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какие из перечисленных принципов относятся к системе ХАССП?

1. разработка корректирующих действий;
2. вовлечение персонала;
3. системный подход к менеджменту;
4. постоянное улучшение.

Вариант задания 10

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какое количество принципов положено в основу системы ХАССП?

1. восемь;
2. семь;
3. шесть;
4. десять.

Вариант задания 11

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - из скольких шагов состоит метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек по ГОСТ Р 51705.1-2001

- 1 шести;
- 2 пяти;
- 3 четырех;
- 4 трех.

Вариант задания 12

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «риск» как:

1. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;
2. вероятность реализации опасного фактора;
3. опасный фактор;
4. потенциальный источник вреда здоровью человека.

Вариант задания 13

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «допустимый риск» как:

1. риск, приемлемый для потребителя;
2. вид опасности с конкретными признаками;
3. потенциальный источник вреда здоровью человека;
4. любой вид риска.

Вариант задания 14

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какой вид опасности представляют аллергены?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 15

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какой вид опасности представляют остатки упаковочных материалов?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 16

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - система ХАССП впервые появилась для обеспечения безопасности продуктов для

1. беременных
2. кормящих матерей
2. диабетического питания
3. детей
4. космонавтов

Вариант задания 17

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Какие страны участвовали в разработке единого международного стандарта производства пищевых продуктов IFS (International Food Standard)

1. Германия и Франция
2. США и Канада
3. Германия и Англия
4. США и Англия

Вариант задания 18

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - На каких принципах основан стандарт IFS (International Food Standard)?

1. ISO 9001 и HACCP
2. ISO 9001
3. ISO 22000
4. HACCP

Вариант задания 19

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - На на что ориентирован стандарт IFS (International Food Standard)?

1. обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции
2. обеспечение безопасности пищевой продукции
3. обеспечение безопасности упаковки
4. обеспечение безопасности продукции в процессе производства и перевозки

Вариант задания 20

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Какая страна была инициатором разработки стандарта BRS

1. Германия
2. США
3. Англия
4. Канада

Вариант задания 21

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - С какой целью был разработан стандарт BRS? Чтобы

1. помочь ритейлерам и производителям продукции выпускать на рынок безопасные продукты питания стабильного качества
2. продукция всегда была безопасной
3. продукция всегда была качественной
4. производитель выпускал качественную продукцию

Вариант задания 22

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Что такое FSSC 22000

1. международный стандарт по безопасности пищевой продукции
2. международный стандарт по менеджменту качества
3. международный стандарт по экологической безопасности
4. международный стандарт по сертификации системы безопасности пищевых продуктов

Вариант задания 23

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - На чем основана схема сертификации в FSSC 22000

1. ISO 9000
2. ISO 22000 и ISO 9000
3. ISO 22000
4. ISO 22000 и ISO/TS 22002-1

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-3} Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества в пищевой промышленности (стандарты ИСО серии 9000)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. устранения причины обнаруженного несоответствия;
4. утилизации несоответствующей продукции.

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. утилизации несоответствующей продукции;
4. снижения градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 3

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
4. оценивание соответствия путем наблюдения.

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - валидация означает:

1. деятельность, предпринимаемую для установления пригодности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
4. подтверждение соответствия продукции.

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - процесс управления качеством представляет собой:

- 1 совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы;
- 2 проект скоординированной деятельности;
- 3 связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами;
- 4 совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством.

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - коррекция означает

1. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
2. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия;
3. утилизацию;
4. изменение градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - какой документ определяет общие направления деятельности организации в области качества?

- 1 план качества;
- 2 руководство по качеству;
- 3 политика в области качества;
- 4 бухгалтерский отчет.

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - что относится к одному из принципов системы БИП?

- 1 непосредственный исполнитель несет полную ответственность за качество выполняемой работы БИП;
- 2 допускаются какие-либо отступлений от требований технической, технологической или другой документации СБТ;
- 3 разрешается оформлять временные разрешения на сдачу ОТК продукции, изготовленной с отступлением от требований документации
- 4 допускается составление ведомостей дефектов работниками ОТК при приеме продукции

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - «Движение за бездефектную продукцию» возникло в:

1. СССР;
2. Италии;
3. Франции;
4. Греции.

Вариант задания 3

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - «Комплексные системы управления качеством» были созданы в:

1. СССР;
2. США;
3. Франции;
4. Индии.

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Что явилось основным фактором высокой эффективности Японской системы управления качеством?

- 1 статистические методы контроля;
- 2 государственное регулирование качества;
- 3 внутрифирменный контроль качества;
- 4 система «Канбан».

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Сколько уровней включает модель управления качеством Фейгенбаума?

- 1 три;
- 2 пять;
- 3 шесть;
- 4 семь.

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Что отображает спираль качества Джурана

- 1 непрерывность процесса формирования и улучшения качества продукции;
- 2 результаты труда в подразделениях;
- 3 контроль качества процесса;
- 4 процесс создания продукции.

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний;
2. неисправный, исправный;
3. внутренний, внешний;
4. исправный внутренний, исправный внешний.

Вариант задания 8

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-3} Управляет рисками в системах обеспечения качества

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Под несчастным случаем в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. происшествие, которое привело к травме, ухудшению здоровья или смерти;
2. происшествие, которое привело к смерти;
3. ухудшение здоровья работника,
4. травм работника на производстве

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо

знать - Источник, ситуация или действие с потенциальным вредом для человека в виде травмы или ухудшения здоровья либо их сочетания в СМБТ –это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность,
4. негативные условия

Вариант задания 3

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Кто отвечает за безопасность труда на производстве:

1. руководитель предприятия
2. инженер по охране труда
3. главный инженер
4. служба охраны труда

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Безопасность труда -это:

1. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков, посетителей или любого другого лица на рабочем месте;
2. условия и факторы, которые влияют на безопасность сотрудников в организации,
3. условия безопасной работы на предприятии
4. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков).

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Под ухудшением здоровья в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. опознаваемое неблагоприятное физическое или психическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
2. неблагоприятное физическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
3. любое неблагоприятное воздействие на человека
4. любое неблагоприятное воздействие на человека, связанное с работой

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Под политикой в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в области безопасности труда
2. любое заявление организации в области безопасности труда
3. разработку мероприятий по охране труда
4. мероприятия по снижению травматизма

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки Системы менеджмента безопасности труда в организации

1. ГОСТ Р ИСО 45001-2020
2. ISO 14001
3. ISO 9001
4. ISO 14020

Вариант задания 8

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 9

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 10

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Сочетание вероятности того, что опасное событие произойдет или воздействие будет иметь место, и тяжести травмы или ухудшения состояния здоровья, которые могут быть вызваны этим событием или воздействием)- это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность
4. опасный фактор

Вариант задания 11

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - наиболее полное определение «окружающая среда»:

1. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы, флору, фауну, людей и их взаимодействие
2. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы
3. окружение, в котором функционирует организация, природные ресурсы, люди,
4. окружение, в котором функционируют природные ресурсы

Вариант задания 12

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Экологический аспект - это

1. элемент деятельности организации, ее продукции или услуг, который может взаимодействовать с окружающей средой
2. элемент деятельности организации
3. окружающая среда
4. взаимодействие организации с природной средой

Вариант задания 13

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Под воздействием на окружающую среду понимают:

1. любое изменение в окружающей среде положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации,
2. любое изменение в окружающей среде
3. любое изменение в окружающей среде негативного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации
4. любое изменение в окружающей среде отрицательного или положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации

Вариант задания 14

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Экологическая результативность это

1. измеряемые организацией результаты управления своими экологическими аспектами
2. экологический аспект
3. любой результат экологического аспекта
4. уменьшение загрязнения окружающей среды

Вариант задания 15

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Под экологической политикой понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в отношении экологической результативности
2. любое заявление организации в области экологии
3. разработку экологических мероприятий
4. заявление высшего руководства организации по разработке мероприятий в области экологии

Вариант задания 16

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки СЭМ в организации

1. ISO 14001
2. ISO 9001
3. ISO 14020
4. ISO 14050

Вариант задания 17

При оценке рисков и управлении качеством процессом и продукцией путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Последовательность этапов разработки СЭМ

1. экологическая политика, планирование, внедрение и функционирование, контроль, анализ со стороны руководства, постоянное улучшение
2. разработка экологических аспектов, контроль, совершенствование
3. планирование и разработка мероприятий по улучшению окружающей среды, постоянное улучшение
4. планирование экологической политики, внедрение мероприятий по улучшению окружающей среды

Вариант задания 18

При оценке рисков и управлении качеством процессом и продукцией путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Какие показатели не относятся к показателям экологической результативности?

1. ассортимент выпускаемой продукции
2. количество отходов, получаемых на единицу выпускаемой продукции
3. процент переработанных отходов
4. количество выбросов в атмосферу таких газов, как углекислый газ

Вариант задания 19

При оценке рисков и управлении качеством процессом и продукцией путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - К задачам экологического менеджмента не относится

1. продвижение экологических товаров и услуг, реклама
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. уменьшение или ликвидация загрязнения природных объектов
4. организация утилизации отходов

Вариант задания 20

При оценке рисков и управлении качеством процессом и продукцией путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать - Система экологического менеджмента -это:

1. часть системы менеджмента организации, используемая для разработки и внедрения экологической политики и управления ее экологическими аспектами
2. управление охраной окружающей среды
3. управление экологией
4. система управления изменениями в окружающей среде

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке рисков и управлении качеством процессом и продукцией путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации

4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

Вариант задания 8

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции
4. закупку качественного сырья

Вариант задания 9

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером
4. на собрании рабочего коллектива

Вариант задания 10

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 11

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 12

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами
3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 13

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 14

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 15

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 16

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 17

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

Вариант задания 18

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что процессный подход- это:

1. руководство организации
2. политика качества организации
3. принцип организации
4. руководство к деятельности организации

Вариант задания 19

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
 2. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
 3. принцип организации
 4. получение конечной продукции организации
- руководство к деятельности организации

Вариант задания 20

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что добавленная ценность- это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке
3. выручка от сбыта продукции
4. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции

Вариант задания 21

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 22

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что в группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят понятие «рейтинг товара» означает:

1. Соотношение цена-качество
2. Показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические
3. Показатели веса, объема, размера
4. Весомые показатели

Вариант задания 23

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. Анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталон1. для сравнения
2. Соотношение цена-качество
3. Расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. Эргономические показатели

Вариант задания 24

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 25

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 26

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама
2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 27

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг
2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 28

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. Проведение различных юбилейных праздников
2. Освещение динамики развития продаж
3. Проведение симпозиумов
4. Издание фирменных журналов

Вариант задания 29

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 30

При оценке рисков и управлении качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. Тип «А»
3. Тип «С»
4. Тип «В»

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-4} Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

16. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
17. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
18. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
19. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Главная особенность науки— это:

1. субъективность;
2. объективность;

3. воздействие со стороны идеолога;
4. подчиненное религиозным догмам положение.

Вариант задания 2.

К функциям науки не относят:

1. познавательную;
2. мировоззренческую;
3. преобразовательную;
4. предсказательную.

Вариант задания 3.

Наука это:

1. компонент духовной культуры;
2. элемент материально-предметного освоения мира;
3. элемент практического преобразования мира;
4. результат обыденного, житейского знания.

Вариант задания 4.

Знание - это

1. навык, перешедший в обычную потребность человека;
2. адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия;
3. способность быстро выполнять задание;
4. способность практически действовать на основе усвоенной информации.

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Логика реализации теоретического уровня научного исследования:

1. идея, теория, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. теория, научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент;
3. идея, проблема, научная гипотеза, теория, эксперимент;
4. проблема, идея, научная гипотеза, теория, эксперимент.

Вариант задания 2.

Логика реализации эмпирического уровня научного исследования:

1. идея, обобщение, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. научная гипотеза, проблема, идея, обобщение, эксперимент;
3. научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент, обобщение;
4. идея, проблема, научная гипотеза, эксперимент, обобщение.

Вариант задания 3.

Объект научного исследования это:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. связи структуры.

Вариант задания 4.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. подсистема.

Вариант задания 5.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. научный факт; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 7.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт;
2. закон;
3. эмпирическое обобщение;
4. эмпирическую закономерность

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 2.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

11. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
12. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
13. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
14. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 3.

Выборочная дисперсия это:

11. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
12. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
13. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
14. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 4.

Среднеквадратичная погрешность серии измерений это:

6. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$

$$7. \quad \Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$$

$$8. \quad \Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$$

$$9. \quad \Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$$

Вариант задания 5.

Средняя величина это:

$$6. \quad \frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$$

$$7. \quad \Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$$

$$8. \quad y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}}$$

$$9. \quad \Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$$

$$10.$$

Вариант задания 6.

Какие погрешности связаны с неправильной установкой и настройкой прибора:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 7.

Какие погрешности связаны с неправильным выбором методики:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 8.

Закон нормального распределения это:

$$6. \quad \frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$$

$$7. \quad \Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$$

$$8. \quad y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}} +$$

$$9. \quad \Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$$

Вариант задания 9.

Случайная составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Статистическая обработка данных – это ...

1. методы и приемы получения, систематизации, обработки и представления статистических данных об изучаемых объектах, процессах и явлениях в целях принятия обоснованных научных и практических решений
2. исследование качественных отношений
3. изучение пространственных форм
4. элемент изучения метафизических параметров

Вариант задания 2.

Статистическая гипотеза – это ...

1. предположение о виде распределения и свойствах случайной величины, которое можно подтвердить или опровергнуть применением статистических методов к данным выборки
2. выборка
3. выборочная дисперсия
4. средняя арифметическая

Вариант задания 3.

Статистический анализ конкретных данных проводится в рамках...:

1. логистики
2. эконометрики
3. высшей математики
4. математической статистики

Вариант задания 4.

Объем генеральной совокупности - это количество всех объектов ...

1. выборочной совокупности
2. генеральной совокупности
3. полной совокупности
4. статистической совокупности

Вариант задания 5.

Статистическая обработка данных позволяет обосновать ответы на вопросы ...

1. случайно или закономерно изучаемое явление; как зависит результативный признак от факторного (зависимость урожайности от дозы внесения удобрений, при прочих равных условиях)
2. по актуальным проблемам совершенствования хозяйственного механизма
3. с целью выявления и пропагандирования передового отечественного опыта
3. с целью выявления и пропагандирования передового зарубежного опыта

Вариант задания 6.

Множество из n объектов, отобранных случайным образом из генеральной совокупности, называется _____ совокупностью

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. сплошной

Вариант задания 7.

Объем выборочной совокупности - это количество всех объектов _____ совокупности

1. выборочной

2. генеральной
3. полной
4. статистической

Вариант задания 8.

Корреляционный анализ сводится к ...

1. установлению формы зависимости
2. измерению тесноты связи
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 9.

Точность опыта оценивается ...

1. коэффициентом вариации $V_1\%$
2. относительной ошибкой опыта $Sx\%$
3. абсолютной ошибкой выборки Sx
4. распределением частот f по значениям X_n

Вариант задания 10.

Виды ошибок, которые учитывает статистический метод ...

1. случайные
2. организационные
3. хозяйственные
3. допущенные не случайно

Вариант задания 11.

Решение вопроса о существенности различий сводится к проверке ...

1. нулевой гипотезы H_0
2. предположительной гипотезы
3. опровержения нулевой гипотезы
4. ошибки опыта

Вариант задания 12.

Доверительный интервал – это интервал, в который попадают измеренные в эксперименте значения,

1. соответствующие доверительной вероятности
2. не соответствующие доверительной вероятности
3. не соответствующие доверительному интервалу
4. соответствующие доверительной интервалу

Вариант задания 13.

Количественная изменчивость – это такая изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются ...

1. количеством
2. качественными характеристиками
3. средним арифметическим
4. ошибкой выборки

Вариант задания 14.

Причины, влияющие на степень варьирования результативного признака, называются ...

1. факторами

2. признаками
3. случайными ошибками
4. доверительным интервалом

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-4} Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Критерий научности знаний это:

1. системность;
2. обоснованность;
3. верифицируемость;
4. фальсифицируемость.

Вариант задания 2.

К задачам науки не относят:

1. сбор, описание, анализ, обобщение и объяснение научных фактов;
2. установление законов движения природы, общества, мышления и сознания;
3. мистификацию;
4. систематизацию полученных знаний.

Вариант задания 3.

К задачам науки не относят:

1. объяснение сущности явлений и процессов;
2. прогнозирование событий, явлений и процессов;
3. установление направлений и форм практического использования полученных знаний;
4. предсказание.

Вариант задания 4.

К элементам науки не относят:

1. магию;
2. теорию;
3. методологию;
4. методики исследований.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. абстрагирование; 4. идеализация.

Вариант задания 2.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. наблюдение; 4. измерение.

Вариант задания 3.

Метод это система:

1. знаний; 2. норм (правил);
3. информации; 4. действий.

Вариант задания 4.

Научная гипотеза связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. только с теоретическим уровнем исследования;
3. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 5.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. закономерность; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 7.

Измерение это процесс:

1. соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
2. соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
3. соотнесение двух объектов исследования;
4. соединение предмета и объекта исследования.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число уровней:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 2.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число факторов:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 3.

Коэффициент корреляции это:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

2. $\Delta S_y^2 = \frac{\sum(y_i - \bar{y})^2}{n-1}$

3. $R = \frac{(x_i - \bar{x}) \cdot (y_i - \bar{y})}{(n-1) \cdot \Delta S_y \cdot \Delta S_x}$

4. нет правильных ответов.

Вариант задания 4.

Требование минимального разброса точек y_i относительно кривой $y=f(x)$ соответствует равенству:

5. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

6. $\Delta S_n^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n [y_i - f(x_i)]^2 \equiv \min$

7. $y = A_1 \cdot \varphi_1(x) + A_2 \cdot \varphi_2(x) + \dots + A_m \cdot \varphi_m(x)$

8. нет правильных ответов.

Вариант задания 5.

Стохастическая составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 6.

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью;
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью;
3. процесс получения информации для описания объекта исследования;
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью.

Вариант задания 7.

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1. управляемость;
2. точность поддержания факторов;
3. зависимость от других факторов;
4. совместимость с другими факторами.

Вариант задания 8.

Симметричность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;

2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Показатель, с помощью которого оценивается существенность различий между экспериментальными данными, называется ...

1. НСР (наименьшая существенная разность)
2. f (распределение частот)
3. I (размер интервала)
4. \bar{X} (средняя арифметическая)

Вариант задания 2.

Относительная ошибка опыта измеряется в _____

1. процентах
2. иных единицах измерения
3. интервалах
4. интегралах

Вариант задания 3.

Точность опыта определяется величиной относительной ошибки ...

1. 10%
2. 5%
3. 6%
4. 7%

Вариант задания 4.

Ошибка при уровне вероятности 95% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 5.

Ошибка при уровне вероятности 99% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 6.

При проведении статистической обработки выборка считается маленькой при количестве исследуемых объектов до _____

1. 5
2. 3
3. 10
4. 30
5. 20

Вариант задания 7.

При проведении статистической обработки выборка считается большой при количестве исследуемых объектов _____

1. 5
2. 10
3. 30
4. 50

Вариант задания 8.

Регрессионный анализ сводится к ...

1. измерению тесноты связи
2. установлению формы зависимости
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 9.

Выборка – это ...

1. все объекты
2. часть объектов
3. один объект
4. не менее 100 объектов

Вариант задания 10.

Количество объектов определяет в выборке...:

1. объем
2. массу
3. множество величин
4. иные параметры

Вариант задания 11.

Выборка с количеством исследуемых объектов, равным тридцати, считается ...

1. большой
2. маленькой
3. средней
4. нормальной

Вариант задания 12.

Ошибка опыта снижается при ...

1. увеличении повторности
2. снижении повторности
3. сокращении повторности
4. умножении повторности

Вариант задания 13.

Из генеральной совокупности извлечена выборка объема $n=10$, при этом среднее выборочное равно ...

X_i	1	2	3
n_i	1	4	1

1. 3
2. 4
3. 5

4. 6

Вариант задания 14.

В формуле \bar{x} – значение признака, n – общее число измеренных значений, тогда \bar{x} – это ...

$$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-4}. Обработывает статистическую информацию и получает статистически обоснованные выводы

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

- 1.эксперимент;
- 2.идеализация;
3. наблюдение;
4. измерение.

Вариант задания 2.

К основным принципам государственной научно-технической политики не относят:

1. приоритет фундаментальных наук;
2. разделение науки и образования;
3. приоритет инновационной деятельности;
4. стимулирование научной деятельности.

Вариант задания 3.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. подсистема.

Вариант задания 4.

Проблема это:

5. ситуация, когда старые знания не способны дать ответ на поставленный вопрос, а нового знания пока нет;
6. оценка адекватности выбранных методов;
7. объяснение закономерности;

8. проверка выдвинутой гипотезы на адекватность.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. метод, методология, методика, процедура;
2. методика, метод, процедура, методология;
3. процедура, метод, методология, методика ;
4. процедура, методика, метод, методология.

Вариант задания 2.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

- 1.предмет, объект, теория, метод;
2. предмет, объект, метод, теория;
3. метод, предмет, объект, теория;
4. предмет, теория, объект, метод.

Вариант задания 3.

В основе теоретического уровня исследования положен:

- 1.закон; 2.закономерность;
- 3.зависимость; 4.другое.

Вариант задания 4.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

- 1.обобщение; 2.закон;
- 3.концепцию; 4.категорию.

Вариант задания 5.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

- 1.научный факт; 2.категорию;
3. эмпирическое обобщение; 4.эмпирическую закономерность.

Вариант задания 6.

Измерение это процесс:

- 1.соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
- 2.соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
- 3.соотнесение двух объектов исследования;
- 4.соединение предмета и объекта исследования.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

План эксперимента типа $N = 2^5$ означает число факторов:

- 1.три;
- 2.два;
- 3.один;
- 4.пять.

Вариант задания 2.

К способам отсеивания части полного факторного эксперимента не относят:

1. рандомизированный план;
2. латинский квадрат;
3. априорное ранжирование факторов;
4. эксперимент с изменением факторов по одному.

Вариант задания 3.

Коэффициент конкордации это:

$$5. \quad \chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$$
$$6. \quad T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$$
$$7. \quad W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$$
$$8. \quad S = \sum_1^m (\Delta a)^2$$

Вариант задания 4.

Критерий Пирсона это:

$$5. \quad \chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j} +$$
$$6. \quad T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$$
$$7. \quad W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$$
$$8. \quad S = \sum_1^m (\Delta a)^2$$

Вариант задания 5.

Нормированность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 6.

Ротатабельность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 7.

Ортогональность матрицы планирования означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 8.

Уравнение модели 2 порядка имеет вид:

1. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2 + a_{11}x_1^2 + a_{22}x_2^2$;
2. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2$;
3. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3 + a_{123}x_1x_2x_3$;
4. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3$.

Вариант задания 9.

Коэффициент конкордации составляет:

1. бесконечное значение;
2. всегда равен нулю;
3. всегда равен единице;
4. изменяется в пределах от нуля до единицы.

Вариант задания 10.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 11.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 12.

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Ошибка опыта снижается сильнее всего при количестве повторностей...:

1. до 4-6
2. до 3-5
3. до 2-3
4. до 4-5

Вариант задания 2.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

x	1	2	4
---	---	---	---

n	2	3	5
---	---	---	---

1. 1
2. 5
3. 10
4. 15

Вариант задания 3.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

X	1	2	3	4
n	2	3	3	6

1. 12
2. 14
3. 8
4. 4

Вариант задания 4.

В области $\mu \pm \sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 5.

В области $\mu \pm 2\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 6.

В области $\mu \pm 3\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

2. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 7.

Средняя выборочная данного распределения равна ...

X	1	2
p	4	1

1. 0
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 8.

Статистическое распределение выборки имеет вид, объем выборки равен ...

X_i	X1	X2	X3
N_i	2	30	18

1. 41
2. 50

3. 22
4. 13

Вариант задания 9.

В формуле n – общее число измеренных значений, s^2 – дисперсия, тогда $s_{\bar{x}}$ – это ...

$$s_{\bar{x}} = \sqrt{\frac{s^2}{n}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 10.

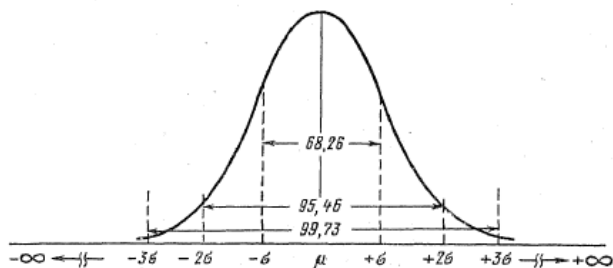
В формуле x – среднее значение, s – стандартное отклонение, тогда V – это ...

$$V = \frac{s}{\bar{x}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. коэффициент вариации

Вариант задания 11.

Какое распределение изображено на рисунке?



1. нормальное
2. Пуассона
3. дискретное
4. равномерное

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-5} Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

20. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
21. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
22. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**

23. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Наука это:

- 1.компонент духовной культуры;
2. элемент материально-предметного освоения мира;
3. элемент практического преобразования мира;
4. результат обыденного, житейского знания.

Вариант задания 2.

Отличительными признаками научного исследования являются:

1. целенаправленность;
2. поиск нового;
3. строгая доказательность;
4. все перечисленные признаки.
- 5.

Вариант задания 3.

Главная особенность науки— это:

- 1.субъективность;
2. объективность;
- 3.воздействие со стороны идеолога;
4. подчиненное религиозным догмам положение.

Вариант задания 4.

К общелогическим методам познания не относится:

1. анализ;
2. синтез;
3. абстрагирование;
4. эксперимент.
- 5.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 2.

Логика реализации теоретического уровня научного исследования:

- 1.идея, теория, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. теория, научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент;
3. идея, проблема, научная гипотеза, теория, эксперимент;
4. проблема, идея, научная гипотеза, теория, эксперимент.

Вариант задания 3.

Логика реализации эмпирического уровня научного исследования:

1. идея, обобщение, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. научная гипотеза, проблема, идея, обобщение, эксперимент;
3. научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент, обобщение;
4. идея, проблема, научная гипотеза, эксперимент, обобщение.

Вариант задания 4.

Объект научного исследования это:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. связи структуры.

Вариант задания 5.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. подсистема.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. научный факт; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 7.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт;
2. закон;
3. эмпирическое обобщение;
4. эмпирическую закономерность

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какие погрешности связаны с неправильной установкой и настройкой прибора:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 2.

Какие погрешности связаны с неправильным выбором методики:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 3.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 4.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 5.

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 6.

Среднеквадратичная погрешность серии измерений это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 7.

Средняя величина это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}}$
4. $\Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$

Вариант задания 8.

Закон нормального распределения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}} +$
4. $\Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$
- 5.

Вариант задания 9.

Случайная составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Статистическая обработка данных позволяет обосновать ответы на вопросы ...

1. случайно или закономерно изучаемое явление; как зависит результативный признак от факторного (зависимость урожайности от дозы внесения удобрений, при прочих равных условиях)
2. по актуальным проблемам совершенствования хозяйственного механизма
3. с целью выявления и пропагандирования передового отечественного опыта
3. с целью выявления и пропагандирования передового зарубежного опыта

Вариант задания 2.

Статистическая обработка данных – это ...

1. методы и приемы получения, систематизации, обработки и представления статистических данных об изучаемых объектах, процессах и явлениях в целях принятия обоснованных научных и практических решений
2. исследование качественных отношений
3. изучение пространственных форм
4. элемент изучения метафизических параметров

Вариант задания 3.

Статистическая гипотеза – это ...

1. предположение о виде распределения и свойствах случайной величины, которое можно подтвердить или опровергнуть применением статистических методов к данным выборки
2. выборка
3. выборочная дисперсия
4. средняя арифметическая

Вариант задания 4.

Статистический анализ конкретных данных проводится в рамках...:

1. логики
2. эконометрики
3. высшей математики
4. математической статистики

Вариант задания 5.

Объем генеральной совокупности - это количество всех объектов ...

1. выборочной совокупности
2. генеральной совокупности
3. полной совокупности
4. статистической совокупности

Вариант задания 6.

Множество из n объектов, отобранных случайным образом из генеральной совокупности, называется _____ совокупностью

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. сплошной

Вариант задания 7.

Объем выборочной совокупности - это количество всех объектов _____ совокупности

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. статистической

Вариант задания 8.

Корреляционный анализ сводится к ...

1. установлению формы зависимости
2. измерению тесноты связи
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 9.

Точность опыта оценивается ...

1. коэффициентом вариации $V_1\%$
2. относительной ошибкой опыта $S_x\%$
3. абсолютной ошибкой выборки S_x
4. распределением частот f по значениям X_n

Вариант задания 10.

Виды ошибок, которые учитывает статистический метод ...

1. случайные
2. организационные
3. хозяйственные
3. допущенные не случайно

Вариант задания 11.

Решение вопроса о существенности различий сводится к проверке ...

1. нулевой гипотезы H_0
2. предположительной гипотезы
3. опровержения нулевой гипотезы
4. ошибки опыта

Вариант задания 12.

Доверительный интервал – это интервал, в который попадают измеренные в эксперименте значения,

1. соответствующие доверительной вероятности
2. не соответствующие доверительной вероятности
3. не соответствующие доверительному интервалу
4. соответствующие доверительной интервалу

Вариант задания 13.

Количественная изменчивость – это такая изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются ...

1. количеством
2. качественными характеристиками
3. средним арифметическим
4. ошибкой выборки

Вариант задания 14.

Причины, влияющие на степень варьирования результативного признака, называются ...

1. факторами
2. признаками
3. случайными ошибками
4. доверительным интервалом

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-5} Организует внедрение результатов исследования в производство

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Тема: Понятие науки.

Исходя из результатов деятельности, наука может быть:

1. фундаментальная;
2. прикладная;
3. в виде разработок;
4. фундаментальная, прикладная и в виде разработок.

Вариант задания 2.

Науки, занимающиеся решением технологических, инженерных, экономических и иных проблем, называются:

1. общественные;
2. философские;
3. технические;
4. естественные.

Вариант задания 3.

К элементам науки не относят:

1. магию;
2. теорию;
3. методологию;
4. методики исследований.

Вариант задания 4.

Критерий научности знаний это:

1. системность;
2. обоснованность;
3. верифицируемость;
4. фальсифицируемость.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Научная гипотеза связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. только с теоретическим уровнем исследования;
3. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 2.

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. абстрагирование; 4. идеализация.

Вариант задания 3.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. наблюдение; 4. измерение.

Вариант задания 4.

Метод это система:

1. знаний; 2. норм (правил);
3. информации; 4. действий.

Вариант задания 5.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. закономерность; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 7.

Измерение это процесс:

1. соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
2. соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
3. соотнесение двух объектов исследования;
4. соединение предмета и объекта исследования.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Стохастическая составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 2.

Коэффициент корреляции это:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

2. $\Delta S_y^2 = \frac{\sum(y_i - \bar{y})^2}{n-1}$

3. $R = \frac{(x_i - \bar{x}) \cdot (y_i - \bar{y})}{(n-1) \cdot \Delta S_y \cdot \Delta S_x}$

4. нет правильных ответов.

Вариант задания 3.

Требование минимального разброса точек y_i относительно кривой $y=f(x)$ соответствует равенству:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$

2. $\Delta S_n^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n [y_i - f(x_i)]^2 \equiv \min$

3. $y = A_1 \cdot \varphi_1(x) + A_2 \cdot \varphi_2(x) + \dots + A_m \cdot \varphi_m(x)$

4. нет правильных ответов.

Вариант задания 4.

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью;
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью;
3. процесс получения информации для описания объекта исследования;
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью.

Вариант задания 5.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число уровней:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 6.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число факторов:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 7.

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1. управляемость;
2. точность поддержания факторов;
3. зависимость от других факторов;
4. совместимость с другими факторами.

Вариант задания 8.

Симметричность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Регрессионный анализ сводится к ...

1. измерению тесноты связи
2. установлению формы зависимости
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 2.

Выборка – это ...

1. все объекты
2. часть объектов
3. один объект
4. не менее 100 объектов

Вариант задания 3.

Количество объектов определяет в выборке...:

1. объем
2. массу
3. множество величин
4. иные параметры

Вариант задания 4.

Показатель, с помощью которого оценивается существенность различий между экспериментальными данными, называется ...

1. НСР (наименьшая существенная разность)
2. f (распределение частот)
3. I (размер интервал)
4. \bar{X} (средняя арифметическая)

Вариант задания 5.

Относительная ошибка опыта измеряется в _____

1. процентах
2. иных единицах измерения
3. интервалах

4. интегралах

Вариант задания 6.

Точность опыта определяется величиной относительной ошибки ...

1. 10%
2. 5%
3. 6%
4. 7%

Вариант задания 7.

Ошибка при уровне вероятности 95% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 8.

Ошибка при уровне вероятности 99% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 9.

При проведении статистической обработки выборка считается маленькой при количестве исследуемых объектов до _____

1. 5
2. 3
3. 10
4. 30
5. 20

Вариант задания 10.

При проведении статистической обработки выборка считается большой при количестве исследуемых объектов _____

1. 5
2. 10
3. 30
4. 50

Вариант задания 11.

Выборка с количеством исследуемых объектов, равным тридцати, считается ...

1. большой
2. маленькой
3. средней
4. нормальной

Вариант задания 12.

Ошибка опыта снижается при ...

1. увеличении повторности
2. снижении повторности

3. сокращения повторности
4. умножении повторности

Вариант задания 13.

Из генеральной совокупности извлечена выборка объема $n=10$, при этом среднее выборочное равно ...

X_i	1	2	3
n_i	1	4	1

1. 3
2. 4
3. 5
4. 6

Вариант задания 14.

В формуле \bar{x} – значение признака, n – общее число измеренных значений, тогда x – это ...

$$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-5}. Применяет современные методы исследований при решении технологических задач

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР.**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

- 1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Цель научного исследования – это:

1. краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования;
2. уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел;
3. источник информации, необходимой для исследования;
4. нечто неизвестное в науке, то, что предстоит открыть
- 5.

Вариант задания 2.

Тема научного исследования – это:

1. уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел;
2. нечто неизвестное в науке, то, что предстоит открыть;
3. краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования;
4. источник информации, необходимой для исследования

Вариант задания 3.

К основным принципам государственной научно-технической политики не относят:

1. приоритет фундаментальных наук;
2. разделение науки и образования;
3. приоритет инновационной деятельности;
4. стимулирование научной деятельности.

Вариант задания 4.

Главная особенность науки— это ее:

1. зависимость от субъективности исследователя;
2. объективность;
3. регулирование со стороны идеологического руководства;
4. подчиненное религиозным догмам положение.

Вариант задания 5.

Проблема это:

1. ситуация, когда старые знания не способны дать ответ на поставленный вопрос, а нового знания пока нет;
2. оценка адекватности выбранных методов;
3. объяснение закономерности;
4. проверка выдвинутой гипотезы на адекватность.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Измерение это процесс:

- 1.соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
- 2.соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
- 3.соотнесение двух объектов исследования;
- 4.соединение предмета и объекта исследования.

Вариант задания 2.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. метод, методология, методика, процедура;
2. методика, метод, процедура, методология,;
3. процедура, метод, методология, методика ;
4. процедура, методика, метод, методология.

Вариант задания 3.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

- 1.предмет, объект, теория, метод;
2. предмет, объект, метод, теория;
3. метод, предмет, объект, теория;
4. предмет, теория, объект, метод.

Вариант задания 4.

В основе теоретического уровня исследования положен:

- 1.закон; 2.закономерность;
- 3.зависимость; 4.другое.

Вариант задания 5.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. обобщение; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 6.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт; 2. категорию;
3. эмпирическое обобщение; 4. эмпирическую закономерность.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Нормированность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 2.

Ротатабельность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 3.

Ортогональность матрицы планирования означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 4.

Уравнение модели 2 порядка имеет вид:

1. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2 + a_{11}x_1^2 + a_{22}x_2^2$;
2. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2$;
3. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3 + a_{123}x_1x_2x_3$;
4. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3$.

Вариант задания 5.

К способам отсеивания части полного факторного эксперимента не относят:

1. рандомизированный план;
2. латинский квадрат;
3. априорное ранжирование факторов;
4. эксперимент с изменением факторов по одному.

Вариант задания 6.

Коэффициент конкордации это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 7.

Критерий Пирсона это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j} +$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 8.

Коэффициент конкордации составляет:

1. бесконечное значение;
2. всегда равен нулю;
3. всегда равен единице;
4. изменяется в пределах от нуля до единицы.

Вариант задания 9.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 10.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 11.

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В области $\mu \pm \sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 2.

В области $\mu \pm 2\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 3.

В области $\mu \pm 3\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

3. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 4.

Ошибка опыта снижается сильнее всего при количестве повторностей...:

1. до 4-6
2. до 3-5
3. до 2-3
4. до 4-5

Вариант задания 4.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

x	1	2	4
n	2	3	5

1. 1
2. 5
3. 10
4. 15

Вариант задания 5.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

X	1	2	3	4
n	2	3	3	6

1. 12
2. 14
3. 8
4. 4

Вариант задания 6.

Средняя выборочная данного распределения равна ...

X	1	2
---	---	---

p	4	1
---	---	---

1. 0
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 7.

Статистическое распределение выборки имеет вид, объём выборки равен ...

Xi	X1	X2	X3
Ni	2	30	18

1. 41
2. 50
3. 22
4. 13

Вариант задания 8.

В формуле n – общее число измеренных значений, s^2 – дисперсия, тогда s_x – это ...

$$s_{\bar{x}} = \sqrt{\frac{s^2}{n}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 9.

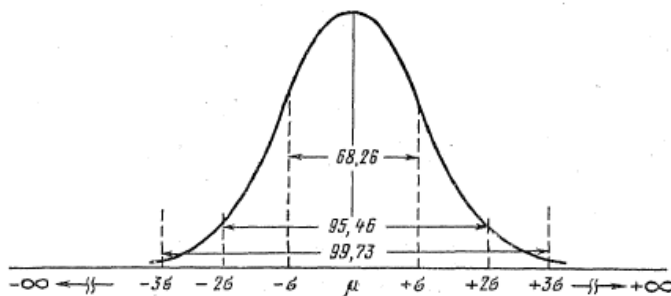
В формуле x – среднее значение, s – стандартное отклонение, тогда V – это ...

$$V = \frac{s}{\bar{x}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. коэффициент вариации

Вариант задания 10.

Какое распределение изображено на рисунке?



1. нормальное
2. Пуассона

3. дискретное
4. равномерное

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

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

24. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
25. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
26. Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
27. Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
28. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Методология - это

1. система принципов и способов организации и построения теоретической и практической деятельности
2. учение о научном методе познания
3. совокупность методов, применяемых в какой-либо науке
4. все варианты верны

Вариант задания 2.

Методика обучения учебному предмету включает в себя

1. Цели и принципы обучения
2. содержание и средства обучения
3. Формы и методы обучения
4. Все перечисленное выше

Вариант задания 3.

Требования, предъявляемые к методике

1. реалистичность и воспроизводимость
2. внятность и результативность
3. соответствие целям и задачам планируемого действия, обоснованность
4. все варианты верны

Вариант задания 4.

Основные требования, предъявляемые к дополнительному образованию отражены

1. Конституции Российской Федерации
2. Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации»
3. Концепции развития дошкольного образование
4. Национальном приоритетном проекте «Образование»

Вариант задания 5.

Согласно федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» дополнительное образование делится на

1. Дополнительно образование детей и взрослых, дополнительное профессиональное образование
2. Дополнительное профессиональное образование, дополнительное надпрофессиональное образование
3. Дополнительное образование взрослых, дополнительное образование послевузовское
4. Дополнительное профессиональное образование, профессиональное образование

Вариант задания 6.

Дополнительное профессиональное образование направлено на

1. удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессиональное развитие человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды
2. формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени
3. формирование общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности, сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста
4. формирование общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В рамках каких дополнительных профессиональных программ может реализовываться дополнительное профессиональное образование

1. программ повышения квалификации
2. программ профессиональной переподготовки
3. программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются:

1. лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
2. лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
3. лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Программа повышения квалификации направлена на

1. совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации
2. на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации
3. на получение знаний в области образования
4. на получение знаний в межотраслевом секторе

Вариант задания 4.

Программа профессиональной переподготовки направлена на

1. совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации
2. на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации
3. на получение знаний в области образования
4. на получение знаний в межотраслевом секторе

Вариант задания 5.

Освоение дополнительных профессиональных образовательных программ завершается

1. государственным экзаменом
2. зачетом
3. защитой выпускной квалификационной работы
4. итоговой аттестацией обучающихся в форме, определяемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно

Вариант задания 6.

Профессиональные стандарты и квалификационные требования учитываются при разработке

1. Содержания дополнительных профессиональных программ
2. Методов работы
3. Формам осуществления контроля
4. Подбора литературы

Вариант задания 7.

Формы обучения и сроки освоения дополнительных профессиональных программ определяются

1. образовательной программой
2. договором об образовании
3. образовательной программой и (или) договором об образовании
4. нет верного варианта ответа

Вариант задания 8.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования удостоверение о повышении квалификации и (или) диплом о профессиональной переподготовке выдаются

1. сразу после завершения обучения
2. одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации
3. возможны оба варианта
4. правильного варианта нет

Вариант задания 9.

Обучение по дополнительной общеобразовательной программе может проходить в форме

1. очной
2. заочной

3. очно-заочной
4. любой из перечисленных форм

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В системе дополнительного профессионального образования педагоги применяют

1. только традиционные технологии
2. только инновационные технологии
3. применяют те технологии, которые будут уместны в рамках той или иной программы
4. воспроизводящие технологии

Вариант задания 2.

Применение разнообразных образовательных технологий в системе дополнительного профессионального образования способствует

1. повышению мотивации обучающихся
2. профессионально-практической ориентации занятий
3. повышению эффективности образовательного процесса
4. все, перечисленное выше

Вариант задания 3.

Образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников называются

1. Дистанционные образовательные технологии
2. Разноуровневое обучение
3. Коммуникационные технологии
4. Педагогическая игровая технология

Вариант задания 4.

Технология проблемного обучения предполагает следующую организацию

1. · Педагог создает проблемную ситуацию - направляет обучающихся на ее решение - организует поиск решения. · Обучающийся ставится в позицию субъекта своего обучения - разрешает проблемную ситуацию, в результате чего приобретает новые знания и овладевает новыми способами действия.
2. Педагог выдает задание – показывает, как решить. · Обучающийся воспроизводит предложенное решение.
3. Педагог выдает задание для подготовки к дискуссии. · Обучающийся готовится к проведению игры. Педагог организует игру-дискуссию.
4. Педагог выдает задание для самостоятельной подготовки. Обучающийся докладывает о полученном результате в устном или письменном виде.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: определить соответствие

Вариант задания 1.

Соотнесите этапы и содержание технология проведения занятия при дифференцированном обучении в рамках дополнительного образования:

этап	содержание
1. Ориентационный этап (договорной)	1 Оценка работ, ответов, обобщение пройденного на занятии

2. <i>Подготовительный этап</i>	2 Усвоение знаний и умений. Информация излагается кратко, четко, ясно, с опорой на образцы. Затем обучающиеся должны перейти на самостоятельную работу и взаимопроверку.
3. <i>Основной этап</i>	3 Основная дидактическая задача данного этапа – обеспечить мотивацию, актуализировать опорные знания и умения
4. <i>Итоговый этап</i>	4 Педагог рассказывает, как будет построена работа, чего достигнут обучающиеся в рамках занятия.

4 БЗ В2 Г1

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Вопрос 1. Дополнительные общеобразовательные программы подразделяются на

1. общеразвивающие и предпрофессиональные
2. повышения квалификации и профессиональной переподготовки
3. общеразвивающие и повышения квалификации
4. предпрофессиональные и профессиональной переподготовки

Вариант задания 2.

Дополнительные общеразвивающие программы реализуются

1. только для детей
2. только для взрослых
3. как для детей, так и для взрослых
4. для пенсионеров

Вариант задания 3.

К освоению дополнительных общеобразовательных программ допускаются

1. любые лица без предъявления требований к уровню образования, если иное не обусловлено спецификой реализуемой образовательной программы
2. лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
3. лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4. лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Вариант задания 4.

Дополнительные общеобразовательные программы направлены на:

1. формирование и развитие творческих способностей обучающихся; удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в интеллектуальном, нравственном, художественно-эстетическом развитии, а также в занятиях физической культурой и спортом;
2. обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, патриотического, трудового воспитания обучающихся; выявление, развитие и поддержку талантливых обучающихся, а также лиц, проявивших выдающиеся способности;
3. создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся;
4. всеми перечисленными и иными образовательными потребностями и интересами обучающихся, не противоречащих законодательству Российской Федерации, осуществляемых за пределами федеральных государственных образовательных стандартов и федеральных государственных требований.

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Педагогическая технология, являясь неотъемлемой составляющей профессиональной компетентности педагога, базируется на

1. педагогическом сознании
2. педагогической технике
3. педагогическом сознании и педагогической технике
4. нет верного варианта

Вариант задания 2.

Общим и для педагога-практика и педагога-исследователя в методологической культуре является:

1. умение выдвинуть предположение и мысленно представить себе последствия его реализации
2. умение распределить решение задачи на шаги в оптимальной последовательности
3. обоим требуются умения видеть проблему и соотносить с ней фактический материал
4. Все перечисленные варианты верны

Вариант задания 3.

К видам педагогической деятельности НЕ относится

1. творческая работа
2. воспитательная работа
3. методическая работа
4. преподавание

Вариант задания 4.

Прием чтения лекции, включающий в себя привлечение необычного, яркого эпизода, факта, приковывающего внимание слушателей и заставляющего переживать вместе с преподавателем называется

1. Интрига
2. Постановка проблемного вопроса, риторического вопроса
3. Сопереживание
4. Юмористическое замечание

Вариант задания 5.

В содержание методологической культуры педагога-исследователя входят:

1. методологическая рефлексия (умение анализировать собственную научную деятельность)
2. способность к научному обоснованию, критическому осмыслению и творческому применению определенных концепций, форм и методов познания, управления, конструирования
3. оба варианта верны
4. нет правильного варианта

Вариант задания 6.

Основными составными частями методологической культуры педагога-практика являются:

1. проектирование и конструирование учебно-воспитательного процесса
2. осознание, формулирование и творческое решение педагогических задач
3. методическая рефлексия
4. все перечисленные варианты верны

Вариант задания 7.

Объектом труда преподавателя высшей школы являются

1. обучающиеся
2. преподаватели
3. родители
4. администрация

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: определить соответствие

Вариант задания 1.

Соотнесите ключевые определения в рамках компетентного подхода:

Ключевое понятие	сущность
1. Квалификация	1. знания, умения и навыки, необходимые для той или иной профессии на рынках труда, подтвержденные документом об образовании
2. Компетенция	2.личностное качество, определяющее способность мотивированно и ответственно применять компетенции для решения широкого круга разнообразных учебных, научно-прикладных, профессиональных, социальных, личностных задач
3. Компетентность	3 знания, умения, опыт и личностные качества, необходимые для решения теоретических и практических задач
4. Компетентностный подход	4 система требований к организации образовательного процесса учреждения образования, которая предполагает результаты образования в виде компетенций и способствует практико-ориентированному характеру подготовки обучающихся, усилению роли их самостоятельной работы по разрешению задач и ситуаций, имитирующих социально-профессиональные проблемы, метод моделирования результатов образования как норм его качества.

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В структуре профессиональной компетентности преподавателя А.К. Маркова выделяет следующие блоки

1. 1. профессиональные (объективно необходимые) психологические и педагогические знания; 2. профессиональные (объективно необходимые) педагогические умения; 3. профессиональные психологические позиции, установки учителя, требуемые от него профессией; 4. личностные особенности, обеспечивающие овладение учителем профессиональными знаниями и умениями

2. 1. профессиональные (объективно необходимые) психологические и педагогические знания; 2. профессиональные (объективно необходимые) педагогические умения; 3. профессиональные психологические позиции, установки учителя, требуемые от него профессией

3. 1. профессиональные (объективно необходимые) психологические и педагогические знания; 2. профессиональные (объективно необходимые) педагогические умения; 3. личностные особенности, обеспечивающие овладение учителем профессиональными знаниями и умениями

4. 1. профессиональные (объективно необходимые) психологические и педагогические знания; 2. профессиональные психологические позиции, установки учителя, требуемые от него профессией; 3. личностные особенности, обеспечивающие овладение учителем профессиональными знаниями и умениями

Вариант задания 2.

К основным компетенциям И.А. Зимней относятся

1. Компетенции, относящиеся к самому человеку как личности, субъекту деятельности, общения

2. Компетенции, относящиеся к социальному взаимодействию человека и социальной сферы

3. Компетенции, относящиеся к деятельности человека

4. Все перечисленные

Вариант задания 3.

Специальные компетенции отражают

1. специфику конкретной предметной или надпредметной области

2. отношение личности к самому себе

3. отношение к социальному взаимодействию человека и социальной сферы

4. специфику управления

2.Содержательный элемент

Тип заданий: определить соответствие

Вариант задания 1.

Соотнесите функции практических занятий и их содержание

функция	содержание
1. текущий контроль	1. студенты выступают с устными докладами, обосновывают и защищают собственную точку зрения
2. овладение студентами навыками самостоятельного выступления	2. проверяются результаты самостоятельной работы студентов, их умение работать с первоисточниками, составлять конспекты и пр.
3. выявление индивидуальных трудностей	3 выявление особенностей, которые могут позитивно или негативно сказаться на всем процессе обучения и требующих поэтому учета или даже коррекции
4. выявление личностных особенностей студентов	4 выявление возможных недостатков их мышления или некоторых мыслительных операций (анализ, синтез, обобщение, абстрагирование и др.)

Вариант задания 2.

Соотнесите критерии оценки проведения семинарского и их содержание:

критерий	содержание
1. Целенаправленность	1 оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией
2. Планирование	2 выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы
3. Организация семинара	3 постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности
4. Стил ь проведения семинара	4 умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, заполненность учебного времени обсуждением проблем

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении практических занятий значение имеют индивидуальный подход и продуктивное педагогическое общение, что отражается в следующих позициях:

1. Повторение для закрепления знаний следует проводить вариантно, под новым углом зрения, что далеко не всегда учитывается в практике вузовского обучения
2. Обучаемые должны получить возможность раскрыть и проявить свои способности, свой личностный потенциал. Поэтому при разработке заданий и плана занятий преподаватель должен учитывать уровень подготовки и интересы каждого студента группы, выступая в роли консультанта и не подавляя самостоятельности и инициативы студентов
3. Следует организовывать ПЗ так, чтобы студенты постоянно ощущали нарастание сложности выполняемых заданий, испытывали положительные эмоции от переживания собственного успеха в учении, были заняты напряженной творческой работой, поисками правильных и точных решений
4. Обучение студентов правилам ведения дискуссии и умению слушать партнера

Вариант задания 2.

К практическим занятиям можно отнести

1. Семинарские занятия
2. Лабораторные работы
3. Коллоквиумы и практикумы
4. Все перечисленное выше

Вариант задания 3.

Составьте логику проведения семинара-исследования

1. В течение 5-15 минут студенты обмениваются мнениями; готовят выступление
2. По предложению преподавателя студенты образуют небольшие группы из 7-9 человек, которые получают список проблемных вопросов по теме занятия
3. Остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп
4. Подгруппа выделяет докладчика
5. Преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов

1. 2-1-4-3-5

2. 1-2-3-4-5
3. 4-1-2-3-5
4. 3-5-4-1-2

Вариант задания 4.

Особенностью при проведении лабораторных работ от других видов практических занятий является

1. диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса
2. интеграция теоретико-методологических знаний с практическими умениями и навыками студентов в условиях той или иной степени близости к реальной профессиональной деятельности
3. непосредственный контакт со студентами, установление доверительных отношений, продуктивное педагогическое общение
4. занятие, готовящее к семинару, проводится на первых курсах

Вариант задания 5.

Перенос известного способа с некоторой модификацией в незнакомую ситуацию при проведении самостоятельной работы студента называется

1. реконструктивно-вариативной самостоятельной работой
2. воспроизводящей самостоятельной работой
3. эвристической самостоятельной работой
4. творческой самостоятельной работой

Вариант задания 6.

Данный вид лекции в основном студентам-заочникам. Ее цель – помочь студентам самостоятельно овладеть той или иной учебной дисциплиной. На лекции обычно рассматриваются предмет, основные категории и проблемы курса, его особенности, значение курса для профессиональной подготовки и т.д. Дается обзор учебников и учебных пособий, специальной литературы по проблематике курса

1. установочная
2. тематическая
3. обзорная
4. обобщающая

Вариант задания 7.

Верная схема проведения лекции пресс-конференции представлена:

1. Объявив тему лекции, преподаватель просит студентов задавать ему письменные вопросы по данной теме. В течение двух-трех минут студенты формулируют наиболее интересующие их вопросы и передают преподавателю, который в течение трех-пяти минут сортирует вопросы по их содержанию и начинает лекцию.
2. Преподаватель объявляет тему лекции и отвечает на вопросы по поднятой руке студента.
3. Преподаватель просит накануне принести вопросы по теме, готовит ответы заранее.
4. Преподаватель дает письменно лекцию и просит студентов выписать вопросы, по непонятным моментам. На занятии преподаватель дает пояснения по вопросам.

Вариант задания 8.

Каждая лекция должна

1. представлять законченное целое
2. иметь связь с предыдущим материалом
3. готовить слушателей к следующей теме

4. все перечисленные компоненты

Вариант задания 9.

Основная цель вступления на лекции

1. вызвать интерес у аудитории, завоевать доверие, подготовить благоприятную психологическую почву
2. проверить явку
3. проверить знания с предыдущей лекции
4. познакомиться с аудиторией

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Проблемная задача, межпредметного и прикладного характера, выступающая полифункциональным педагогическим средством и обеспечивающая не только диагностику сформированности компетенций, но и их развитие называется

1. обобщенная задача
2. проблемное проектирование
3. социальное проектирование
4. научная задача

Вариант задания 2.

Обобщенная задача выступает как

1. средство формирования компетенции
2. средство диагностики сформированности компетенции
3. средство формирования и диагностики сформированности компетенций
4. нет верного варианта

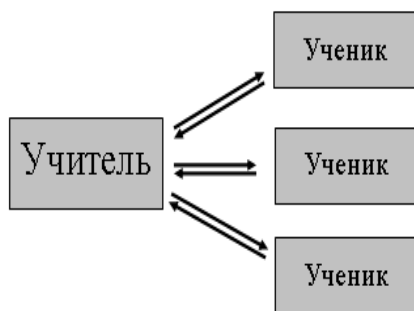
Вариант задания 3.

Конкретная ситуация (или кейс) - это

1. письменно представленное описание определенных условий из жизни организации, группы людей или отдельных индивидов, ориентирующее слушателей на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения
2. способ коллективного продуцирования новых идей
3. представляет собой форму воссоздания предметного и социального содержания будущей профессиональной деятельности специалиста, моделирования таких систем отношений, которые характерны для этой деятельности как целого
4. задача, межпредметного и прикладного характера, выступающая полифункциональным педагогическим средством и обеспечивающая не только диагностику сформированности компетенций, но и их развитие называется

Вариант задания 4.

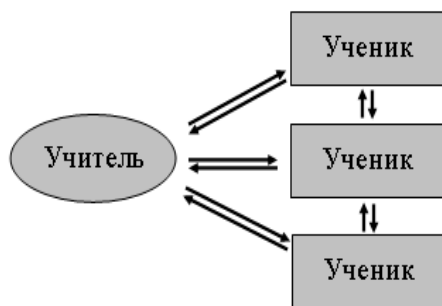
Какой метод обучения представлен на схеме



1. активный метод обучения
2. пассивный метод обучения
3. интерактивный метод обучения
4. кейс-метод

Вариант задания 5.

Схема, представленная на картинке, характеризует



1. активный метод обучения
2. пассивный метод обучения
3. интерактивный метод обучения
4. кейс-метод

Вариант задания 6.

Алгоритм в рамках технологии «учимся вместе» представлен верно

1. 1. выполнение инд. заданий – 2. инд. сообщения в командах – 3. опрос педагогом каждой команды
2. 1. выполнение инд. заданий – 2. встреча экспертов – 3. инд. сообщения в командах – 4. опрос педагогом каждой команды
3. 1. выполнение командой подзадания – 2. представление подзадания другим командам
4. 1. выполнение инд. заданий – 2. инд. сообщения в командах – 3. подготовка общего доклада команды по подзаданию – 4. представление подзадания другим командам

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Диалектика воспитательного процесса заключается в

1. непрерывности, подвижности, изменчивости его развития
2. целенаправленности, непрерывности, изменчивости
3. длительности, комплексности, многофакторности
4. целенаправленности, непрерывности и вариативности

Вариант задания 2.

Какая последовательность проведения мозгового штурма представлена верно:

1. 1 этап: коллективное генерирование идей при абсолютном равноправии всех участников и отсутствии критики, 2 этап: критика и аналитика высказанных предложений, их оценка и выбор
2. 1 этап: коллективное генерирование идей с критикой каждой идеи, 2 этап: выбор лучшей идеи
3. 1 этап: вопрос, выносимый на голосование 2 этап: голосование, 3 этап: второй вопрос, выносимый на голосование, 4 этап: голосование, 5 этап: принятие решения
4. 1 этап: коллективное генерирование идей с критикой каждой идеи, 2 этап: голосование

Вариант задания 3.

Инсценирование ролей в рамках воспитательного мероприятия по предмету можно представить следующей последовательностью событий:

1. наличие задачи (проблемы) и распределение ролей между участниками ее решения - взаимодействие участников в зависимости от роли - ввод преподавателем в процесс занятия корректирующих условий - оценка результатов обсуждения и подведение итогов игры преподавателем и участниками
2. наличие задачи (проблемы) и распределение ролей между участниками ее решения - взаимодействие участников в зависимости от роли - ввод преподавателем в процесс занятия корректирующих условий
3. наличие задачи (проблемы) и распределение ролей между участниками ее решения - взаимодействие участников в зависимости от роли - оценка результатов обсуждения и подведение итогов игры преподавателем и участниками
4. взаимодействие участников в зависимости от роли – распределение ролей - ввод преподавателем в процесс занятия корректирующих условий - оценка результатов обсуждения и подведение итогов игры преподавателем и участниками

Вариант задания 4.

При организации деловой игры в рамках часа куратора преподавателю следует учесть следующие методологические требования:

1. максимальная приближенность к реальным профессиональным условиям; создание атмосферы поиска и непринужденности;
2. тщательная подготовка учебно-методической документации; четко сформулированные задачи, условия и правила игры;
3. выявление возможных вариантов решения указанной проблемы; наличие необходимого оборудования
4. все перечисленные принципы

Вариант задания 5.

Хорошая тема для дебатов в рамках воспитательного мероприятия должна

1. провоцировать интерес, затрагивая значимые для дебатеров проблемы; иметь четкую формулировку
2. быть сбалансированной и давать одинаковые возможности командам в представлении качественных аргументов
3. стимулировать исследовательскую работу; иметь положительную формулировку для утверждающей стороны
4. провоцировать интерес, затрагивая значимые для дебатеров проблемы; иметь четкую формулировку; быть сбалансированной и давать одинаковые возможности командам в представлении качественных аргументов; стимулировать исследовательскую работу; иметь положительную формулировку для утверждающей стороны

Вариант задания 6.

Алгоритм использования сравнения в рамках выполнения заданий можно представить следующей схемой

1. осознание смысла сравнения – знакомство с последовательностью шагов сравнения – обучающийся самостоятельно проводит сравнение – многократное применение новых знаний – перенос на другие ситуации
2. осознание смысла сравнения – знакомство с последовательностью шагов сравнения
3. знакомство с последовательностью шагов сравнения – обучающийся самостоятельно проводит сравнение
4. обучающийся самостоятельно проводит сравнение – многократное применение новых знаний – перенос на другие ситуации

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При использовании метода чтения лекции «аналогия» преподавателю следует пользоваться следующими правилами:

1. используются существенные, а не поверхностные признаки явления, их существенные свойства для создания аналогии
2. общие свойства явлений должны характеризовать явление с различных сторон
3. в процессе умозаключений по аналогии необходимо устанавливать не только сходство, но и черты различий явлений
4. используются существенные, а не поверхностные признаки явления, их существенные свойства для создания аналогии; общие свойства явлений должны характеризовать явление с различных сторон; в процессе умозаключений по аналогии необходимо устанавливать не только сходство, но и черты различий явлений

Вариант задания 2.

В течении лекции преподаватель постоянно возвращается к единому центру, где выстроена проблема, углубляет и развивает ее. Данный метод прочтения лекции называется

1. Концентрированный метод
2. Ступенчатый метод
3. Исторический метод
4. Дедуктивный метод

Вариант задания 3.

При использовании данного метода преподаватель оперирует оперирование фактами, цифрами, цитатами, рассматривает каждый вопрос с точки зрения того, как явление возникло, какие главные этапы в своем развитии проходило, как понимается (трактруется) данное явление в настоящее время.

1. Концентрированный метод
2. Ступенчатый метод
3. Исторический метод
4. Дедуктивный метод

Вариант задания 4.

При прочтении лекции преподаватель использует приковывающий внимание слушателей и заставляющий переживать вместе с преподавателем необычный, яркий эпизод, факт. Данный прием называется

1. сопереживание
2. юмористическое замечание

3. постановка проблемного вопроса
4. постановка риторического вопроса

Вариант задания 5.

Вопросы преподавателя плана «Закончите фразу... Что вы узнали..? Почему..? Объясните взаимосвязь.» подразумевают проверку

1. знание
2. понимание
3. применение
4. анализ

Вариант задания 6.

Вопросы преподавателя плана «Назовите... в каком году..? Где происходило..? Перечислите....» подразумевают проверку

1. знание
2. понимание
3. применение
4. анализ

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Качество образования с точки зрения государства может быть определено

1. соответствие результатов образования нормативным документам - ФГОС
2. соответствие результата образования потребностям рынка труда
3. соответствие результата образования ожиданиям
4. нет верного варианта

Вариант задания 2.

Качество образования с точки зрения общества может быть определено

1. соответствие результатов образования нормативным документам - ФГОС
2. соответствие результата образования потребностям рынка труда
3. соответствие результата образования ожиданиям
4. нет верного варианта

Вариант задания 3.

Качество образования с точки зрения личности может быть определено

1. соответствие результатов образования нормативным документам - ФГОС
2. соответствие результата образования потребностям рынка труда

3. соответствие результата образования ожиданиям
4. нет верного варианта

Вариант задания 4.

Диагностирование результатов освоения ОПОП

1. рассматривает результаты с учетом способов их достижения
2. выявляет тенденции, динамику педагогического процесса
3. рассматривает результаты с учетом способов их достижения, выявляет тенденции, динамику педагогического процесса
4. нет верного варианта

Вариант задания 5.

Наблюдение за процессом усвоения знаний, умений и навыков - это

1. контроль в обучении
2. самоидентификация
3. профориентация
4. самооценка

Вариант задания 6.

Контроль в обучении обеспечивает

1. получение информации о результате учебной деятельности обучаемых
2. получение информации об уровне воспитанности личности
3. получение информации об уровне культуры
4. получение информации о гражданской позиции обучающегося

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Контроль на лабораторных занятиях осуществляется посредством оценивания

1. активности студентов в обсуждении и решении практических ситуаций, моделируемых на занятиях,
2. умения использовать имеющиеся теоретические знания при выполнении практических заданий, степени сформированности навыков исследовательской работы
3. на лабораторных занятиях используются различные формы самоконтроля студентов и взаимных проверок студентами правильности выполнения заданий
4. все перечисленные варианты верны

Вариант задания 2.

При дифференцированном подходе обучения мотивация учения в сильных группах

1. повышается
2. понижается
3. остается на прежнем уровне
4. колеблется в сторону снижения

Вариант задания 3.

Дифференцированный подход при контроле заключается в

1. необходимости учета индивидуальных личностных качеств обучающихся
2. выполнении научающей, развивающей и воспитывающей функций контроля
3. всесторонней проверке знаний обучающихся
4. исключении возможности субъективных и ошибочных суждений и выводов

Вариант задания 4.

Разнообразие форм проведения контроля обеспечивает

1. выполнение научающей, развивающей и воспитывающей функций контроля
2. всестороннюю проверку знаний
3. исключение возможности ошибочных, субъективных суждений
4. единство требований со стороны обучающихся

Вариант задания 5.

К видам контроля можно отнести

1. предварительный, текущий
2. периодический, тематический
3. итоговый, отсроченный
4. все перечисленные

Вариант задания 6.

К формам контроля можно отнести

1. индивидуальный, групповой, фронтальный
2. предварительный, текущий
3. устный, письменный
4. нет верного варианта

Вариант задания 7.

К методам контроля можно отнести

1. устный, письменный, практический
2. машинный, текстовый
3. комбинированный, самоконтроль
4. все представленные варианты

Вариант задания 8.

Суть проверки результатов обучения состоит в

1. выявлении уровня освоения знаний учащимися, который должен соответствовать образовательному стандарту по данной программе, предмету
2. выявлении уровня воспитанности обучающихся
3. выявлении уровня социокультурного развития обучающихся
4. выявлении уровня культурного развития обучающегося

Вариант задания 9.

Отметка - это

1. условное выражение количественной оценки знаний, умений и навыков (компетенций) обучающихся в цифрах или баллах
2. определение степени усвоенности знаний, умений и навыков (сформированности компетенций)
3. система действий и операции для контроля за усвоением знаний, умений и навыков (овладением компетенциями)
4. нет верного варианта ответа

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Контрольная работа является

1. промежуточной формой контроля знаний студентов и представляет собой письменное выполнение определенных заданий
2. формой организации воспитательного процесса
3. экспериментом
4. разновидность научно-исследовательской работы

Вариант задания 2.

К накопительной системе оценок можно отнести

1. мониторинг, рейтинговое оценивание
2. рейтинговое оценивание, портфолио
3. мониторинг, рейтинговое оценивание, портфолио
4. мониторинг, портфолио

Вариант задания 3.

Основной принцип рейтинга

1. ранжирование
2. классификация
3. идентификация
4. анализ

Вариант задания 4.

К условиям организации рейтинговой системы оценивания можно отнести

1. модульная организация учебного процесса
2. постоянное отслеживание уровня знаний
3. многобалльное оценивание обученности обучающихся
4. все перечисленное

Вариант задания 5.

Рефлексивная функция рейтинговой технологии заключается в

1. самооценка учебных и личностных достижений
2. формирование творческого потенциала учащихся
3. создание условий для развития активности и самостоятельности
4. получение информации об особенностях учебного процесса

Вариант задания 6.

Коррекционная функция рейтинговой технологии заключается в

1. корректировка влияний нововведений на развитие
2. формирование творческого потенциала учащихся
3. создание условий для развития активности и самостоятельности
4. получение информации об особенностях учебного процесса

Вариант задания 7.

Диагностическая функция рейтинговой технологии заключается в

1. получение информации об особенностях учебного процесса
2. формирование творческого потенциала учащихся
3. создание условий для развития активности и самостоятельности
4. корректировка влияний нововведений на развитие

Вариант задания 8.

Основной целью аутентичного исследования является

1. Оказание помощи ученику в развитии его способности анализировать собственную деятельность

2. Становление учащегося как субъекта учебной, научной деятельности
3. Определение степени усвоенности знаний, умений и навыков (сформированности компетенций)
4. Система действий и операции для контроля за усвоением знаний, умений и навыков (овладением компетенциями)

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Портфолио – это

1. Способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося в определенный период
2. Становление учащегося как субъекта учебной, научной деятельности
3. Определение степени усвоенности знаний, умений и навыков (сформированности компетенций)
4. Система действий и операции для контроля за усвоением знаний, умений и навыков (овладением компетенциями)

Вариант задания 2.

Что дает портфолио обучающемуся?

1. Смещение акцента с того, что обучающийся не знает и не умеет, на то, что он знает и умеет
2. Интеграцию количественной и качественной оценок
3. Смещение акцентов с оценки на самооценку
4. Все перечисленное

Вариант задания 3.

В традиционную систему портфолио входит:

1. портфолио работ и портфолио документов
2. портфолио документов и портфолио отзывов
3. портфолио работ и портфолио отзывов
4.) портфолио работ, портфолио документов и портфолио отзывов

Вариант задания 4.

К блоку «портфолио работ» можно отнести

1. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
2. победы, обучение, соответствие требованиям
3. внешние оценки и самоанализ
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

К блоку «портфолио документов» можно отнести

1. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
2. победы, обучение, соответствие требованиям
3. внешние оценки и самоанализ
4. нет верного ответа

Вариант задания 6.

К блоку «портфолио отзывов» можно отнести

1. тексты, аудио и видео записи, объекты, творческие работы
2. победы, обучение, соответствие требованиям

3. внешние оценки и самоанализ
4. нет верного ответа

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Примерами «ошибки ореола» у преподавателя при оценивании может быть пример

1. отличник, двоечник
2. перенос симпатии (антипатии) к обучающемуся на оценку (отметку)
3. оценка по настроению
4. отсутствие твердых критериев

Вариант задания 2.

Получение обратной связи и анализ собственной педагогической деятельности подразумевает деятельность

1. контрольно-оценочная
2. исследовательская
3. коммуникативная
4. организаторская

Вариант задания 3.

В структуру качества образования входит качество

1. образовательных систем, учебного процесса
2. подготовленности обучающихся, качество управления образовательными системами
3. научной и инновационной деятельности при обучении
4. образовательных систем, учебного процесса, подготовленности обучающихся, качество управления образовательными системами, научной и инновационной деятельности при обучении

Вариант задания 4.

Обеспечение качества образования - это

1. факторы, условия и ресурсы, позволяющие достигать цели по качеству: учебно-методическая среда, материальная база, способности персонала, подготовленность и мотивация студентов, финансовое обеспечение, информационное обслуживание
2. современное понимание содержания образования и определением источников его обновления, проектирования содержания учебного процесса
3. модернизация содержания образования, сопровождающаяся стандартизацией и информатизацией, вариативностью всех этапов обучения
4. проведение эксперимента по введению единого государственного экзамена как независимой системы аттестации выпускников и отбора абитуриентов для получения профессионального образования

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-4_{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду

Раскрытие индикатора (формирование результат1.:

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Форма воссоздания предметного и социального содержания будущей профессиональной деятельности специалиста, моделирования таких систем отношений, которые характерны для этой деятельности как целого называется

1. деловая игра
2. дебаты
3. case-study
4. рассказ

Вариант задания 2.

Имитационный тренинг

1. предполагает отработку определенных специализированных навыков и умений по работе с различными техническими средствами и устройствами
2. имитация ситуации, обстановка профессиональной деятельности, а в качестве "модели" выступает само техническое средство
3. профессиональный контекст воссоздается как с помощью предмета деятельности, так и путем имитации условий его применения
4. все указанное соответствует данной технологии

Вариант задания 3.

Письменно представленное описание определенных условий из жизни организации, группы людей или отдельных индивидов, ориентирующее слушателей на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения называется

1. деловая игра
2. дебаты
3. case-study
4. рассказ

ПК-1. Способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-1} Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

29. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
30. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
31. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в маслоделии**
32. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве молочных консервов**
33. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в сыроделии**
34. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии с применением биотехнологических процессов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать состав микрофлоры кефирных грибков

1. лактококки, дрожжи
- 2.лактобациллы, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии
3. лактококки, лактобациллы, лейконостоки, дрожжи, уксуснокислые бактерии
4. лактококки, лактобациллы, уксуснокислые бактерии, энтерококки

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать режим пастеризации молока при приготовлении производственной закваски:

1. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 25-35$ мин
3. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
4. $t = (72 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, как влияет температура пастеризации смеси на синерезис:

1. уменьшение температуры замедляет синерезис
2. увеличение температуры ускоряет синерезис
3. увеличение температуры замедляет синерезис
4. не оказывает влияния

Вариант задания 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать - почему с увеличением температуры пастеризации снижается интенсивность выделения сыворотки из сгустка:

1. уменьшается содержание денатурированных сывороточных белков
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. увеличивается содержание денатурированных сывороточных белков
4. снижается окислительно-восстановительный потенциал

Вариант задания 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать рекомендуемое соотношение между кефирными грибками и молоком при приготовлении грибковой закваски:

1. 10 частей грибков на 10 частей молока
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. 1 часть грибков на 30-50 частей молока
4. 1 часть грибков на 2 части молока

Вариант задания 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность частей
2. органолептические показатели, кислотность
3. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

Вариант задания 7

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что в сухой бактериальной закваске содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 8

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в сухом бактериальном концентрате содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 9

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать температуру сквашивания при приготовлении кефирной закваски:

1. $t = (37 \pm 2)^\circ\text{C}$
2. $t = (7 \pm 2)^\circ\text{C}$
3. $t = (20 \pm 2)^\circ\text{C}$
4. $t = (42 \pm 2)^\circ\text{C}$

Вариант задания 10

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим гомогенизации, применяемый в производстве жидких кисломолочных продуктов и напитков:

1. $p = (20 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
2. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
3. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (8-10)^\circ\text{C}$
4. $p = (5 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

Вариант задания 11

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в состав закваски для ацидофилина входит микрофлора:

1. лактококки, ацидофильная палочка
2. ацидофильная палочка, болгарская палочка, уксуснокислые бактерии
3. лактококки, ацидофильная палочка, кефирная закваска
4. лактококки, ацидофильная палочка, термфильные молочнокислые стрептококки

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства альбумина из сыворотки является:

1. тепловая коагуляция белков сыворотки;
2. использование мембранной фильтрации;
3. сгущение сыворотки;
4. применение электродиализа.

Вариант задания 2

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства молочнокислого казеина-сырца является:

1. тепловая коагуляция белков молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
2. коагуляция белка обезжиренного молока под действием молочной или соляной кислоты с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
3. использование мембранной фильтрации с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
4. сгущение обезжиренного молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием.

Вариант задания 3

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к баромембранным методам обработки молочного сырья НЕ относится:

1. ультрафильтрация;
2. электродиализ;
3. обратный осмос;
4. микрофильтрация.

Вариант задания 4

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в соответствии с сущностью технологического процесса ультрафильтрации оптимальными условиями ее проведения являются:

1. 70-75⁰С, p=0,8 МПа;
2. 50-55⁰С, p=0,5-0,6 МПа;

3. 30-35⁰С, р=3 МПа;

4. 8-10⁰С, р=2 МПа.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что режим тепловой обработки сливок при производстве сладко-сливочного масла, рекомендуемый технологической инструкцией

1. 80-85⁰С с выдержкой 15-20 с

2. 93-98⁰С с выдержкой 2 мин

3. 60-65⁰С с выдержкой 30 мин;

4. 85-105⁰С без выдержки

Вариант задания 2

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что рекомендуемая температура тепловой обработки для кисло-сливочного масла

1 85-105⁰С без выдержки

2 85-90⁰С

3 75-80⁰С

4 95-97⁰С с выдержкой 10 мин

Вариант задания 3

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к целям пастеризации сливок в производстве сливочного масла НЕ относится:

1 уничтожение патогенной микрофлоры

2 снижение общего количества микрофлоры

3 снижение кислотности плазмы масла

4 инактивация ферментов

Вариант задания 4

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

1 метод периодического сбивания

2 метод непрерывного сбивания

3 метод ПВЖС

4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 5

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

1 метод периодического сбивания

- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 6

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в национальных и межгосударственных стандартах на масло из коровьего молока обязательно нормируются:

- 1 массовая доля СОМО
- 2 содержание трансизомеров жирных кислот
- 3 перекисное число
- 4 кислотность молочной плазмы

Вариант задания 7

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что полный перечень нормируемых в стандартах физико-химических показателей в масле из коровьего молока включает:

- 1 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы, массовая доля белка
- 2 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 3 массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 4 массовая доля жира, в том числе молочного жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

Вариант задания 8

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 НЕ нормируются такие показатели масла и сливочно-растительных спредов, как:

- 1 микробиологические
- 2 органолептические и физико-химические показатели идентификации
- 3 форма упаковки продукта
- 4 допустимое содержание потенциально опасных веществ

Вариант задания 9

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что липаза бактериального происхождения инактивируется в сливках при следующих температурах:

- 1 80⁰ С
- 2 60-65⁰ С
- 3 70-75⁰ С
- 4 85⁰ С и выше

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы – это продукты переработки молока с массовой долей сухих веществ ..

1 более 70%.

2 не менее 20%.

3 не более 20%.

4 не менее 95%.

Вариант задания 2

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от содержания сухих веществ – это ...

1 продукты: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты;

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 3

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от сырьевого состава – это ...

1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 4

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от способа концентрирования или производства – это ...

1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или

вымораживанием воды, обратноосмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 5

Для понимания технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы – это

1 продукты, вырабатываемые из молока или его составных частей и из побочных продуктов переработки молока без немолочных жира и белка.

2 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов (растительных жиров и белков) с массовой долей сухого молочного остатка в сухом веществе не менее 20 %).

3 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 50 %.

4 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 70 %.

Вариант задания 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что анабиоз – это ...

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инаktivация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

Вариант задания 7

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что абиоз – это

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инаktivация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что при производстве сыра массовая доля жира в молоке при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

- 1) не менее 3,1 %.
- 2) не менее 2,9 %.
- 3) не менее 4,0 %.
- 4) не менее 3,7 %.

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что массовая доля белка в молоке при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

- 1) не менее 3,1 %.
- 2) не менее 2,8 %.
- 3) не менее 4,0 %.
- 4) не менее 3,7 %.

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса сыра необходимо знать, что при приемке сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

- 1) алкогольной;
- 2) сычужно-бродильной;
- 3) фосфатазной;
- 4) пробы на кипячение.

Вариант задания 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса сыра необходимо знать, что по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) I, II класс;
- 2) II, III класс;
- 3) II, III, IV класс;
- 4) III класс.

Вариант задания 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса сыра необходимо знать, что количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) не более 13000;
- 2) не более 300;
- 3) не более 23000;
- 4) не более 2500.

Вариант задания 6

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра происхождения на соответствие требованиям технологической документации какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

- 1) бродильная проба;
- 2) сычужная проба;
- 3) проба на редуктазу;
- 4) проба на фосфатазу.

Вариант задания 7

При разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов по производству сыра на соответствие требованиям технологической документации по микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II класс;
- 2) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II, III класс;
- 3) данный показатель не нормируется;
- 4) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – III, IV класс;

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что органическими веществами называют химические соединения, в состав которых входят атомы:

- 1) азота
- 2) кислорода
- 3) углерода
- 4) фосфора

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что биологические полимеры — это:

- 1) органические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 2) органические соединения, входящие в состав растительных клеток
- 3) неорганические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 4) неорганические соединения, входящие в состав растительных клеток и клеток

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что к типу мономеров в виде длинного сочетания мономерных звеньев: $A-A-A-A-...-A$ относятся:

- 1) нуклеиновые кислоты
- 2) крахмал, гликоген
- 3) полисахариды

4) белки

Вариант задания 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что к полимерам относятся:

- 1) крахмал
- 2) гликоген
- 3) целлюлоза
- 4) белки

Вариант задания 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что нерегулярный полимер схематически можно изобразить как чередование мономеров:

- 1) ...А Б А Б А Б А Б...
- 2) ...А А Б А Б Б А Б А...
- 3) ...А А Б Б А А Б Б...
- 4) ...А Б Б А Б Б А Б Б А...

Вариант задания 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что общая формула углеводов:

- 1) $C_n(H_2O)_m$
- 2) $C_n(N_2O)_m$
- 3) $Na_n(H_2O)_m$
- 4) правильного ответа нет

Вариант задания 7

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что к моносахаридам относится:

- 1) целлюлоза
- 2) гликоген
- 3) лактоза
- 4) глюкоза

Вариант задания 8

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что к дисахаридам, олигосахаридам относится:

- 1) фруктоза
- 2) галактоза
- 3) лактоза
- 4) крахмал

Вариант задания 9

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что важнейшей составной частью клеточных мембран, выполняющих структурную функцию служат:

- 1) фосфолипиды
- 2) нуклеиновые кислоты
- 3) полисахариды
- 4) гликоген

Вариант задания 10

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что нуклеотиды это-

- 1) полимеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
- 2) мономеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
- 3) жирные кислоты
- 4) одноцепочечный полимер РНК

Вариант задания 11

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что витамин РР способны синтезировать:

- 1) животные и растения
- 2) растения и бактерии
- 3) бактерии и дрожжи
- 4) растения и дрожжи

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-1} Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать состав закваски для мечниковской простокваши:

1. термофильный молочнокислый стрептококк и болгарская палочка
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. лактококки болгарская палочка

Вариант задания 2

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать с какой целью проводится биологическое созревание в производстве кефира:

1. для улучшение консистенции продукта
2. для накопление продуктов спиртового брожения
3. для образование сгустка
4. для накопление молочной кислоты

Вариант задания 3

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим тепловой обработки молока, применяемый в производстве варенца:

1. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (97 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 40-80$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
4. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с

Вариант задания 4

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t = (14-16)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 9-12$ ч
2. $t = (4-6)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 5

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t = (20-22)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-12$ ч
2. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч

4. $t = (40-42)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч

Вариант задания 6

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим пастеризации сливок, используемый при производстве сметаны:

1. $t = (86 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-10$ мин
2. $t = (78 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
3. $t = (78 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10$ мин
4. $t = (86 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 7

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать состав закваски для сметаны:

1. термофильный молочнокислый стрептококк с добавлением или без добавления болгарской палочки
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. болгарская палочка

Вариант задания 8

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах:

1. $t = (85 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-8$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 15-20$ с
4. $t = (95 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 9

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать - при каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока:

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Вариант задания 10

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и

перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать массовую долю жира в сливках, вносимых в обезжиренный творог, при отдельном способе производства творога:

1. 20-25 %
2. 10-15 %
3. 50-55%
4. любая

Вариант задания 11

При использовании практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим тепловой обработки нормализованной смеси при производстве топленого молока:

1. $t = 95-99\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5\text{ ч}$
2. $t = 78-80\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5\text{ ч}$
3. $t = 95-99\text{ }^{\circ}\text{C}$, без выдержки
4. $t = 74-78\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 0,5 -1\text{ ч}$

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1:

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 5,2%, лактозы 3,5%, белков - 0,8%, золы -0,8 %, жира 0,4%, является:

1. сывороткой;
2. концентратом структурирующим пищевым;
3. фильтратом сыворотки;
4. пахтой.

Вариант задания 2:

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 9,0%, лактозы 4,5%, белков - 3,0%, золы -0,8 %, жира 0,7%, является:

1. обезжиренным молоком,
2. обратноосмотическим концентратом сыворотки;
3. пахтой;
4. творожной сывороткой

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что обратный осмос может частично заменить на:

1. сушку;
2. тепловую обработку;
3. сгущение;

4. деминерализацию.

Вариант задания 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что оптимальная массовая доля сухих веществ в УФ-концентрате лежит в пределах:

1. 10-15%;
2. 35-40%;
3. 20-21%;
4. 45-50%.

Вариант задания 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, какой побочный продукт переработки молока можно охарактеризовать: ««минимум калорий при максимуме биологической ценности»»

1. пахта;
2. обезжиренное молоко;
3. молочная сыворотка;
4. цельное молоко.

Вариант задания 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, основным отличием пахты от обезжиренного молока является:

1. меньшее содержание углеводов;
2. значительно большее количество биологически активных микронутриентов, в частности, фосфолипидов;
3. большее содержание белков;
4. меньшее содержание жира.

Вариант задания 7

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что при ультрафильтрации пахты в концентрат НЕ переходят:

1. казеин;
2. сывороточные белки;
3. жировые шарики;
4. лактоза.

Вариант задания 8

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что при обратноосмотическом концентрировании сыворотки в фильтрат переходят:

1. сывороточные белки;
2. бактерии;
3. витамины и ферменты;

4. вода.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что содержание массовой доли молочного жира в жировой фазе растительно-сливочного спреда составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 70%
- 3 от 15 до 49%
- 4 менее 15%

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что молочный или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе является сливочным маслом, если массовая доля молочного жира в нем составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 39 %
- 3 80-85%
- 4 от 39 % до 49%

Вариант задания 3

Назовите правильную последовательность операций при совершенствовании производства кисло-сливочного масла с использованием внесения закваски в пласт масла:

- 5 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до 18-20⁰С, внесение закваски, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 6 пастеризация сливок, охлаждение до 6-8⁰С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 7 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна, внесение закваски, обработка пласта масла
- 8 пастеризация сливок, физическое и биологическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла.

Вариант задания 4

Обоснуйте, какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масла пониженной жирности?

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод преобразования высокожирных сливок
- 4 можно рекомендовать все методы

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию

технологического процесса необходимо знать, что общая технологическая схема производства молочных консервов включает следующие операции:

1 отбор сырья; очистка молока; созревание; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение.

2 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, заквашивании и сквашивание; охлаждение; фасовка.

3 отбор сырья; очистка молока; термизация; охлаждение молока; резервирование и нормализация молока по содержанию жира, белка, сухих веществ; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение; сушка.

4 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; составление смеси; фильтрование; гомогенизация; пастеризация, охлаждение; созревание; фризирование; фасовка; закаливание; хранение.

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов

1 сгущенного стерилизованного молока;

2 сгущенных молочных составных и молокосодержащих консервов;

3 всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных;

4 все ответы верны.

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сыворотки сгущенной и сухой составляет ...

1 $(125 \pm 2)^\circ\text{C}$, 30 с

2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с

3 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с

4 Не менее 90°C .

Вариант задания 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сухого цельного молока составляет ...

1 $(125 \pm 5)^\circ\text{C}$, 30 с

2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с

3 Не менее 90°C

4 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с.

Вариант задания 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что основные причины порчи продуктов животного происхождения:

1 физические процессы

2 химические процессы

3 микробиологические процессы

4 все ответы верны

Вариант задания 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что физические процессы, приводящие к порче молочных консервов - это ...

1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов

2 процессы, вызывающие нарушение послышной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов

4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Вариант задания 7

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что химические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это ...

1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов, гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра).

2 процессы, вызывающие нарушение послышной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 это процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов.

4 это процессы порчи под действием ферментов.

Вариант задания 8

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать, что микробиологические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это...

1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов

2 процессы, вызывающие нарушение послышной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов

4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса (режим пастеризации молока в сыроделии) согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1) 92 °C с выдержкой 2-8 мин.
- 2) 72 °C с выдержкой 20-25 с.
- 3) 86 °C с выдержкой 10-15 мин.
- 4) 65 °C с выдержкой 30 мин.

Вариант задания 2

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать (режим термизации молока при производстве сыра) согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1) температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 2) температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 3) температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 4) температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч.

Вариант задания 3

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса сыра гомогенизация согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1) является обязательной операцией при производстве всех видов сыров;
- 2) не применяется ни для каких видов сыров;
- 3) применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра;
- 4) применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания.

Вопрос 4

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса (сыр) азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

- 1) 10-20 г безводной соли на 100 кг молока;
- 2) 400 г безводной соли на 100 кг молока;
- 3) 0,5 г безводной соли на 100 кг молока;
- 4) 50 г безводной соли на 1000 кг молока;

Вопрос 5

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию технологического процесса необходимо знать режим пастеризации, который применяется при производстве мягких сычужных сыров?

- 1) 76-80 °C с выдержкой 20-25 с;
- 2) 72-74 °C с выдержкой 20-25 с;
- 3) 72-74 °C без выдержки;
- 4) 65-70 °C с выдержкой 20-25 с.

Вопрос 6

При проведении научно-исследовательской работы и маркетинговых исследования в области прогрессивных технологий производства по совершенствованию

технологического процесса необходимо знать, что температура плавления при производстве плавленого сыра:

- 1)75-95 °С;
- 2)65-70 °С;
- 3)55-60 °С;
- 4)115-130 °С

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-1} Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - для чего при производстве питьевого молока применяются ионообменные колонны с анионообменными смолами:

1. для повышения термостойкости молока;
2. для улучшения консистенции кисломолочных напитков;
3. для очистки молока;
4. для разделения молока на фракции.

Вариант задания 2

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - с какой целью при производстве восстановленного молока применяют диспергатор и вакуумный деаэратор?

1. исключить выдерживание восстановленного молока для набухания белков;
2. раздробить жировую фазу молока;
3. обогатить молоко воздухом;
4. нагреть молоко перед восстановлением.

Вариант задания 3

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться кавитационная обработка.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 4

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться инфракрасное облучение.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 5

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - что является основным преимуществом прямого нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. нагрев всей массы продукта без теплопередающей поверхности
2. молочное сырье вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. повышенная влажность молочного сырья из-за попадания в него конденсата
4. преимуществ нет

Вариант задания 6

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какой основной недостаток косвенного нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. установки не могут работать длительное время без промежуточной мойки
2. молочное сырье не вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. нет возможности попадания конденсата в молочное сырье
4. нагретая среда медленно остывает

Вариант задания 7

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какая линия по производству творога имеет уровень механизации только 60%?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением ванн-сеток.

Вариант задания 8

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какие преимущества имеет резервуарный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с термостатным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Вариант задания 9

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного

происхождения необходимо знать - какие преимущества имеет термостатный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с резервуарным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать - что является движущей силой баромембранных технологических процессов:

1. перепад концентраций растворенного вещества по обе стороны мембраны;
2. разность давлений;
3. электрическое поле по обе стороны мембраны;
4. изменение скорости движения сырья вдоль мембраны;

Вариант задания 2

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что ультрафильтрационные мембраны имеют максимальную селективность:

1. по белкам;
2. по лактозе;
3. по кальцию и фосфору;
4. по молочной кислоте.

Вариант задания 3

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что резервным питательным углеводом в клетках растений является:

- 1) гликоген
- 2) целлюлоза
- 3) крахмал
- 4) сахароза

Вариант задания 4

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что резервным углеводом в клетках животных является:

- 1) целлюлоза
- 2) крахмал
- 3) гликоген
- 4) галактоза

Вариант задания 5

При проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что кривая роста микроорганизмов включает

- 1) 4 фазы роста
- 2) 5 фаз роста
- 3) 6 фаз роста
- 4) 7 фаз роста

ПК-2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро-ингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы измерений и статистического анализа результатов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых продуктов. Составные компоненты пищевых продуктов и их значение**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Физические методы исследования (сущность, применение)**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Химические методы и физико-химические методы исследований (сущность, применение)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Биологические методы исследования (сущность, применение)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При каких значениях температуры продукта среднее ее значение можно определить как среднее арифметическое и результат будет адекватный?

1. 15, 16, 17
2. 25,31,44
3. 42, 47, 66
4. нет верного ответа

Вариант задания 2

При каких значениях плотности продукта среднее ее значение можно определить как среднее арифметическое и результат будет адекватный?

1. 1027, 1027, 1028
2. 1025,1031,1004
3. 1002, 1007, 1026
4. нет верного ответа

Вариант задания 3

Какую оценку свойства изучаемого параметра дает статистический показатель:

1. количественную
2. качественную
3. количественную и качественную
4. нет верного ответа

Вариант задания 4

При проведении исследований свойств продовольственного сырья возможно проводить статистическое наблюдение, которое характеризуется как:

1. научная организация регистрации информации
2. оценка и регистрация признаков изучаемой совокупности
3. работа по сбору массива данных
4. нет верного ответа

Вариант задания 5

Определение объёма цистерны путём измерения её диаметра и длины называется:

1. прямым
2. косвенным
3. совокупным
4. совместным

Вариант задания 6

Укажите в каких единицах принято выражать значения, полученные при измерении кислотности молока сырого

1. градусы Тернера
2. градусы Цельсия
3. градусы Кеттстофера
4. градусы Фаренгейта

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для проведения арбитражных испытаний массу среднего образца отбираемых продуктов из крупной тары:

1. утраивают
2. удваивают
3. масса не изменяется по сравнению с массой, отбираемой для анализа другим методом
4. масса не изменяется, но пробу делят на равные части: одну для обычного анализа, другую для арбитражного

Вариант задания 2

При отборе проб от какого сырья используют метод квартования?

1. сахар
2. молоко
3. джем
4. закваска

Вариант задания 3

При отборе проб для проведения микробиологических испытаний оборудование и тара, используемая для этих целей должны быть:

1. чистыми
2. стерильными
3. не оказывать влияния на микрофлору анализируемого продукта
4. все ответы верны

Вариант задания 4

Пробу, предназначенную для проведения анализа, выделяют из:

1. объединенной пробы
2. точечной пробы
3. средней пробы
4. минимальной пробы

Вариант задания 5

При наличии в партии молочных консервов поврежденных банок, количество контролируемых мест упаковки (ящиков):

1. утраивают
2. удваивают
3. не меняют
4. вскрывают все единицы упаковки

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

В каком из перечисленных спектральных методов источником аналитического сигнала при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро-ингредиентов является молекула?

1. молекулярно – абсорбционная спектрометрия (МАС)
2. атомно – абсорбционная спектрометрия (ААС)
3. спектрометрия ядерного магнитного резонанса
4. масс – спектрометрия

Вариант задания 2

В каком из перечисленных спектральных методов источником аналитического сигнала при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро-ингредиентов является атом?

1. молекулярно – абсорбционная спектрометрия (МАС)
2. атомно – абсорбционная спектрометрия (ААС)
3. спектрометрия ядерного магнитного резонанса
4. масс – спектрометрия

Вариант задания 3

В каком из перечисленных спектральных методов источником аналитического сигнала при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро-ингредиентов является ион?

1. молекулярно – абсорбционная спектрометрия (МАС)
2. атомно – абсорбционная спектрометрия (ААС)
3. спектрометрия ядерного магнитного резонанса
4. масс – спектрометрия

Вариант задания 4

В каком из перечисленных спектральных методов источником аналитического сигнала при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микро-ингредиентов является ядро атома (магнитный момент ядра)?

1. молекулярно – абсорбционная спектрометрия (МАС)
2. атомно – абсорбционная спектрометрия (ААС)
3. спектрометрия ядерного магнитного резонанса
4. масс – спектрометрия

Вариант задания 5

Какой из указанных приборов НЕ относится к приборам молекулярно – абсорбционной спектрометрии

1. колориметр
2. фотометр
3. спектрофотометр
4. криоскоп

Вариант задания 6

При проведении измерения плотности молока и молочного сырья температура, при которой следует снимать показания должна составлять:

1. 20 °С
2. 10 °С
3. 30
4. температура не влияет на результат измерения

Вариант задания 7

При определении температуры замерзания молока используют:

1. криоскопы
2. термостаты
3. термисторы
4. эбулиоскопы

Вариант задания 8

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что при разбавлении молока водой температура замерзания:

1. повышается
2. понижается
3. не изменяется.
4. нет верного ответа

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Укажите, какого типа электрофореза не бывает

1. зональный
2. иммуноэлектрофорез
3. лигандный
4. изотахофорез

Вариант задания 2

При проведении электрофореза идеальный носитель должен:

1. резко снижать конвекцию

2. быть простым в приготовлении
3. иметь высокую теплопроводность
4. все ответы верны

Вариант задания 3

Степень электродиализной обработки молочного сырья можно определить, используя метод:

1. кондуктометрия
2. потенциометрия
3. вольтамперометрия
4. все указанные

Вариант задания 4

Стеклянный рН-чувствительный электрод используется для определения:

1. окислительно-восстановительного потенциала раствора
2. константы растворимости осадка
3. рН исследуемого раствора
4. концентрации хлоридов в растворе

Вариант задания 5

Потенциометрическое титрование используется для:

1. определения кислотности молока
2. определения массовой доли соли
3. определение массовой доли лактозы
4. все варианты верны

Вариант задания 6

К производственным методам определения массовой доли белка не относится

1. метод формольного титрования
2. рефрактометрический метод
3. метод Коффрани
4. колориметрический метод

Вариант задания 7

Массовую долю жира в пищевых продуктах, сырье и ингредиентах нельзя определить методом:

1. турбидиметрическим
2. методом Сокслета
3. кислотным методом Гербера
4. методом Бертрона

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для определения и идентификации БГКП в продуктах используют питательную среду:

1. Кесслер
2. АЖФК
3. Мясопептонный агар
4. Любую

Вариант задания 2

Укажите с помощью какого из перечисленных ниже препаратов определяют количество соматических клеток в сыром молоке:

1. Фенолфталеина
2. Мастоприма
3. Пепсина
4. Резазурина

Вариант задания 3

В каком из указанных методов оценка результатов основана на изменении цвета, происходящего в результате биохимических реакций, при определении уровня бактериальной обсемененности сырого молока?

1. редуктазная проба
2. сычужно-бродильная проба
3. сычужная проба
4. посев на среду Кесслер

Вариант задания 4

При проведении редуктазной пробы установлено, что пробы сырого молока через 1 ч выдержки имеют окраску от бледно-розовой до белой. Какова ориентировочная бактериальная обсемененность образцов?

1. более 4 млн.
2. менее 300 тыс.
3. до 500 тыс.
4. более 500 тыс.

Вариант задания 5

При проведении микробиологических исследований методом посева на питательную среду результат получают в:

1. КОЕ
2. КОЕ/см³
3. число клеток
4. все перечисленное

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2ПК2 Знает методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микро-ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы измерений и статистического анализа результатов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых продуктов. Составные компоненты пищевых продуктов и их значение**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Физические методы исследования (сущность, применение)**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Химические методы и физико-химические методы исследований (сущность, применение)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Биологические методы исследования (сущность, применение)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Укажите, какое выражение содержится в определении термина «методика выполнения измерений»:

1. совокупность приёмов сравнения измеряемой величины с её единицей
2. совокупность операций и правил при измерении;
3. совокупность методов, применяемых при измерении физической величины заданного размера
4. совокупность операций по применению технических средств измерений

Вариант задания 2

Наличие отсчётного устройства – основная отличительная особенность:

1. измерительного преобразователя
2. измерительного прибора
3. измерительной установки
4. магазина мер

Вариант задания 3

Отличительной особенностью средства контроля является:

1. наличие вспомогательных устройств для закрепления объекта контроля
2. наличие каналов связи с центром обработки информации
3. наличие сравнивающего устройства
4. наличие отсчётного устройства

Вариант задания 4

Приём сравнения измеряемой физической величины с её единицей называется

1. принципом измерений
2. способом измерений
3. методом измерений;
4. видом измерений

Вариант задания 5

Укажите какой метод исследования не имеет фиксированной погрешности:

1. органолептический
2. термометрический
3. титриметрический
4. все варианты верны

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении исследований с помощью ультразвукового анализатора «Лактан 1-4» пробоподготовка:

1. требуется, длительная, с применением химических реактивов
2. требуется, длительная, без применения химических реактивов
3. требуется, краткая, с применением химических реактивов
4. не требуется

Вариант задания 2

При проведении исследований с помощью автоматического поляриметра пробоподготовка:

1. требуется, длительная, с применением химических реактивов
2. требуется, длительная, без применения химических реактивов
3. требуется, краткая, с применением химических реактивов
4. не требуется

Вариант задания 3

При проведении исследований с помощью спектрофотометрического анализатора марки «MilkoScan» пробоподготовка:

1. требуется, длительная, с применением химических реактивов
2. требуется, длительная, без применения химических реактивов
3. требуется, краткая, с применением химических реактивов
4. не требуется

Вариант задания 4

При подготовке проб сухих молочных продуктов при наличии слежавшихся комочков:

1. продукты просеивают
2. комочки растирают стеклянной палочкой
3. отбирают новую пробу, удвоенную по массе
4. комочки удаляют

Вариант задания 5

Для удаления углекислоты кефир и кумыс выдерживают на водяной бане:

1. при температуре (20 ± 2) °C 10 минут и перемешивают
2. при температуре 40 °C 20 минут
3. при температуре $(30-35)$ °C 10 минут и перемешивают
4. перемешивают в течение 15 минут

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Метод, основанный на определении показателя преломления это:

1. рефрактометрия
2. поляриметрия
3. турбидиметрия
4. пирометрия

Вариант задания 2

Укажите метод, используемый для определения массовой доли сухих веществ молочной сыворотки:

1. рефрактометрический
2. поляриметрический
3. пирометрический
4. вольтамперометрический

Вариант задания 3

При проведении контроля качества молока и молочных продуктов их кислотность можно определить методом:

1. титриметрическим
2. ареометрическим

3. визуально
4. пикнометрическим

Вариант задания 4

Каким методом при проведении исследования молочного сырья определяют его плотность:

1. термометрическим
2. криоскопически
3. поляриметрическим
4. ареометрическим

Вариант задания 5

Каким методом при проведении исследования молочного сырья определяют его группу чистоты:

1. титрования
2. ареометра
3. прибора для контроля чистоты молока
4. пикнометра

Вариант задания 6

Масс-спектрометрия основана на:

1. разделении ионов анализируемого вещества в зависимости от величины отношения массы к заряду
2. разделении молекул на атомы
3. испускании атомами спектров
4. поглощении ионами энергии

Вариант задания 7

Возможно ли определение в молоке антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии?

Вариант задания 8

Определить жирнокислотный состав сливочного масла можно методом:

1. газовой хроматографией
2. высокоэффективной жидкостной хроматографией
3. ионообменной хроматографией
4. все варианты верны

4. Содержательный элемент

Тип заданий: установление соответствия

Вариант задания 1

Установите соответствие между показателями молока и методами их определения

1. кислотность	А. титриметрический
2. плотность	Б. ареометрический
3. термоустойчивость	В. алкогольная проба
4. температура	Г. термометрический

Вариант задания 2

Установите соответствие между показателями молока и методами их определения

1. количество соматических клеток	А. вискозиметрический
2. плотность	Б. ареометрический

3. вкус	В. органолептический
4. температура	Г. термометрический

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении теххимического и лабораторного контроля массовую долю жира в молоке и молочных продуктах можно методом:

1. кислотным
2. йодометрическим
3. Бертрана
4. Кьельдаля

Вариант задания 2

При проведении анализа свойств продуктов питания животного происхождения в случае фальсификации жировой фазы растительными жирам под действием УФ-излучения образцы продуктов будут светиться:

1. розовым цветом
2. желтым цветом
3. голубым цветом
4. зеленым цветом

Вариант задания 3

Высокоэффективная жидкостно-жидкостная хроматография основана на:

1. разделении биологически активных веществ путем их специфического взаимодействия с лигандами, ковалентно связанными с нерастворимым носителем (матрицей)
2. взаимодействии твердого адсорбента с компонентами исследуемого раствора путем обменной реакции
3. неподвижную фазу помещают в колонку, затем вносят в нее анализируемую смесь и элюируют подходящим растворителем при повышенном давлении
4. нет верного ответа

Вариант задания 4

Для определения массовой доли белка в молоке в молочной промышленности в качестве арбитражного используют метод:

1. формольного титрования
2. колориметрический
3. Кьельдаля
4. рефрактометрический

Вариант задания 5

Термоустойчивость молока определяют по:

1. Температурной пробе
2. Алкогольной пробе
3. Замораживание
4. Кипячением

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

К биологическим методам исследования относятся:

1. микробиологические методы
2. биохимические
3. биосенсорные
4. все варианты верны

Вариант задания 2

Микробиологические исследования могут быть проведены с помощью:

1. посевов на питательные среды
2. применением проточной цитометрии
3. применением готовых тестов (петрифильмов)
4. все варианты верны

Вариант задания 3

Биологические методы исследования могут быть применены для оценки усвояемости нутриентов?

Вариант задания 4

Для подтверждения отнесения функционального продукта к группе пробиотических продуктов требуется проведение микробиологических исследований?

Вариант задания 5

При приемке на производство соли поваренной требуются ее микробиологические исследования?

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-2} Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы измерений и статистического анализа результатов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых продуктов. Составные компоненты пищевых продуктов и их значение**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Физические методы исследования (сущность, применение)**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Химические методы и физико-химические методы исследований (сущность, применение)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Биологические методы исследования (сущность, применение)**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Что является результатом процесса измерения, применимо к лабораторному анализу?

1. числовое значение
2. выходной сигнал
3. входной сигнал

4. нет верного ответа

Вариант задания 2

Какой параметр учитывается при построении ряда распределения данных?

1. частота
2. значение
3. частота и значение
4. порядок появления

Вариант задания 3

С точки зрения качества продукции (стабильности процесса измерения), коэффициенты вариации должны быть:

1. минимальными
2. максимальными
3. средними
4. их численное значение не играет роли

Вариант задания 4

С помощью какой шкалы принято выражать мнения экспертов:

1. порядковой
2. гедонической
3. абсолютной
4. любой

Вариант задания 5

Качественная характеристика физической величины называется:

1. размерность
2. значение
3. величина
4. все варианты верны

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При отборе проб сгущенного молока продукт перемешивают для равномерного распределения:

1. отстоявшегося жира
2. осадка лактозы
3. комочков белка
4. отделившейся сыворотки

Вариант задания 2

Срок хранения консервированных проб составляет:

1. не более 7 суток
2. в темном месте не более 10 суток
3. в темном месте при температуре от 5 до 20 °С не более 10 суток
4. от 5 до 25 °С не более 15 суток

Вариант задания 3

При отборе пробы сметаны с густой консистенцией из потребительской тары обязательными являются операции:

1. перемешивание около 1 минуты
2. перемешивание около 1 минуты и подогрев до температуры $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$
3. перемешивание около 1 минуты и подогрев до температуры $(32 \pm 2) ^\circ\text{C}$
4. встряхивание

Вариант задания 4

Для анализа творожного торта массой менее 500 г в качестве пробы для анализа используют:

1. 5% от него
2. $\frac{1}{4}$ его часть
3. $\frac{1}{2}$ его часть
4. весь торт

Вариант задания 5

Пробу замороженного масла отбирают:

1. раскаленным щупом
2. масло предварительно отепляют в течение суток
3. нагретым щупом
4. отбор проб не производят

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Определение кадмия в пищевых системах проводят методом:

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектрометрией

Вариант задания 2

Определение олова в пищевых системах проводят методом:

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектрометрией

Вариант задания 3

С помощью какого прибора проводится определение тяжелых металлов в пищевых продуктах?

1. Спектрометр атомно-эмиссионный многоканальный
2. ИК-спектрофотометр с преобразователем Фурье
3. УЗ-анализатор
4. Жидкостной хроматограф

Вариант задания 4

Какой показатель безопасности определяют методом атомно-эмиссионной спектрометрии?

1. массовую долю жира
2. антибиотики

3. содержание свинца
4. содержание пестицидов

Вариант задания 5

Какой метод определения массовой доли жира целесообразно применять при осуществлении лабораторных исследований при проведении рутинного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

1. инструментальный экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора
2. кислотный метод
3. метод Сокслета
4. любой из указанных

Вариант задания 6

Какой метод определения массовой доли сухих веществ наиболее целесообразно применять при осуществлении лабораторных исследований при проведении рутинного контроля полуфабрикатов?

1. высушивание навески
2. расчетный
3. инструментальный экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора
4. любой из указанных

Вариант задания 7

С помощью какого прибора в ходе лабораторных исследований безопасности и качества продуктов питания животного происхождения можно определить качественную фальсификацию животных жиров растительными?

1. люминоскоп
2. люминометр
3. спектрометр
4. вискозиметр

Вариант задания 8

При проведении лабораторных исследования безопасности сырья путем определения тяжелых металлов в мясе и мясных продуктах используют метод?

1. атомно-абсорбционная спектрометрия
2. атомно-эмиссионная спектрометрия
3. молекулярная спектроскопия
4. ЯМР

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Электрофорезом называют процесс агломерации диспергированных в жидкости заряженных частиц под действием электрического поля ?

Вариант задания 2

Укажите какой из видов электрофореза применим для идентификации белков молока:

1. на ацетате целлюлозы
2. присутствии карбамида в полиакриламидном геле
3. на фильтровальной бумаге

4. в агаровом геле

Вариант задания 3

Двумерный электрофорез позволяет резко увеличить разрешающую способность при разделении смесей, состоящих из большого количества разных белков?

Вариант задания 4

Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле продолжается примерно

1. 1-2 часа
2. 4-5 часов
3. 10-12 часов
4. 7-8 часов

Вариант задания 5

При каких условиях проводят зональный электрофорез?

1. постоянном значении рН буферного раствора
2. создании градиента рН
3. только при рН равном 11
4. процесс не зависит от рН

Вариант задания 6

Движущей силой процесса электрофореза является электрический двойной слой на поверхности раздела фаз?

Вариант задания 7

Укажите каким образом конвекция влияет на эффективность разделения белков при проведении электрофореза:

1. замедляет
2. ускоряет
3. может как замедлять, так и ускорять
4. нет зависимости

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Метод импеданса основан на фиксации

1. полного сопротивления электрохимической ячейки
2. интенсивности свечения клеток
3. подсчете колоний
4. изменении вязкости анализируемой пробы

Вариант задания 2

К видам посева не относится:

1. глубинный
2. поверхностный
3. с применением мембранной фильтрации
4. с применением висючей капли

Вариант задания 3

Укажите показатель, который нельзя определить с помощью прибора БакТрак:

1. Психрофильные микроорганизмы
2. лактобациллы
3. термофильные микроорганизмы
4. соматические клетки

Вариант задания 4

При проведении исследований с использованием идентификатора микроорганизмов МикроТакс окончательные результаты получают через

1. 2-3 часа
2. 1-2 часа
3. 30 минут
4. 3-4 часа

Вариант задания 5

С помощью какого метода анализа можно получить данные о микробиологических показателях максимально быстро?

1. кондуктометрический
2. фотометрический
3. посевом
4. все варианты верны

Вариант задания 6

Самое низкое разведение и высеваемые объемы его инокулаума выбирают в зависимости от предполагаемого количества микроорганизмов и чувствительности метода

Вариант задания 7

Микробиологические методы исследования (посевы) позволяют учесть только количество жизнеспособных микроорганизмов?

Вариант задания 8

Укажите показатели, который можно определить с помощью прибора БакТрак:

1. Психрофильные микроорганизмы
2. лактобациллы
3. термофильные микроорганизмы
4. все ответы верны

Вариант задания 9

Укажите сущность метода статической цитометрии:

1. флуоресцентно-окрашенные микроорганизмы на фильтровальной мембране сканируются лазером при помощи осциллирующих зеркал
2. дисперсионные субстанции исследуют в режиме поштучного анализа частиц, входящих в состав дисперсной фазы по сигналам, получаемым в ходе флуоресценции и рассеивания света
3. клетки одна за другой проходят через лазерный луч, а высокочувствительные детекторы, расположенные вокруг проточной ячейки регистрируют флуоресценцию
4. нет верного ответа

Вариант задания 10

Укажите сущность метода проточной цитометрии:

1. флуоресцентно-окрашенные микроорганизмы на фильтровальной мембране сканируются лазером при помощи осциллирующих зеркал
2. дисперсионные субстанции исследуют в режиме поштучного анализа частиц, входящих в состав дисперсной фазы по сигналам, получаемым в ходе флуоресценции и рассеивания света
3. клетки одна за другой проходят через лазерный луч, а высокочувствительные детекторы, расположенные вокруг проточной ячейки регистрируют флуоресценцию
4. нет верного ответа

Вариант задания 11

Укажите, как называется вещество, светящиеся молекулы которого, используются для окраски (метки) суспензии клеток?

1. хлорофилл
2. флуорохром
3. лизин
4. хромоформ

Вариант задания 12

Укажите с какими структурами клетки связываются селективные флуоресцентные красители?

1. нуклеиновые кислоты
2. митохондрии
3. мембраны
4. клеточная ДНК

Вариант задания 13

Укажите с какими структурами клетки не связываются селективные флуоресцентные красители?

1. нуклеиновые кислоты
2. внутриклеточные эстеразы
3. клеточная ДНК
4. нет верного ответа

Вариант задания 14

Проточная цитофлуориметрия — это метод, который позволяет разносторонне анализировать различные популяции клеток, причем не «в среднем», а каждую клетку в отдельности.

, верно

ПК-3. Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-3 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Нормативно-правое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения, в том числе инновационных**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Нормативное обеспечение инновационных проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Нормативно-правовое регулирование в области здорового питания**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Конечный результат инновационной деятельности, получивший реализацию в виде нового или усовершенствованного продукта, реализуемого на рынке, нового или усовершенствованного технологического процесса, используемого в практической деятельности – это:

- 1 инновация
- 2 новшество
- 3 новация
- 4 НИОКР

Вариант задания 2.

Для того, чтобы технологии были «инновационными»:

- 1 должны иметь оригинальные решения, определяющие их ценность для потребителя
- 2 они должны иметь мировой уровень новизны
- 3 они должны удовлетворять общественные или производственные потребности наилучшим образом из известных
- 4 все ответы верны

Вариант задания 3.

Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- 1 минимально необходимые
- 2 максимально необходимые
- 3 оптимальные
- 4 рациональные

Вариант задания 4.

Объекты технических регламентов

- 1 работы
- 2 услуги.
- 3 продукция и процессы, связанные с жизненным циклом продукции
- 4 только пищевая продукция

Вариант задания 5.

Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соответствия?

- 1 техническое регламентирование

- 2 техническое регулирование
- 3 техническое управление
- 4 оценка соответствия

Вариант задания 6.

Требования, включенные в технический регламент, носят:

- 1 добровольный характер для применения
- 2 обязательный характер для применения
- 3 обязательный характер только в экстремальных ситуациях
- 4 в одних случаях – добровольный характер для применения, в других – обязательный.

Вариант задания 7.

Как в соответствии с федеральным законом «О стандартизации в РФ» называется документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации

- 1 технический регламент
- 2 технические условия
- 3 руководство по стандартизации
- 4 документ по стандартизации

Вариант задания 8.

Безопасность пищевой продукции:

- 1 состояние пищевой продукции, характеризующееся заданным химическим составом, повышенной пищевой ценностью и направленной эффективностью
- 2 уровень суточного потребления пищевых веществ продукции, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей человека
- 3 состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
- 4 состояние пищевой продукции, характеризующееся максимальным уровнем содержания пищевых и биологически активных веществ

Вариант задания 9.

Формы подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС

- 1 сертификация по одной из типовых схем, представленных в регламенте
- 2 декларирование соответствия по одной из схем, представленных в регламенте
- 3 система ХАССП, внедренная и сертифицированная на предприятии
- 4 идентификация продукции

Вариант задания 10.

Технический регламент Таможенного союза

- 1 может применяться государствами-членами таможенного союза избирательно с учетом особенностей национальной экономики
- 2 не обязателен для применения в случае наличия принятых и действующих национальных технических регламентов
- 3 обязателен для применения и исполнения на территории государств-членов Таможенного союза
- 4 обязателен для применения и исполнения на территории государств-членов Таможенного союза, если они вступили во Всемирную торговую организацию

Вариант задания 11.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» устанавливает:

- 1 обязательные требования к молоку и молочным продуктам, выпускаемым в обращение на территории Таможенного союза,
- 2 обязательные требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молочной продукции,
- 3 формы оценки соответствия молока и молочной продукции
- 4 все ответы верны

Вариант задания 12.

Правовые основы оценки соответствия установлены в законе:

- 1 «О стандартизации в Российской Федерации»,
- 2 «О защите прав потребителей»,
- 3 «О сертификации продукции и услуг»,
- 4 «О техническом регулировании»

Вариант задания 13.

Дайте определение понятия «оценка соответствия»:

- 1 документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям
- 2 установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
- 3 прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту
- 4 деятельность по установлению правил и характеристик, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ и услуг

Вариант задания 14.

Формы оценки соответствия:

- 1 аккредитация
- 2 подтверждение соответствия
- 3 техническое регулирование
- 4 ответы 1+2

Вариант задания 15.

Укажите объекты подтверждения соответствия:

- 1 продукция
- 2 процессы жизненного цикла продукции
- 3 испытательные лаборатории и органы по сертификации
- 4 ответы 1+2

Вариант задания 16.

На соответствие каким документам проводится обязательное подтверждение соответствия продукции ?

- 1 национальным стандартам
- 2 техническим регламентам
- 3 условиям договоров
- 4 сводам правил

Вариант задания 17.

Знак соответствия – форма информирования о соответствии объекта требованиям:

- 1 системы добровольной сертификации
- 2 системы обязательной сертификации
- 3 технических регламентов

4 санитарных правил и норм

Правильный ответ 1

Вариант задания 18.

Форма добровольного подтверждения соответствия:

1 декларирование соответствия

2 добровольная сертификация

3 аттестация

4 добровольная регистрация

Правильный ответ 2

Вариант задания 19.

Кто выдает сертификат соответствия при добровольном подтверждении соответствия ?

1 Росстандарт,

2 аккредитованная испытательная лаборатория,

3 Росаккредитация

4 орган по сертификации

Правильный ответ 4

Вариант задания 20.

Документальное подтверждение соответствия объектов при добровольной сертификации:

1 сертификат соответствия

2 декларация о соответствии

3 аттестат аккредитации

4 протокол испытаний в аккредитованной лаборатории

Правильный ответ 1

Вариант задания 21.

Обязательное подтверждение соответствия проводится на соответствие требованиям:

1 национальных стандартов

2 технических регламентов

3 международных стандартов

4 межгосударственных стандартов

Правильный ответ 2

Вариант задания 22.

Форма обязательного подтверждения соответствия устанавливается:

1 заявителем

2 органом по сертификации

3 техническим регламентом

4 национальным органом по техническому регулированию

Правильный ответ 3

Вариант задания 23.

Срок действия декларации о соответствии определяется:

1 заявителем

2 законом «О техническом регулировании»

3 органом, зарегистрировавшим декларацию

4 техническим регламентом

Правильный ответ 4

Вариант задания 24.

Декларация о соответствии пищевой продукции требованиям технических регламентов
1 принимается заявителем и не подлежит регистрации
2 подлежит регистрации в федеральном органе исполнительной власти, определенном Правительством РФ
3 подлежит регистрации в Роспотребнадзоре
4 подлежит регистрации в едином реестре деклараций о соответствии
Правильный ответ 4

Вариант задания 25.

Если знак ЕАС указан на упаковке пищевой продукции, это значит, что:

1 продукция соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2 продукция соответствует всем ТР ТС, которые на нее распространяются
4 что продукция соответствует законодательству Европейского союза
4 продукция упакована в безопасную упаковку, соответствующую ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
Правильный ответ 2

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

По характеру удовлетворяемых потребностей инновации бывают:

1 инновации, ориентированные на существующие потребности
2 инновации, ориентированные на формирование новых потребностей
3 ответы 1+2
4 инновации, удовлетворяющие общественные и производственные потребности

Вариант задания 2.

Один из этапов инновационного процесса, включающий проведение испытаний новой (усовершенствованной) продукции, а также техническую и технологическую подготовку производства:

1 фундаментальные исследования
2 прикладные исследования
3 освоение
4 промышленное производство

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов в РФ регулируется следующими основными документами:

1 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2 ТР ТС 021 «О безопасности пищевых продуктов» и ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции
3 ответы 1+2
4 ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации»

Вариант задания 2.

Совершенствование и развитие нормативной базы в сфере качества пищевой продукции согласно Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов обеспечивается :

- 1 актуализацией права ЕАЭС и законодательства РФ в области технического регулирования
- 2 обоснованием нормативов содержания новых потенциально опасных контаминантов в отдельных видах пищевой продукции и актуализацией методологии оценки риска их для здоровья человека
- 3 уменьшением числа показателей безопасности в технических регламентах
- 4 ответы 1+2

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-3 Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Доктрина продовольственной безопасности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Внедрение наилучших доступных технологий в молочной промышленности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Стратегия повышения качества и безопасности пищевых продуктов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Действующая Доктрина продовольственной безопасности в РФ принята

- 1 в 2008 г
- 2 в 2020 г
- 3 в 2022 г
- 4 в 2015 г

Вариант задания 2.

Доктрина продовольственной безопасности – это:

- 1 документ национальной системы стандартизации
- 2 информационно- технический справочник по вопросам продовольственной безопасности
- 3 финансово-экономический документ по затратам на производство пищевой продукции
- 4 документ стратегического планирования

Вариант задания 3.

Продовольственная безопасность РФ, это-

- 1 состояние социально-экономического развития страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость РФ,
- 2 самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия;
- 3 состояние социально-экономического развития страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевой продукции
- 4 ответы 1+3

Вариант задания 4.

Показатель продовольственной безопасности, это-

- 1 количественное или качественное пороговое значение признака, по которому проводится оценка степени обеспечения продовольственной безопасности
- 2 уровень развития товаропроводящей инфраструктуры, при котором во всех населенных пунктах страны обеспечивается возможность приобретения жителями пищевой продукции в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления
- 3 количественная и качественная характеристика состояния продовольственной безопасности, позволяющая оценить степень ее достижения на основе принятых критериев
- 4 возможность приобретения пищевой продукции должного качества по сложившимся ценам, в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления;

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Наилучшая доступная технология, это-

- 1 технологический процесс производства функциональных и обогащенных пищевых продуктов
- 2 технологический процесс или метод, направленный на снижение негативного воздействия хозяйственной деятельности на окружающую среду
- 3 технология, позволяющая снизить расходы предприятия на закупку сырья
- 4 технологический процесс производства наиболее востребованных продуктов питания

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основными целями Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов являются:

- 1 обеспечение качества пищевой продукции и соблюдения прав потребителей на приобретение качественной продукции
- 2 увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения
- 3 ответы 1+2
- 4 техническое перевооружение пищевой промышленности

Вариант задания 2.

Совершенствование и развитие нормативной базы в области потребительских свойств пищевой продукции направлено на:

- 1 создание новых методов анализа основных показателей качества и безопасности пищевых продуктов
- 2 актуализацию системы оценки эффективности биологически активных веществ
- 3 установление требований к обязательности аттестации методик определения показателей качества и безопасности
- 4 все ответы правильные

Вариант задания 3.

Для создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

- 1 установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции,
- 2 обеспечить идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции;
- 3 предусмотреть использование современных технологий маркировки идентификационными знаками пищевой продукции
- 4 все ответы верны

Вариант задания 4.

Для создания механизмов стимулирования предпринимательского сообщества на изготовление и выпуск в обращение качественной пищевой продукции согласно Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов необходимо:

- 1 разработать меры по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевой продукции для здорового питания
- 2 ответы 1+3
- 3 разработать меры налоговых льгот и иных преимуществ производителей функциональных пищевых продуктов
- 4 нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Организационно-управленческими механизмами реализации Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов являются:

- 1 создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции
- 2 формирование общедоступной информационной системы мониторинга качества пищевой продукции
- 3 создание системы управления качеством пищевой продукции
- 4 все ответы верны

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Нормативное обеспечение внедрения современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация технологического процесса производства молочных продуктов на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий для управления производством продуктов питания животного происхождения**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Для создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

- 1 установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции
- 2 обеспечить идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции
- 3 предусмотреть использование современных технологий маркировки идентификационными знаками пищевой продукции
- 4 все ответы верны

Вариант задания 2.

Создание единой информационной системы результатов лабораторных исследований пищевой продукции, выполненных в рамках осуществления государственного контроля, необходимо, чтобы

- 1 увеличить объемы проводимых исследований
- 2 расширить ассортимент продукции
- 3 обеспечить доступ заинтересованным лицам к результатам оценки качества пищевой продукции, проводимой надзорными органами
- 4 создать банк пищевой продукции, востребованной населением

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока и процессов его переработки при производстве молочной продукции до начала осуществления таких процессов проводится в форме:

- 1 государственного контроля (надзора)
- 2 государственной регистрации производственных объектов
- 3 аккредитации
- 4 добровольной сертификации

Вариант задания 2.

Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в формах:

- 1 государственного контроля (надзора)
- 2 государственной регистрации производственных объектов
- 3 аккредитации
- 4 лицензирования

Вариант задания 3.

Что НЕ входит в основные функции заявителя при государственной регистрации продуктов детского питания:

- 1 испытание продукции в аккредитованной испытательной лаборатории,
- 2 формирование комплекта документов, подтверждающих соответствие продукции требованиям ТР ТС,
- 3 оформление свидетельства о государственной регистрации,
- 4 подготовка сведений о назначении продукции\

Вариант задания 4.

Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявителю НЕ нужно представлять в орган по регистрации пищевой продукции нового вида следующие документы:

- 1 результаты исследований образцов продукции нового вида в аккредитованной

- испытательной лаборатории,
- 2 декларацию о соответствии продукции требованиям ТР ТС,
- 3 сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученные из любых достоверных источников
- 4 технологическую документацию

Вариант задания 5.

Укажите наиболее полный перечень требований в соответствии с ТР ТС 021/2011, которые должен определить производитель для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства:

- 1 перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, порядок мониторинга ККТ, периодичность проведения мойки дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, порядок выбора поставщиков сырья
- 2 перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, предельные значения параметров в ККТ, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, периодичность проведения мойки дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, план закупок нового оборудования
- 3 перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, предельные значения параметров в ККТ, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, мойки и дезинфекции технологического оборудования, дератизации и дезинсекции производственных помещений, правила личной гигиены персонала
- 4 перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, периодичность проведения мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, план закупок нового оборудования

Вариант задания 6.

Объекты государственного контроля за соблюдением требований технических регламентов в соответствии с законом «О техническом регулировании»:

- 1 продукция;
- 2 процессы ее ЖЦП, на которые установлены требования в технических регламентах;
- 3 работы и услуги
- 4 ответы 1+2

Вариант задания 7.

Плановая проверка требований технических регламентов органами государственного контроля проводится:

- 1 не реже одного раза в год;
- 2 не чаще, чем один раз в три года;
- 3 при изменении ассортимента выпускаемой продукции;
- 4 при смене руководителя предприятия, выпускающего продукцию, на которую действуют технические регламенты.

Вариант задания 8.

Испытательная лаборатория может участвовать в оценке соответствия, если она:

- 1 подала заявку в Росстандарт,
- 2 имеет большой опыт испытаний по показателям безопасности продукции,
- 3 аттестована на техническую компетентность,

4 аккредитована в национальной системе.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Укажите функцию управления пищевым предприятием, которую НЕ поддерживают современные информационные системы

- 1 планирование
- 2 премирование
- 3 учет
- 4 регулирование

Вариант задания 2.

Укажите стандартные процессы жизненного цикла информационной системы, используемые в процессе ее создания и функционирования

- 1 основные процессы производства
- 2 основные процессы жизненного цикла и вспомогательные процессы жизненного цикла
- 3 организационные процессы жизненного цикла
- 4 все ответы верны

Вариант задания 3.

Назовите главные преимуществ цифровизации в пищевой отрасли

- 1 повышение прозрачности процессов
- 2 усиление цифровизации в маркетинге и в продажах
- 3 обеспечение прослеживаемости продукции
- 4 все ответы верны

Вариант задания 4.

Какой информационной системе соответствует следующее определение: программно-аппаратный комплекс, способный объединять в одно целое предприятия с различной функциональной направленностью (производственные, торговые, кредитные и др. организации):

- 1 информационная система пищевого предприятия
- 2 информационная система торгового предприятия
- 3 корпоративная информационная система
- 4 информационная система кредитного учреждения

Вариант задания 5.

Что регламентируют стандарты международного уровня в информационных системах

- 1 взаимодействие информационных систем различного класса и уровня и взаимодействие прикладных программ внутри информационной системы
- 2 количество технических средств в информационной системе
- 3 количество персонала, обеспечивающего информационную поддержку системе управления
- 4 организацию работы управленческого персонала

Вариант задания 6.

Укажите главные характеристики информационной системы, которые можно использовать для ее оценки и выбора для пищевого предприятия

- 1 функциональные возможности, надежность и безопасность
- 2 количество программных модулей.

- 3 форматы данных
- 4 практичность и удобство

Вариант задания 7.

Информационная технология - это

- 1 совокупность технических средств
- 2 совокупность программных средств
- 3 совокупность организационных средств
- 4 совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных

Вариант задания 8.

Укажите информационные технологии, которые можно отнести к базовым:

- 1 текстовые и табличные процессоры
- 2 мультимедиа и Web-технологии.
- 3 графические процессоры
- 4 все ответы верны

Вариант задания 9.

Выберите правильную характеристику позиционной системы кодирования экономической информации

- 1 отражает порядковые номера кодируемой номенклатуры
- 2 отражает иерархическую соподчиненность классификационных признаков
- 3 отражает номера серий кодируемой номенклатуры
- 4 отражает мнемонику кодируемой номенклатуры

Вариант задания 10.

Укажите функции электронного документооборота

- 1 хранение и поиск электронных документов в архиве
- 2 маршрутизация и передача документов в структурные подразделения
- 3 мониторинг выполнения распоряжений
- 4 все ответы верны

Вариант задания 11.

Информационно-коммуникационные технологии функционируют на основе

- 1 средств доступа к базам данных
- 2 информационных технологий и сетей и телекоммуникационного оборудования хранилищ данных
- 3 правильные ответы 1 и 2
- 1 нет правильного ответа

Вариант задания 12.

Из каких частей состоит информационная поисковая система:

- 1 базы данных и системы управления базами данных
- 2 библиографические указатели
- 3 структурированные данные
- 4 нет правильного ответа

ПК-4. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, в т. ч. на автоматизированных технологических линиях.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1ПК-4. Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

35. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**

36. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**

37. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

К общелогическим методам познания не относится:

6. анализ;
7. синтез;
8. абстрагирование;
9. эксперимент.

Вариант задания 2.

Отличительными признаками научного исследования являются:

6. целенаправленность;
7. поиск нового;
8. строгая доказательность;
9. все перечисленные признаки.

.

Исходя из результатов деятельности, наука может быть:

5. фундаментальная;
6. прикладная;
7. в виде разработок;
8. фундаментальная, прикладная и в виде разработок.

.

Вариант задания 3.

Науки, занимающиеся решением технологических, инженерных, экономических и иных проблем, называются:

5. общественные;
6. философские;
7. технические;
8. естественные.

.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Логика реализации теоретического уровня научного исследования:

- 1.идея, теория, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. теория, научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент;
3. идея, проблема, научная гипотеза, теория, эксперимент;

4. проблема, идея, научная гипотеза, теория, эксперимент.

Вариант задания 2.

Логика реализации эмпирического уровня научного исследования:

1. идея, обобщение, научная гипотеза, эксперимент, проблема;
2. научная гипотеза, проблема, идея, обобщение, эксперимент;
3. научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент, обобщение;
4. идея, проблема, научная гипотеза, эксперимент, обобщение.

Вариант задания 3.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 4.

Объект научного исследования это:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. связи структуры.

Вариант задания 5.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры; 2. структура;
3. система; 4. подсистема.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. научный факт; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 7.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт;
2. закон;
3. эмпирическое обобщение;
4. эмпирическую закономерность

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью;
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью;
3. процесс получения информации для описания объекта исследования;
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью.

Вариант задания 2.

План эксперимента типа $N = 2^4$ означает число уровней:

1.восемь; 2.два; 3.один; 4.три.

План эксперимента типа $N = 2^4$ означает число факторов:

1.восемь; 2.два; 3.один; 4.четыре.

Вариант задания 3.

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1.управляемость; 2.точность поддержания факторов;
3. зависимость от других факторов; 4.совместимость с другими факторами.

Вариант задания 4.

Закон нормального распределения это:

10. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$

11. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$

12. $y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}} +$

13. $\Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$

Вариант задания 5.

Какие погрешности связаны с неправильной установкой и настройкой прибора:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 6.

Какие погрешности связаны с неправильным выбором методики:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 7.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 8.

Случайная составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-4} Владеет способностью создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, в т. ч. на автоматизированных технологических линиях.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

К основным принципам государственной научно-технической политики не относят:

1. приоритет фундаментальных наук;
2. разделение науки и образования;
3. приоритет инновационной деятельности;
4. стимулирование научной деятельности.

Вариант задания 2.

Метод познания, содержанием которого является совокупность приемов соединения отдельных частей предмета в единое целое – это:

1. синтез;
2. системный подход;
3. метод индукции;
4. метод дедукции.

..

Вариант задания 3.

Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это:

1. синтез;
2. анализ;
3. метод индукции;
4. метод дедукции.

Вариант задания 4.

Прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов – это:

1. синтез;
2. обобщение;
3. метод индукции;
4. метод дедукции.

.

Вариант задания 5.

Мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей и одновременное выделение одной или нескольких интересующих исследователя сторон изучаемого объекта – это:

1. синтез;
2. абстрагирование;
3. метод индукции;
4. метод дедукции.

.

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

В основе теоретического уровня исследования положен:

1. закон; 2. закономерность;
3. зависимость; 4. другое.

Вариант задания 2.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. обобщение; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

Вариант задания 3.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт; 2. категорию;
3. эмпирическое обобщение; 4. эмпирическую закономерность.

Вариант задания 4.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. метод, методология, методика, процедура;
2. методика, метод, процедура, методология;
3. процедура, метод, методология, методика;
4. процедура, методика, метод, методология.

.

Вариант задания 5.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. предмет, объект, теория, метод;
2. предмет, объект, метод, теория;
3. метод, предмет, объект, теория;
4. предмет, теория, объект, метод.

Вариант задания 6.

Измерение это процесс:

1. соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
2. соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
3. соотнесение двух объектов исследования;
4. соединение предмета и объекта исследования.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Уравнение модели 2 порядка имеет вид:

1. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2 + a_{11}x_1^2 + a_{22}x_2^2$;

2. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2$;
3. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3 + a_{123}x_1x_2x_3$;
4. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3$.

Вариант задания 2.

К способам отсеивания части полного факторного эксперимента не относят:

1. рандомизированный план;
2. латинский квадрат;
3. априорное ранжирование факторов;
4. эксперимент с изменением факторов по одному.

Вариант задания 3.

Нормированность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 4.

Ротатабельность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 5.

Ортогональность матрицы планирования означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

Вариант задания 6.

Коэффициент конкордации это:

9. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$
10. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
11. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
12. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 7.

Критерий Пирсона это:

9. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j} +$
10. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
11. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$

12. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

Вариант задания 8.

Коэффициент конкордации составляет:

1. бесконечное значение;
2. всегда равен нулю;
3. всегда равен единице;
4. изменяется в пределах от нуля до единицы.

Вариант задания 9.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые;
2. систематические;
3. случайные погрешности;
4. Нет правильных ответов.

Вариант задания 10.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

15. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
16. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
17. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
18. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Вариант задания 11.

Выборочная дисперсия это:

15. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
16. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
17. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
18. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-4} Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

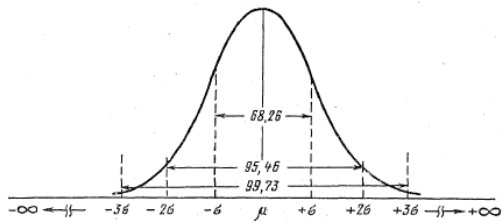
1. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какое распределение изображено на рисунке?



1. нормальное
2. Пуассона
3. дискретное
4. равномерное

Вариант задания 2.

В области $\mu \pm 3\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 3.

Ошибка опыта снижается сильнее всего при количестве повторностей...:

1. до 4-6
2. до 3-5
3. до 2-3
4. до 4-5

Вариант задания 4.

В области $\mu \pm \sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 5.

В области $\mu \pm 2\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 6.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

x	1	2	4
n	2	3	5

1. 1
2. 5
3. 10
4. 15

Вариант задания 7.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

X	1	2	3	4
n	2	3	3	6

1. 12
2. 14
3. 8
4. 4

Вариант задания 8.

Средняя выборочная данного распределения равна ...

X	1	2
p	4	1

1. 0
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 9.

Статистическое распределение выборки имеет вид, объём выборки равен ...

X _i	X1	X2	X3
N _i	2	30	18

1. 41
2. 50
3. 22
4. 13

Вариант задания 10.

В формуле n – общее число измеренных значений, s^2 – дисперсия, тогда s_x – это ...

$$s_x = \sqrt{\frac{s^2}{n}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 11.

В формуле x – среднее значение, s – стандартное отклонение, тогда V – это ...

$$V = \frac{s}{\bar{x}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. коэффициент вариации

Вариант задания 12.

Объём генеральной совокупности - это количество всех объектов ...

1. выборочной совокупности
2. генеральной совокупности
3. полной совокупности
4. статистической совокупности

Вариант задания 13.

Множество из n объектов, отобранных случайным образом из генеральной совокупности, называется _____ совокупностью

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. сплошной

Вариант задания 14.

Объем выборочной совокупности - это количество всех объектов _____ совокупности

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. статистической

Вариант задания 15.

Статистическая обработка данных позволяет обосновать ответы на вопросы ...

1. случайно или закономерно изучаемое явление; как зависит результативный признак от факторного (зависимость урожайности от дозы внесения удобрений, при прочих равных условиях)
2. по актуальным проблемам совершенствования хозяйственного механизма
3. с целью выявления и пропагандирования передового отечественного опыта
3. с целью выявления и пропагандирования передового зарубежного опыта

Вариант задания 16.

Статистическая обработка данных – это ...

1. методы и приемы получения, систематизации, обработки и представления статистических данных об изучаемых объектах, процессах и явлениях в целях принятия обоснованных научных и практических решений
2. исследование качественных отношений
3. изучение пространственных форм
4. элемент изучения метафизических параметров

Вариант задания 17.

Статистическая гипотеза – это ...

1. предположение о виде распределения и свойствах случайной величины, которое можно подтвердить или опровергнуть применением статистических методов к данным выборки
2. выборка
3. выборочная дисперсия
4. средняя арифметическая

Вариант задания 18.

Статистический анализ конкретных данных проводится в рамках...:

1. логики
2. эконометрики
3. высшей математики
4. математической статистики

Вариант задания 19.

Корреляционный анализ сводится к ...

1. установлению формы зависимости

2. измерению тесноты связи
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 20.

Точность опыта оценивается ...

1. коэффициентом вариации $V_1\%$
2. относительной ошибкой опыта $Sx\%$
3. абсолютной ошибкой выборки Sx
4. распределением частот f по значениям X_n

Вариант задания 21.

Виды ошибок, которые учитывает статистический метод ...

1. случайные
2. организационные
3. хозяйственные
3. допущенные не случайно

Вариант задания 22.

Решение вопроса о существенности различий сводится к проверке ...

1. нулевой гипотезы H_0
2. предположительной гипотезы
3. опровержения нулевой гипотезы
4. ошибки опыта

Вариант задания 23.

Доверительный интервал – это интервал, в который попадают измеренные в эксперименте значения,

1. соответствующие доверительной вероятности
2. не соответствующие доверительной вероятности
3. не соответствующие доверительному интервалу
4. соответствующие доверительной интервалу

Вариант задания 24.

Количественная изменчивость – это такая изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются ...

1. количеством
2. качественными характеристиками
3. средним арифметическим
4. ошибкой выборки

Вариант задания 25.

Причины, влияющие на степень варьирования результативного признака, называются ...

1. факторами
2. признаками
3. случайными ошибками
4. доверительным интервалом

Вариант задания 26.

Выборка – это ...

1. все объекты

2. часть объектов
3. один объект
4. не менее 100 объектов

Вариант задания 27.

Количество объектов определяет в выборке...:

1. объем
2. массу
3. множество величин
4. иные параметры

Вариант задания 28.

Показатель, с помощью которого оценивается существенность различий между экспериментальными данными, называется ...

1. НСР (наименьшая существенная разность)
2. f (распределение частот)
3. I (размер интервала)
4. \bar{X} (средняя арифметическая)

Вариант задания 29.

Регрессионный анализ сводится к ...

1. измерению тесноты связи
2. установлению формы зависимости
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 30.

Относительная ошибка опыта измеряется в _____

1. процентах
2. иных единицах измерения
3. интервалах
4. интегралах

Вариант задания 31.

Точность опыта определяется величиной относительной ошибки ...

1. 10%
2. 5%
3. 6%
4. 7%

Вариант задания 32.

Ошибка при уровне вероятности 95% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 33.

Ошибка при уровне вероятности 99% составляет _____%

1. 5
2. 1
3. 2

4. 3

Вариант задания 34.

При проведении статистической обработки выборка считается маленькой при количестве исследуемых объектов до _____

1. 5
2. 3
3. 10
4. 30
5. 20

Вариант задания 35.

При проведении статистической обработки выборка считается большой при количестве исследуемых объектов _____

1. 5
2. 10
3. 30
4. 50

Вариант задания 36.

Выборка с количеством исследуемых объектов, равным тридцати, считается ...

1. большой
2. маленькой
3. средней
4. нормальной

Вариант задания 37.

Ошибка опыта снижается при ...

1. увеличении повторности
2. снижении повторности
3. сокращении повторности
4. умножении повторности

Вариант задания 38.

Из генеральной совокупности извлечена выборка объема $n=10$, при этом среднее выборочное равно ...

X_i	1	2	3
n_i	1	4	1

1. 3
2. 4
3. 5
4. 6

Вариант задания 39.

В формуле X – значение признака, n – общее число измеренных значений, тогда x – это ...

$$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-4_{ПК-4} Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Цель научного исследования – это:

6. краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования;
7. уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел;
8. источник информации, необходимой для исследования;
9. нечто неизвестное в науке, то, что предстоит открыть

.

Вариант задания 2.

Тема научного исследования – это:

5. уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел;
6. нечто неизвестное в науке, то, что предстоит открыть;
7. краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования;
8. источник информации, необходимой для исследования

.

Вариант задания 3.

Гипотеза научного исследования – это:

1. уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел;
2. нечто неизвестное в науке, то, что предстоит открыть;
3. краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования;
4. предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений.

.

Вариант задания 4.

Совокупность познавательных операций, в результате которых осуществляется движение мысли от менее общих положений к более общим – это:

1. синтез;
2. системный подход;
3. метод индукции;
4. метод дедукции.

.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Научная гипотеза связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. только с теоретическим уровнем исследования;
3. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 2.

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. абстрагирование; 4. идеализация.

Вариант задания 3.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент; 2. формализация;
3. наблюдение; 4. измерение.

.

Вариант задания 4.

Метод это система:

1. знаний; 2. норм (правил);
3. информации; 4. действий.

.

Вариант задания 5.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования;
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования;
3. только с теоретическим уровнем исследования;
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней.

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. закономерность; 2. закон;
3. концепцию; 4. категорию.

.

Вариант задания 7.

1. Измерение это процесс:

1. соотнесения параметра объекта исследования с эталоном;
2. соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования;
3. соотнесение двух объектов исследования;
4. соединение предмета и объекта исследования.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Стохастическая составляющая связана:

1. только с функциональной связью;
2. только с влиянием собственных случайных факторов;
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов;
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 2.

Коэффициент корреляции это:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$
2. $\Delta S_y^2 = \frac{\sum(y_i - \bar{y})^2}{n-1}$
3. $R = \frac{(x_i - \bar{x}) \cdot (y_i - \bar{y})}{(n-1) \cdot \Delta S_y \cdot \Delta S_x}$
4. нет правильных ответов.

Вариант задания 3.

Требование минимального разброса точек y_i относительно кривой $y=f(x)$ соответствует равенству:

9. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$
10. $\Delta S_n^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n [y_i - f(x_i)]^2 \equiv \min$
11. $y = A_1 \cdot \varphi_1(x) + A_2 \cdot \varphi_2(x) + \dots + A_m \cdot \varphi_m(x)$
12. нет правильных ответов.

Вариант задания 4.

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью;
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью;
3. процесс получения информации для описания объекта исследования;
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью.

Вариант задания 5.

План эксперимента типа $N = 2^2$ означает число уровней:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 6.

План эксперимента типа $N = 2^2$ означает число факторов:

1. восемь;
2. два;
3. один;
4. три.

Вариант задания 7.

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1. управляемость;

- 2.точность поддержания факторов;
3. зависимость от других факторов;
- 4.совместимость с другими факторами.

Вариант задания 8.

Симметричность полного факторного эксперимента означает:

- 1.сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю;
- 2.алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю;
- 3.сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов;
- 4.дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления.

ПК-5 Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-5 Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий

Раскрытие индикатора (формирование результата):

38. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
39. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
40. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**
41. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**
42. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**
43. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии с применением биотехнологических процессов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать состав микрофлоры кефирных грибков

1. лактококки, дрожжи
- 2.лактобациллы, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии
3. лактококки, лактобациллы, лейконостоки, дрожжи, уксуснокислые бактерии
4. лактококки, лактобациллы, уксуснокислые бактерии, энтерококки

Вариант задания 2

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать режим пастеризации молока при приготовлении производственной закваски:

1. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин
2. $t=(95\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=25-35$ мин
3. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ с
4. $t=(72\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин

Вариант задания 3

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, как влияет температура пастеризации смеси на синерезис:

1. уменьшение температуры замедляет синерезис
2. увеличение температуры ускоряет синерезис
3. увеличение температуры замедляет синерезис
4. не оказывает влияния

Вариант задания 4

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать - почему с увеличением температуры пастеризации снижается интенсивность выделения сыворотки из сгустка:

1. уменьшается содержание денатурированных сывороточных белков
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. увеличивается содержание денатурированных сывороточных белков
4. снижается окислительно-восстановительный потенциал

Вариант задания 5

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать рекомендуемое соотношение между кефирными грибами и молоком при приготовлении грибковой закваски:

1. 10 частей грибов на 10 частей молока
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. 1 часть грибов на 30-50 частей молока
4. 1 часть грибов на 2 части молока

Вариант задания 6

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность частей
2. органолептические показатели, кислотность
3. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

Вариант задания 7

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что в сухой бактериальной закваске содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г

3. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г

4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 8

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что в сухом бактериальном концентрате содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г

2. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г

3. $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г

4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 9

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать температуру сквашивания при приготовлении кефирной закваски:

1. $t = (37 \pm 2)^\circ\text{C}$

2. $t = (7 \pm 2)^\circ\text{C}$

3. $t = (20 \pm 2)^\circ\text{C}$

4. $t = (42 \pm 2)^\circ\text{C}$

Вариант задания 10

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать режим гомогенизации, применяемый в производстве жидких кисломолочных продуктов и напитков:

1. $p = (20 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

2. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

3. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (8-10)^\circ\text{C}$

4. $p = (5 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

Вариант задания 11

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что в состав закваски для ацидофилина входит микрофлора:

1. лактококки, ацидофильная палочка

2. ацидофильная палочка, болгарская палочка, уксуснокислые бактерии

3. лактококки, ацидофильная палочка, кефирная закваска

4. лактококки, ацидофильная палочка, термрфильные молочнокислые стрептококки

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства альбумина из сыворотки является:

1. тепловая коагуляция белков сыворотки;

2. использование мембранной фильтрации;
3. сгущение сыворотки;
4. применение электродиализа.

Вариант задания 2

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства молочнокислого казеина-сырца является:

1. тепловая коагуляция белков молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
2. коагуляция белка обезжиренного молока под действием молочной или соляной кислоты с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
3. использование мембранной фильтрации с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
4. сгущение обезжиренного молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием.

Вариант задания 3

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что к баромембранным методам обработки молочного сырья НЕ относится:

1. ультрафильтрация;
2. электродиализ;
3. обратный осмос;
4. микрофильтрация.

Вариант задания 4

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что в соответствии с сущностью технологического процесса ультрафильтрации оптимальными условиями ее проведения являются:

1. 70-75⁰С, p=0,8 МПа;
2. 50-55⁰С, p=0,5-0,6 МПа;
3. 30-35⁰С, p=3 МПа;
4. 8-10⁰С, p=2 МПа.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что режим тепловой обработки сливок при производстве сладко-сливочного масла, рекомендуемый технологической инструкцией

1. 80-85⁰С с выдержкой 15-20 с
2. 93-98⁰С с выдержкой 2 мин
3. 60-65⁰С с выдержкой 30 мин;
4. 85-105⁰С без выдержки

Вариант задания 2

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что рекомендуемая температура тепловой обработки для кисло-сливочного масла

- 1 85-105⁰С без выдержки
- 2 85-90⁰С
- 3 75-80⁰С
- 4 95-97⁰С с выдержкой 10 мин

Вариант задания 3

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что к целям пастеризации сливок в производстве сливочного масла НЕ относится:

- 1 уничтожение патогенной микрофлоры
- 2 снижение общего количества микрофлоры
- 3 снижение кислотности плазмы масла
- 4 инактивация ферментов

Вариант задания 4

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 5

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что для проектировании производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 6

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что в национальных и межгосударственных стандартах на масло из коровьего молока обязательно нормируются:

- 1 массовая доля СОМО
- 2 содержание трансизомеров жирных кислот
- 3 перекисное число
- 4 кислотность молочной плазмы

Вариант задания 7

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных

технологий, необходимо знать, что полный перечень нормируемых в стандартах физико-химических показателей в масле из коровьего молока включает:

1 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы, массовая доля белка

2 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

3 массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

4 массовая доля жира, в том числе молочного жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

Вариант задания 8

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что Техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 НЕ нормируются такие показатели масла и сливочно-растительных спредов, как:

1 микробиологические

2 органолептические и физико-химические показатели идентификации

3 форма упаковки продукта

4 допустимое содержание потенциально опасных веществ

Вариант задания 9

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что липаза бактериального происхождения инактивируется в сливках при следующих температурах:

1 80⁰ С

2 60-65⁰ С

3 70-75⁰ С

4 85⁰ С и выше

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что молочные консервы – это продукты переработки молока с массовой долей сухих веществ ..

1 более 70%.

2 не менее 20%.

3 не более 20%.

4 не менее 95%.

Вариант задания 2

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от содержания сухих веществ – это ...

1 продукты: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты;

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 3

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от сырьевого состава – это ...

1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 4

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от способа концентрирования или производства – это ...

1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;

2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);

3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.

4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 5

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что молочные консервы – это

1 продукты, вырабатываемые из молока или его составных частей и из побочных продуктов переработки молока без немолочных жира и белка.

2 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов (растительных жиров и белков) с массовой долей сухого молочного остатка в сухом веществе не менее 20 %).

3 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 50 %.

4 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 70 %.

Вариант задания 6

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что анабиоз – это ...

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

Вариант задания 7

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что абиоз – это

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что при производстве сыра массовая доля жира в молоке при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004"Молоко - сырье для сыроделия":

1)не менее 3,1 %.

2)не менее 2,9 %.

3)не менее 4,0 %.

4)не менее 3,7 %.

Вариант задания 2

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что массовая доля белка в молоке при приемке должна

соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

- 1) не менее 3,1 %.
- 2) не менее 2,8 %.
- 3) не менее 4,0 %.
- 4) не менее 3,7 %.

Вариант задания 3

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что при приемке сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

- 1) алкогольной;
- 2) сычужно-бродильной;
- 3) фосфатазной;
- 4) пробы на кипячение.

Вариант задания 4

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) I, II класс;
- 2) II, III класс;
- 3) II, III, IV класс;
- 4) III класс.

Вариант задания 5

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать, что количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) не более 13000;
- 2) не более 300;
- 3) не более 23000;
- 4) не более 2500.

Вариант задания 6

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать требования технологической документации - какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

- 1) бродильная проба;
- 2) сычужная проба;
- 3) проба на редуктазу;
- 4) проба на фосфатазу.

Вариант задания 7

Для методологически грамотной разработки нового ассортимента продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий, необходимо знать требования технологической документации - по

микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе - I, II класс;
- 2) уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе - I, II, III класс;
- 3) данный показатель не нормируется;
- 4) уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе – III, IV класс;

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях, необходимо знать, что органическими веществами называют химические соединения, в состав которых входят атомы:

- 1) азота
- 2) кислорода
- 3) углерода
- 4) фосфора

Вариант задания 2

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что биологические полимеры — это:

- 1) органические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 2) органические соединения, входящие в состав растительных клеток
- 3) неорганические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 4) неорганические соединения, входящие в состав растительных клеток и клеток

Вариант задания 3

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что к типу мономеров в виде длинного сочетания мономерных звеньев: $A-A-A-A-...-A$ относятся:

- 1) нуклеиновые кислоты
- 2) крахмал, гликоген
- 3) полисахариды
- 4) белки

Вариант задания 4

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что к полимерам относятся:

- 1) крахмал
- 2) гликоген
- 3) целлюлоза

4) белки

Вариант задания 5

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что нерегулярный полимер схематически можно изобразить как чередование мономеров:

- 1) ...А Б А Б А Б А Б...
- 2) ...А А Б А Б Б А Б А...
- 3) ...А А Б Б А А Б Б...
- 4) ...А Б Б А Б Б А Б Б А...

Вариант задания 6

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что общая формула углеводов:

- 1) $C_n(H_2O)_m$
- 2) $C_n(N_2O)_m$
- 3) $Na_n(H_2O)_m$
- 4) правильного ответа нет

Вариант задания 7

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что к моносахаридам относится:

- 1) целлюлоза
- 2) гликоген
- 3) лактоза
- 4) глюкоза

Вариант задания 8

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что к дисахаридам, олигосахаридам относится:

- 1) фруктоза
- 2) галактоза
- 3) лактоза
- 4) крахмал

Вариант задания 9

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что важнейшей составной частью клеточных мембран, выполняющих структурную функцию служат:

- 1) фосфолипиды

- 2) нуклеиновые кислоты
- 3) полисахариды
- 4) гликоген

Вариант задания 10

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что нуклеотиды это-

- 1) полимеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
- 2) мономеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
- 3) жирные кислоты
- 4) одноцепочечный полимер РНК

Вариант задания 11

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что витамин РР способны синтезировать:

- 1) животные и растения
- 2) растения и бактерии
- 3) бактерии и дрожжи
- 4) растения и дрожжи

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-5 Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать состав закваски для мечниковской простокваши:

1. термофильный молочнокислый стрептококк и болгарская палочка
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. лактококки болгарская палочка

Вариант задания 2

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать с какой целью проводится биологическое созревание в производстве кефира:

1. для улучшения консистенции продукта
2. для накопления продуктов спиртового брожения
3. для образования сгустка
4. для накопления молочной кислоты

Вариант задания 3

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим тепловой обработки молока, применяемый в производстве варенца:

1. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (97 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 40-80$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
4. $t = (87 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с

Вариант задания 4

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t = (14-16)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 9-12$ ч
2. $t = (4-6)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 5

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t = (20-22)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-12$ ч
2. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч

Вариант задания 6

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим пастеризации сливок, используемый при производстве сметаны:

1. $t = (86 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-10$ мин
2. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10$ мин
4. $t = (86 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 7

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать состав закваски для сметаны:

1. термофильный молочнокислый стрептококк с добавлением или без добавления болгарской палочки
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. болгарская палочка

Вариант задания 8

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных

ваннах:

1. $t = (85 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-8$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 15-20$ с
4. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 9

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать - при каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока:

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Вариант задания 10

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать массовую долю жира в сливках, вносимых в обезжиренный творог, при отдельном способе производства творога:

1. 20-25 %
2. 10-15 %
3. 50-55%
4. любая

Вариант задания 11

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать режим тепловой обработки нормализованной смеси при производстве топленого молока:

1. $t = 95-99^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5$ ч
2. $t = 78-80^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5$ ч
3. $t = 95-99^\circ\text{C}$, без выдержки
4. $t = 74-78^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 0,5 - 1$ ч

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1:

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 5,2%, лактозы 3,5%, белков -0,8%, золы -0,8 %, жира 0,4%, является:

1. сывороткой;
2. концентратом структурирующим пищевым;
3. фильтратом сыворотки;
4. пахтой.

Вариант задания 2:

Для обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 9,0%, лактозы 4,5%, белков -3,0%, золы -0,8 %, жира 0,7%, является:

1. обезжиренным молоком,
2. обратноосмотическим концентратом сыворотки;
3. пахтой;

4. творожной сывороткой

Вариант задания 3

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что обратный осмос может частично заменить на:

1. сушку;
2. тепловую обработку;
3. сгущение;
4. деминерализацию.

Вариант задания 4

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что оптимальная массовая доля сухих веществ в УФ-концентрате лежит в пределах:

1. 10-15%;
2. 35-40%;
3. 20-21%;
4. 45-50%.

Вариант задания 5

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, какой побочный продукт переработки молока можно охарактеризовать: ««минимум калорий при максимуме биологической ценности»»

1. пахта;
2. обезжиренное молоко;
3. молочная сыворотка;
4. цельное молоко.

Вариант задания 6

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, основным отличием пахты от обезжиренного молока является:

1. меньшее содержание углеводов;
2. значительно большее количество биологически активных микронутриентов, в частности, фосфолипидов;
3. большее содержание белков;
4. меньшее содержание жира.

Вариант задания 7

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных

технологических линиях необходимо знать, что при ультрафильтрации пахты в концентрат НЕ переходят:

1. казеин;
2. сывороточные белки;
3. жировые шарики;
4. лактоза.

Вариант задания 8

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при обратноосмотическом концентрировании сыворотки в фильтрат переходят:

1. сывороточные белки;
2. бактерии;
3. витамины и ферменты;
4. вода.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что содержание массовой доли молочного жира в жировой фазе растительно-сливочного спреда составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 70%
- 3 от 15 до 49%
- 4 менее 15%

Вариант задания 2

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что молочный или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе является сливочным маслом, если массовая доля молочного жира в нем составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 39 %
- 3 80-85%
- 4 от 39 % до 49%

Вариант задания 3

Назовите правильную последовательность операций при совершенствовании производства кисло-сливочного масла с использованием внесения закваски в пласт масла:

- 9 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до 18-20⁰С, внесение закваски, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 10 пастеризация сливок, охлаждение до 6-8⁰С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 11 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание

сливок, обработка масляного зерна, внесение закваски, обработка пласта масла
12 пастеризация сливок, физическое и биологическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла.

Вариант задания 4

Обоснуйте, какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масла пониженной жирности?

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод преобразования высокожирных сливок
- 4 можно рекомендовать все методы

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что общая технологическая схема производства молочных консервов включает следующие операции:

- 1 отбор сырья; очистка молока; созревание; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение.
- 2 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, заквашивании и сквашивание; охлаждение; фасовка.
- 3 отбор сырья; очистка молока; термизация; охлаждение молока; резервирование и нормализация молока по содержанию жира, белка, сухих веществ; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение; сушка.
- 4 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; составление смеси; фильтрование; гомогенизация; пастеризация, охлаждение; созревание; фризирование; фасовка; закаливание; хранение.

Вариант задания 2

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов

- 1 сгущенного стерилизованного молока;
- 2 сгущенных молочных составных и молочносодержащих консервов;
- 3 всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных;
- 4 все ответы верны.

Вариант задания 3

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать что режим пастеризации при выработке сыворотки сгущенной и сухой составляет ...

- 1 $(125 \pm 2)^\circ\text{C}$, 30 с

- 2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
- 3 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с
- 4 Не менее 90°C .

Вариант задания 4

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сухого цельного молока составляет ...

- 1 $(125 \pm 5)^\circ\text{C}$, 30 с
- 2 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
- 3 Не менее 90°C
- 4 $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с.

Вариант задания 5

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать что основные причины порчи продуктов животного происхождения:

- 1 физические процессы
- 2 химические процессы
- 3 микробиологические процессы
- 4 все ответы верны

Вариант задания 6

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что физические процессы, приводящие к порче молочных консервов - это ...

- 1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов
- 2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.
- 3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
- 4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Вариант задания 7

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что химические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это ...

- 1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов, гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра).

2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 это процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов.

4 это процессы порчи под действием ферментов.

Вариант задания 8

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что микробиологические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это...

1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов

2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов

4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-5 Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в сыроделии**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать режим пастеризации молока в сыроделии, согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1)92 °С с выдержкой 2-8 мин.
- 2)72 °С с выдержкой 20-25 с.
- 3)86 °С с выдержкой 10-15 мин.
- 4)65 °С с выдержкой 30 мин.

Вариант задания 2

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать режим термизации молока при производстве сыра согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1)температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 2)температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 3)температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 4)температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч.

Вариант задания 3

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать, что при производстве сыра гомогенизация согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1) является обязательной операцией при производстве всех видов сыров;
- 2) не применяется ни для каких видов сыров;
- 3) применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра;
- 4) применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания.

Вариант задания 4

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать, что при производстве сыра азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

- 1) 10-20 г безводной соли на 100 кг молока;
- 2) 400 г безводной соли на 100 кг молока;
- 3) 0,5 г безводной соли на 100 кг молока;
- 4) 50 г безводной соли на 1000 кг молока;

Вариант задания 5

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать режим пастеризации, который применяется при производстве мягких сычужных сыров?

- 1) 76-80 °C с выдержкой 20-25 с;
- 2) 72-74 °C с выдержкой 20-25 с;
- 3) 72-74 °C без выдержки;
- 4) 65-70 °C с выдержкой 20-25 с.

Вариант задания 6

Для оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов нужно знать, что температура плавления при производстве плавленого сыра:

- 1) 75-95 °C;
- 2) 65-70 °C;
- 3) 55-60 °C;
- 4) 115-130 °C

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать- для чего при производстве питьевого молока применяются ионообменные колонны с анионообменными смолами:

1. для повышения термостойкости молока;
2. для улучшения консистенции кисломолочных напитков;
3. для очистки молока;
4. для разделения молока на фракции.

Вариант задания 2

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - с какой целью при производстве восстановленного молока применяют диспергатор и вакуумный деаэратор?

1. исключить выдерживание восстановленного молока для набухания белков;
2. раздробить жировую фазу молока;
3. обогатить молоко воздухом;
4. нагреть молоко перед восстановлением.

Вариант задания 3

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться кавитационная обработка.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 4

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться инфракрасное облучение.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 5

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - что является основным преимуществом прямого нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. нагрев всей массы продукта без теплопередающей поверхности
2. молочное сырье вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. повышенная влажность молочного сырья из-за попадания в него конденсата
4. преимуществ нет

Вариант задания 6

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какой основной недостаток косвенного нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. установки не могут работать длительное время без промежуточной мойки
2. молочное сырье не вступает в прямое воздействие с нагревающей средой

3. нет возможности попадания конденсата в молочное сырье
4. нагретая среда медленно остывает

Вариант задания 7

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какая линия по производству творога имеет уровень механизации только 60%?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением ванн-сеток.

Вариант задания 8

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какие преимущества имеет резервуарный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с термостатным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Вариант задания 9

Для разработки новых технологических решений, технологий и новых виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какие преимущества имеет термостатный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с резервуарным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-4 ПК-5 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для разработки новых технологических решений, технологий производства и новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - что является движущей силой баромембранных технологических процессов:

1. перепад концентраций растворенного вещества по обе стороны мембраны;
2. разность давлений;
3. электрическое поле по обе стороны мембраны;
4. изменение скорости движения сырья вдоль мембраны;

Вариант задания 2

Для разработки новых технологических решений, технологий производства и новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что ультрафильтрационные мембраны имеют максимальную селективность:

1. по белкам;
2. по лактозе;
3. по кальцию и фосфору;
4. по молочной кислоте.

Вариант задания 3

Для разработки новых технологических решений, технологий производства и новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что резервным питательным углеводом в клетках растений является:

- 1) гликоген
- 2) целлюлоза
- 3) крахмал
- 4) сахароза

Вариант задания 4

Для разработки новых технологических решений, технологий производства и новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что резервным углеводом в клетках животных является:

- 1) целлюлоза
- 2) крахмал
- 3) гликоген
- 4) галактоза

Вариант задания 5

Для разработки новых технологических решений, технологий производства и новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что кривая роста микроорганизмов включает

- 1) 4 фазы роста
- 2) 5 фаз роста
- 3) 6 фаз роста
- 4) 7 фаз роста

ПК-6 Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-6 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

44. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств.**

45. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования.**
46. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств.**
47. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами.**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для измерения расхода жидкости служит:

- 1.ротаметр;
- 2.термометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 2

Для измерения избыточного давления в аппарате служит:

- 1.счетчик;
- 2.термометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 3

Для измерения разрежения в аппарате служит:

- 1.счетчик;
- 2.термометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 4

Для измерения температуры в аппарате служит:

- 1.счетчик;
- 2.термометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 5

Для измерения расхода жидкости служит:

- 1.счетчик;
- 2.термометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 6

Для измерения влажности воздуха служит:

- 1.счетчик;
- 2.психрометр;
- 3.манометр;
- 4.вакууметр.

Вариант задания 7

Для измерения объема жидкости служит:

1. поплавковый уравнимер;
2. термометр;
3. манометр;
4. вакууметр.

Вариант задания 8

Для измерения влажности газа служит:

1. гигрометр;
2. термометр;
3. манометр;
4. вакууметр.

Вариант задания 9

Для измерения избыточного давления и разрежения в аппарате служит:

1. мановакууметр;
2. термометр;
3. манометр;
4. вакууметр.

Вариант задания 10

Для измерения веса продукта служит:

1. счетчик;
2. тензометрическое устройство;
3. манометр;
4. вакууметр.

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 11

Автоматизация отдельных аппаратов, машин, технологических операций называется

1. частичная автоматизация
2. комплексная автоматизация
3. полная автоматизация
4. неполная автоматизация

Вариант задания 12

Единица измерения кинематической вязкости (m^2/c) – это единица ...

1. основная
2. производная
3. когерентная
4. кратная

Вариант задания 13

Измерения, при которых искомое значение величины находят непосредственно из опытных данных

1. прямые
2. косвенные
3. совокупные

4. общие

Вариант задания 14

Какой метод используется при измерении давления пружинным манометром?

1. непосредственной оценки
2. дифференциальный
3. интегральный
4. нулевой компенсационный

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 15

Какой элемент не входит в прибор при централизованном контроле параметра?

1. первичный прибор
2. вторичный прибор
3. третичный прибор
4. канал связи

Вариант задания 16

Выберите несуществующий канал связи

1. гидравлический
2. электрический
3. пневматический
4. воздушный

Вариант задания 17

Приборы, служащие для автоматической записи результатов измерения на специальной бумажной ленте или диске:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие

Вариант задания 18

Приборы предназначены для воспроизведения единицы измерения с наивысшей достижимой точностью

1. рабочие технические
2. рабочие лабораторные
3. образцовые
4. эталонные

Вариант задания 19

Приборы, служащие для сравнения измеряемой величины с соответствующими мерами

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 20

Отношение абсолютной погрешности к действительному значению измеряемой величины

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 21

Погрешности, которые не подчиняются известной закономерности

1. систематические
2. не систематические
3. промахи
4. случайные

Вариант задания 22

Класс точности устанавливается по:

1. абсолютной погрешности
2. относительной погрешности
3. вариации
4. чувствительности

Вариант задания 23

Наибольшая разность между повторными показаниями прибора и действительным значением измеряемой величины в одинаковых условиях

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 24

Наименьшее значение измеряемой величины, способное вызвать заметное изменение показания измерительного прибора

1. чувствительность
2. порог чувствительности
3. зона чувствительности
4. иннерционность

Вариант задания 25

Назовите единицы измерения вариации

1. единицы измерения совпадают с единицами измерения прибора
2. миллиметры
3. радианы (угол)
4. %

Вариант задания 26

Свойство прибора длительно сохранять работоспособность в заданных режимах до значительного износа называется

1. сохраняемость
2. безотказность

3. долговечность
4. ремонтпригодностью

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств.**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Микропроцессорная техника в системах управления.**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами.**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 27

Какие существуют манометрические термометры?

1. воздушные
2. жидкостные
3. водные
4. водно-воздушные

Вариант задания 28

Что не входит в состав манометрических термометров?

1. термобаллон
2. капиллярная трубка
3. резиновая трубка
4. трубчатая пружина

Вариант задания 29

Какое вещество не используют для заполнения манометрических термометров?

1. пропан
2. ацетон
3. воздух
4. этиловый спирт

Вариант задания 30

Ротаметр-это прибор для измерения:

1. давления
2. расхода
3. уровня
4. влажности

Вариант задания 31

Что не относится к дроссельным устройствам:

1. диафрагма
2. сопло
3. трубка Вентури
4. сильфон

Вариант задания 32

В верхней части поплавка ротаметра имеется/имеются

1. прямые прорези
2. косые прорези
3. отверстие по центру
4. несколько отверстий перпендикулярных оси поплавка

Вариант задания 33

Чувствительным элементом дифманометра является:

1. термобаллон
2. мембранная коробка
3. поплавков
4. сильфон

Вариант задания 34

Трубка ротаметра представляет собой:

1. усеченный конус сужающийся кверху
2. цилиндр
3. усеченный конус расширяющийся кверху
4. параллелепипед

Вариант задания 35

Что является чувствительным элементом манометра:

1. трубчатая пружина
2. поплавков
3. стрелка
4. штуцер

Вариант задания 36

Каково назначение сильфонной трубки установленной перед манометром?

1. для снижения скорости движения измеряемой среды
2. для снижения давления измеряемой среды
3. предохранение чувствительных элементов манометра от действия агрессивных сред и высоких температур
4. для сглаживания колебаний стрелки при измерениях

Вариант задания 37

Как называется время, в течение которого регулируемый параметр после начала действия возмущения не изменяется?

1. емкостное запаздывание
2. чистое запаздывание
3. переходное запаздывание
4. постоянная времени

Вариант задания 38

Как называется физическая величина, значение которой должно поддерживаться постоянным или изменяться по программе?

1. регулирующее воздействие
2. регулируемый параметр
3. емкость объекта регулирования
4. кривая разгона объекта

Вариант задания 39

Разность значений ходов штока при прямом и обратном движении в мембранном исполнительном механизме называется

1. синерезис
2. нечувствительность
3. гистерезис
4. рабочая характеристика

Вариант задания 40

Для функционирования регулятора температуры прямого действия типа РПД к нему необходимо подвести:

1. сжатый воздух с давлением 0,2 МПа
2. холодную воду
3. электричество
4. не требуется внешний источник питания

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 41

Автоматизация технологического участка, цеха или предприятия функционирующих как единый, автоматизированный комплекс называется

1. частичная автоматизация
2. комплексная автоматизация
3. полная автоматизация
4. неполная автоматизация

Вариант задания 42

Единица измерения скорости (м/с) – это единица

1. основная
2. производная
3. когерентная
4. кратная

Вариант задания 43

Измерения, при которых числовые значения измеряемой величины определяются путем решения ряда уравнений, получаемых в результате прямых измерений одной или нескольких однородных величин

1. прямые
2. косвенные
3. совокупные
4. общие

Вариант задания 44

Какой метод используется при измерении влажности гигрометром?

1. непосредственной оценки
2. дифференциальный

3. интегральный
4. нулевой компенсационный

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 45

Как называется устройство, воспринимающее сигнал от первичного преобразователя и преобразующее его в форму, удобную для установления результата измерения?

1. первичный прибор
2. вторичный прибор
3. третичный прибор
4. канал связи

Вариант задания 46

Выберите несуществующий канал связи

1. магнитный
2. гидравлический
3. электрический
4. пневматический

Вариант задания 47

Приборы, позволяющие наблюдателю получать значение измеряемой величины в момент измерения на отсчетном устройстве:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

Вариант задания 48

Приборы, служащие для поверки рабочих приборов

1. рабочие технические
2. рабочие лабораторные
3. образцовые
4. эталонные

Вариант задания 49

Приборы, показывающие суммарное значение величины за весь промежуток времени:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. суммирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 50

Разность между показанием прибора и действительным значением, найденным по образцовым приборам

1. относительная погрешность
2. абсолютная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 51

Погрешности, которые изменяются по определенному закону

1. систематические
2. не систематические
3. промахи
4. случайные

Вариант задания 52

Класс точности устанавливается по:

1. относительной погрешности
2. вариации
3. чувствительности
4. абсолютной погрешности

Вариант задания 53

Отношение линейного или углового перемещения указателя прибора к изменению значения величины, вызвавшей это перемещение

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 54

Отставание во времени показаний прибора от изменения измеряемой величины

1. чувствительность
2. порог чувствительности
3. зона чувствительности
4. инерционность

Вариант задания 55

Назовите единицы измерения относительной приведенной погрешности

1. единицы измерения совпадают с единицами измерения прибора
2. миллиметры
3. радианы (угол)
4. %

Вариант задания 56

Свойство прибора непрерывно сохранять работоспособность в течение определенного времени называется

1. сохраняемость
2. безотказность
3. долговечность
4. ремонтпригодностью

Вариант задания 57

Какие существуют манометрические термометры?

1. воздушные
2. водные
3. газовые
4. воздушно-водные

Вариант задания 58

Что входит в состав манометрических термометров?

1. капиллярная трубка
2. резиновая трубка
3. резиновый термобаллон
4. пластиковая трубка

Вариант задания 59

Какое вещество не используют для заполнения манометрических термометров?

1. ртуть
2. вода
3. этиловый спирт
4. ксилол

Вариант задания 60

Ротаметр-это прибор для измерения:

1. давления
2. температуры
3. расхода
4. влажности

Вариант задания 61

Дроссельное устройство-это

1. местное расширение трубопровода
2. местное сужение трубопровода
3. резкий поворот трубопровода в обратную сторону
4. резкий поворот трубопровода под прямым углом

Вариант задания 62

Косые прорези на поплавке ротаметра необходимы для

1. исключения касания стенок трубки ротаметра
2. погружения поплавка в жидкость
3. исключения погружения поплавка в жидкость
4. исключения переворачивания поплавка

Вариант задания 63

Чувствительным элементом дифманометра является:

1. мембранная коробка
2. поплавков
3. трубчатая пружина
4. сильфон

Вариант задания 64

Ротаметр нельзя использовать для:

1. воды
2. молока

3. сухого молока
4. воздуха

Вариант задания 65

Что не является чувствительным элементом манометра:

1. трубчатая пружина
2. сильфон
3. мембрана
4. поплавков

Вариант задания 66

Чем заполняется сильфонная трубка, установленная перед манометром на паропроводе?

1. воздухом
2. паром
3. глицерином
4. водой

Вариант задания 67

Какой коэффициент показывает, во сколько раз изменение регулируемого параметра будет больше регулирующего воздействия?

1. коэффициент усиления
2. коэффициент ослабления
3. коэффициент разгона
4. коэффициент затухания

Вариант задания 68

Как называется кривая, которая показывает, как изменяется регулируемый параметр от времени при скачкообразном возмущении и отключенном регуляторе?

1. статическая характеристика
2. переходная характеристика
3. динамическая характеристика
4. входная характеристика

Вариант задания 69

Воздействие на объект регулирования со стороны регулятора-это

1. регулирующее воздействие
2. регулируемый параметр
3. емкость объекта регулирования
4. кривая разгона объекта

Вариант задания 70

Половинное значение разности давлений мембранного исполнительного механизма в мембранной головке для любого фиксированного положения штока при прямом и обратном ходе называется

1. синерезис
2. гистерезис
3. рабочая характеристика
4. нечувствительность

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-6 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования.**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Микропроцессорная техника в системах управления.**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами.**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 71

Что такое этап реализации?

1. построение выводов по данным, полученным путем имитации;
2. теоретическое применение результатов программирования;
3. практическое применение модели и результатов моделирования.
4. нет верного ответа

Вариант задания 72

Для чего служит прикладное программное обеспечение?

1. планирования и организации вычислительного процесса в ЭВМ;
2. реализация алгоритмов управления объектом;
3. планирования и организации алгоритмов управления объектом.
4. нет верного ответа

Вариант задания 73

Тождественная декомпозиция это операция, в результате которой

1. любая система превращается в саму себя;
2. средства декомпозиции тождественны;
3. система тождественна.
4. нет верного ответа

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 74

Расчлененная система – это

1. система, для которой существуют средства программирования;
2. система, разделенная на подсистемы;
3. система, для которой существуют средства декомпозиции.
4. нет верного ответа

Вариант задания 75

На что не ориентируются при выборе системы управления, состоящей из нескольких элементов?

1. на быстродействие и надежность;
2. на определенное число элементов;
3. на функциональную полноту.
4. нет верного ответа

Вариант задания 76

Что понимается под программным обеспечением?

1. соответствующим образом организованный набор программ и данных;
2. набор специальных программ для работы САПР;
3. набор специальных программ для моделирования.
4. нет верного ответа

Вариант задания 77

Параллельная коррекция системы управления позволяет

1. обеспечить введение интегралов и производных от сигналов ошибки;
2. осуществить интегральные законы регулирования;
3. скорректировать АЧХ системы.
4. нет верного ответа

Вариант задания 78

Модульность структуры состоит

1. в построении модулей по иерархии;
2. на принципе вложенности с вертикальным управлением;
3. в разбиении программного массива на модули по функциональному признаку.
4. нет верного ответа

Вариант задания 79

Что понимают под синтезом структуры АСУ?

1. процесс исследования, определяющий место эффективного элемента, как в физическом, так и техническом смысле;
2. процесс перебора вариантов построения взаимосвязей элементов по заданным критериям и эффективности АСУ в целом;
3. процесс реализации процедур и программных комплексов для работы АСУ.
4. нет верного ответа

Вариант задания 80

Результаты имитационного моделирования

1. носят случайный характер, отражают лишь случайные сочетания действующих факторов, складывающихся в процессе моделирования;
2. являются неточными и требуют тщательного анализа.
3. являются источником информации для построения реального объекта.
4. нет верного ответа

Вариант задания 81

Структурное подразделение систем осуществляется

1. по правилам моделирования;
2. по правилам разбиения;
3. по правилам классификации.
4. нет верного ответа

Вариант задания 82

Какими могут быть средства декомпозиции?

1. имитационными;
2. материальными и абстрактными;
3. реальными и нереальными.
4. нет верного ответа

Вариант задания 83

Что понимают под классом?

1. совокупность объектов, обладающих некоторыми признаками общности;
2. последовательное разбиение подсистем в систему;
3. последовательное соединение подсистем в систему.
4. нет верного ответа

Вариант задания 84

Как еще иногда называют имитационное моделирование?

1. методом реального моделирования;
2. методом машинного эксперимента;
3. методом статистического моделирования.
4. нет верного ответа

Вариант задания 85

Чему при проектировании систем управления уделяется большое внимание?

1. сопряжению чувствительного элемента системы с ее вычислительными средствами;
2. быстродействию и надежности;
3. массогабаритным показателям и мощности.
4. нет верного ответа

Вариант задания 86

За счет чего достигается подобие физического реального явления и модели?

1. за счет соответствия физического реального явления и модели;
2. за счет равенства значений критериев подобности;
3. за счет равенства экспериментальных данных с теоретическими подобными.
4. нет верного ответа

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 87

Для чего производится коррекция системы управления?

1. для обеспечения заданных показателей качества процесса управления;
2. для увеличения производительности системы;
3. для управления объектом по определенному закону.
4. нет верного ответа

Вариант задания 88

Что осуществляется на этапе интерпретации результатов?

1. процесс имитации с получением необходимых данных;
2. практическое применение модели и результатов моделирования;
3. построение выводов по данным, полученным путем имитации.
4. нет верного ответа

Вариант задания 89

Из чего состоит программное обеспечение систем управления?

1. из системного и прикладного программного обеспечения;
2. из системного и информационного программного обеспечения;
3. из математического и прикладного программного обеспечения.
4. нет верного ответа

Вариант задания 90

На чем основано процедурное программирование?

1. на применении универсальных модулей;
2. на применении унифицированных процедур;
3. на применении унифицированных сложных программ, которые объединяются по иерархическому принципу.
4. нет верного ответа

Вариант задания 91

Что понимают под структурой АСУ?

1. организованную совокупность ее элементов;
2. совокупность процедур программных комплексов для реализации АСУ;
3. взаимосвязь, определяющую место элемента, как в физическом, так и в техническом смысле.
4. нет верного ответа

Вариант задания 92

Что осуществляется на этапе подготовки данных?

1. описание модели на языке, приемлемом для используемой ЭВМ;
2. определение границ характеристик системы, ограничений и измерителей показателей эффективности;
3. происходит отбор данных, необходимых для построения модели, и представлении их в соответствующей форме.
4. нет верного ответа

Вариант задания 93

Если неизменяемая часть системы содержит слабо демпфированные или консервативные звенья, то могут быть использованы корректирующие устройства, создающие

1. отрицательный фазовый сдвиг без изменения амплитудной характеристики;
2. изменение амплитудной характеристики;
3. опережение по фазе.
4. нет верного ответа

Вариант задания 94

Последовательная коррекция системы управления позволяет

1. ввести в закон управления составляющие;
2. скорректировать АЧХ системы;
3. осуществить интегральные законы регулирования.
4. нет верного ответа

Вариант задания 95

Для чего служит системное программное обеспечение?

1. для реализации алгоритмов организации вычислительного процесса в ЭВМ;
2. для планирования и организации вычислительного процесса в ЭВМ;
3. для реализации алгоритмов управления объектом.
4. нет верного ответа

Вариант задания 96

При математическом моделировании в качестве объекта моделирования выступают

1. графики переходного процесса, описывающие объект по уравнениям;
2. исходные уравнения, представляющие математическую модель объекта;
3. процессы, протекающие в математической модели.
4. нет верного ответа

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 97

Что осуществляется на этапе экспериментирования?

1. построение выводов по данным, полученным путем имитации;
2. практическое применение модели и результатов моделирования;
3. процесс имитации с получением необходимых данных.
4. нет верного ответа

Вариант задания 98

При проектировании систем управления решающее значение имеет

1. массогабаритные показатели и мощность;
2. рациональный выбор чувствительных элементов или датчиков этих систем;
3. результат математического моделирования этих систем.
4. нет верного ответа

Вариант задания 99

Что такое классификация?

1. разбиение некоторой совокупности объекта на классы по наиболее существенным признакам;
2. разбиение объектов на классы;
3. деление автоматических систем на классы.
4. нет верного ответа

Вариант задания 100

Что такое физическое моделирование?

1. метод экспериментального изучения различных физических явлений, основанный на математических моделях;
2. метод экспериментального изучения различных физических явлений, основанный на их физическом подобии;
3. метод математического изучения различных физических явлений, основанный на их математическом подобии.
4. нет верного ответа

ПК-7 Способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-7 Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и

промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

48. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие интеллектуальной собственности. Классификация объектов интеллектуальной собственности.**

49. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентная информация и патентные исследования.**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вопрос 1

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что интеллектуальная собственность – это ...

1 информация, имеющая действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности ее третьим лицам; к которой нет свободного доступа на законном основании; обладатель которой принимает меры к охране ее конфиденциальности;

2 система классификации иерархического типа, построенная по функционально-отраслевому принципу;

3 обозначение, способствующее отличию товаров и услуг одних юридических или физических лиц от однородных товаров и услуг других юридических или физических лиц;

4 совокупность исключительных прав на конкретные результаты интеллектуальной деятельности человека в любой области (производственной, научной, литературной, художественной и пр.), а также права на средства индивидуализации юридических лиц, продукции, выполненных работ, услуг.

Вопрос 2

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объекты, не относящиеся к результатам интеллектуальной деятельности – это ...

1 рационализаторские предложения;

2 промышленные образцы;

3 изобретения;

4 произведения литературы.

Вопрос 3

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объекты, относящиеся к результатам интеллектуальной деятельности - это

1 фирменные наименования;

- 2 открытия;
- 3 наименования мест происхождения товаров;
- 4 полезные модели.

Вопрос 4

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к средствам индивидуализации юридических лиц, индивидуализации продукции, работ, услуг относятся ...

- 1 наименования мест происхождения товаров;
- 2 открытия;
- 3 промышленные образцы;
- 4 полезные модели.

Вопрос 5

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что смежными с авторскими правами являются интеллектуальные права на ...

- 1 аудиовизуальные произведения;
- 2 результаты исполнительской деятельности;
- 3 произведения декоративно-прикладного искусства;
- 4 изобретения.

Вопрос 6

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объекты смежных прав – это ...

- 1 полезные модели;
- 2 селекционные достижения;
- 3 исполнения артистов и дирижера;
- 4 изобретения.

Вопрос 7

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объекты авторского права – это ...

- 1 производные произведения (переводы, аннотации);
- 2 произведения народного творчества (фольклор);
- 3 законы;
- 4 государственные символы.

Вопрос 8

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что средства индивидуализации – это ...

- 1 изобретения;
- 2 товарный знак;
- 3 топология интегральной микросхемы;
- 4 селекционное достижение.

Вопрос 9

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что средства индивидуализации - это ...

- 1 фирменное наименование;
- 2 фонограмма;
- 3 промышленный образец;
- 4 этикетка.

Вопрос 10

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к субъектам смежных прав относятся ...

- 1 производители фонограмм;
- 2 писатели;
- 3 автор изобретения;
- 4 любое физическое лицо.

Вопрос 11

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к объектам промышленной собственности относятся ...

- 1 промышленные образцы;
- 2 программы для ЭВМ;
- 3 коммерческая информация;
- 4 базы данных.

Вопрос 12

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов

питания животного происхождения необходимо знать, что промышленными образцами не являются ...

- 1 промышленные сооружения
- 2 изделия ремесленного производства
- 3 промышленные образцы
- 4 изделия промышленного производства

Вопрос 13

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что результатами технического творчества являются ...

- 1 простые изобретения
- 2 рационализаторские предложения
- 3 конструкторские разработки
- 4 все ответы верны

Вопрос 14

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что основным результатом опытно-конструкторской работы является...

- 1 образец изделия
- 2 конструкторская документация
- 3 новая технология
- 4 все ответы верны

Вопрос 15

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом авторских прав не являются ...

- 1 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 2 производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
- 3 государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований
- 4 ответы 1 и 3

Вопрос 16

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом авторского права являются ...

- 1 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 2 производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
- 3 составные произведения, то есть произведения, представляющие собой по подбору или расположению материалов результат творческого труда
- 4 ответы 2 и 3

Вопрос 17

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектами смежных прав являются ...

- 1 фонограммы, то есть любые исключительно звуковые записи исполнений или иных звуков либо их отображений, за исключением звуковой записи, включенной в аудиовизуальное произведение
- 2 базы данных в части их охраны от несанкционированного извлечения и повторного использования составляющих их содержание материалов
- 3 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 4 ответы 1 и 2

Вопрос 18

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектами патентных прав являются ...

- 1 результаты интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере
- 2 результаты интеллектуальной деятельности в сфере художественного конструирования
- 3 способы клонирования человека
- 4 ответы 1 и 2

Вопрос 19

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что конструктивным выполнением средств производства и предметов потребления, а также их составных частей называется ...

- 1 Полезная модель
- 2 Изобретение
- 3 Ноу-хау
- 4 Наименование места происхождения товара

Вопрос 20

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов

питания животного происхождения необходимо знать, что техническим решением в любой области, относящееся к продукту или способу называется ...

- 1 Полезная модель
- 2 Изобретение
- 3 Ноу-хау
- 4 Наименование места происхождения товара

Вопрос 21

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом изобретения, где рассматривают механизм или агрегат называется ...

- 1 Устройство
- 2 Способ
- 3 Вещество
- 4 Консорциум

Вопрос 22

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом изобретения, где рассматривается технология производства чего-либо называется ...

- 1 Устройство
- 2 Способ
- 3 Вещество
- 4 Консорциум

Вопрос 23

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом изобретения, где рассматривается составной компонент какой-либо смеси называется ...

- 1 Устройство
- 2 Способ
- 3 Вещество
- 4 Консорциум

Вопрос 24

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объект, правовая охрана которого удостоверяется патентом – это ...

- 1 картина
- 2 песня

3 изобретение

4 товар

Вопрос 25

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что основные критерии охраноспособности товарного знака – это ...

1 промышленная применимость;

2 новизна, различительная способность;

3 изобретательский уровень;

4 оригинальность.

Вопрос 26

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что сведения, признающиеся секретом производства – это ...

1 любые сведения;

2 учредительные сведения о предприятии;

3 экономические сведения о предприятии;

4 сведения любого характера, имеющие коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам и в отношении которых обладателем таких сведений введен режим коммерческой тайны.

Вопрос 27

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что объектом, который охраняется правом интеллектуальной собственности является ...

1 недвижимое имущество;

2 идея;

3 герб;

4 товарный знак;

Вопрос 28

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать объекты промышленной собственности, к ним относятся ...

1 промышленные образцы;

2 программы для ЭВМ;

3 коммерческая информация;

4 базы данных.

Вопрос 29

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что к промышленными образцами не являются....

- 1 промышленные сооружения
- 2 изделия ремесленного производства
- 3 промышленные образцы
- 4 изделия промышленного производства

Вопрос 30

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что результатом технического творчества являются ...

- 1 простые изобретения
- 2 рационализаторские предложения
- 3 конструкторские разработки
- 4 все ответы верны

Вопрос 31

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что основным результатом опытно-конструкторской работы является...

- 1 образец изделия
- 2 конструкторская документация
- 3 новая технология
- 4 4 все ответы верны

Вопрос 32

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что объектом авторских прав не является ...

- 1 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 2 производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
- 3 государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований
- 4 ответы 1 и 3

Вопрос 33

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что объектом авторского права является ...

- 1 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 2 производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
- 3 составные произведения, то есть произведения, представляющие собой по подбору или расположению материалов результат творческого труда
- 4 ответы 2 и 3

Вопрос 34

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, объектами смежных прав являются ...

- 1 фонограммы, то есть любые исключительно звуковые записи исполнений или иных звуков либо их отображений, за исключением звуковой записи, включенной в аудиовизуальное произведение
- 2 базы данных в части их охраны от несанкционированного извлечения и повторного использования составляющих их содержание материалов
- 3 произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
- 4 ответы 1 и 2

Вопрос 35

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что объектами патентных прав являются ...

- 1 результаты интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере
- 2 результаты интеллектуальной деятельности в сфере художественного конструирования
- 3 способы клонирования человека
- 4 ответы 1 и 2

Вопрос 36

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать что конструктивное выполнение средств производства и предметов потребления, а также их составных частей называется ...

- 1 Полезная модель
- 2 Изобретение
- 3 Ноу-хау
- 4 Наименование места происхождения товара

Вопрос 37

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что техническим решением в любой области, относящееся к продукту или способу называется ...

- 1 Полезная модель

- 2 Изобретение
- 3 Ноу-хау
- 4 Наименование места происхождения товара

Вопрос 38

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что объект изобретения, где рассматривают механизм или агрегат называется ...

- 1 Устройство
- 2 Способ
- 3 Вещество
- 4 Консорциум

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вопрос 1

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, патентные исследования – это ...

- 1 исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.
- 2 техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
- 3 инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.
- 4 поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вопрос 2

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что инжиниринг – это ...

- 1 исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.
- 2 техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
- 3 инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.

4 поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вопрос 3

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что патентный поиск – это ...

1 исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.

2 техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).

3 инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.

4 поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вопрос 4

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что патентный ландшафт - это ...

1 характеристика исследуемого объекта техники, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих его техническое совершенство (например, эффективности использования по назначению), с соответствующими показателями аналогов.

2 свойство продукции, отличающее ее от аналогов степенью удовлетворения потребностей потребителей, уровнем затрат на ее приобретение и эксплуатацию и позволяющая ей в определенный период обеспечить коммерческий или иной успех на конкретном рынке в условиях конкуренции или противодействия.

3 результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями.

4 свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вопрос 5

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции называется ...

1 Патентные исследования

- 2 Патентный ландшафт
- 3 Патентный поиск
- 4 Инжиниринг

Вопрос 6

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов – это ...

- 1 Патентные исследования
- 2 Патентный ландшафт
- 3 Патентный поиск
- 4 Инжиниринг

Вопрос 7

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение – это ...

- 1 Патентные исследования
- 2 Патентный ландшафт
- 3 Патентный поиск
- 4 Инжиниринг

Вопрос 8

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями – это ...

- 1 Патентные исследования
- 2 Патентный ландшафт
- 3 Патентный поиск
- 4 Инжиниринг

Вопрос 9

При проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий необходимо знать, что патентные исследования проводятся при ...

- 1 прогнозировании, перспективном и текущем планировании, определении направлений, темпов развития средств технического обеспечения деятельности разработчика,

исследовательском проектировании, формировании заказов исполнителям, поставщикам, при использовании (эксплуатации) продукции;

2 прогнозировании, перспективном и текущем планировании научных исследований, выборе направлений исследований для создания новых и модернизации существующих объектов техники и их технико-экономическом обосновании; при изыскании, исследовании применения объектов техники по новому назначению; при осуществлении научно-технического сотрудничества;

3 обосновании необходимости выполнения конкретных работ и их этапов; при обосновании выбора форм реализации и обеспечения условий реализации продукции; при решении вопросов использования опыта и знаний сторонних организаций; при определении инжиниринговых услуг;

4 все ответы верны

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-7 Определяет показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вопрос 1

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что объектами патентного права являются ...

- 1 архитектурные произведения;
- 2 аудиовизуальные произведения;
- 3 произведения литературы;
- 4 изобретения.

Вопрос 2

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что объекты, относящиеся к промышленным образцам – это ...

- 1 решения внешнего вида изделия, в котором сочетаются как художественные, так и конструктивные элементы;
- 2 решения объектов архитектуры;

- 3 печатная продукция;
- 4 решения, обусловленные технической функцией изделия.

Вопрос 3

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критериями, наиболее полно отражающими патентоспособность промышленного образца являются ...

- 1 новизна, оригинальность;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 промышленная применимость;
- 4 изобретательский уровень, промышленная применимость.

Вопрос 4

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что объекты, относящиеся к полезным моделям – это

- 1 конструктивное выполнение средств производства и предметов потребления;
- 2 программы для ЭВМ;
- 3 штамм микроорганизма;
- 4 вещество.

Вопрос 5

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность полезных моделей – это ...

- 1 оригинальность, изобретательский уровень;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна, промышленная применимость;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 6

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность полезных моделей – это ...

- 1 оригинальность, изобретательский уровень;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна, промышленная применимость;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 7

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что в зависимости от

основания для закрепления прав (правовой охраны) объекты интеллектуальной собственности делятся на:

- 1 объекты промышленной собственности;
- 2 объекты авторского и смежных прав;
- 3 объекты, в которых заключена информация, представляющая коммерческую и/или 4 служебную тайну.
- 4 все ответы верны

Вопрос 8

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что к объектам промышленной собственности относятся ...

- 1 изобретения, полезные модели, промышленные образцы;
- 2 средства индивидуализации товаров и услуг (товарные знаки, знаки обслуживания, наименования мест происхождения товаров, фирменные наименования);
- 3 селекционные достижения: новые сорта растений, новые породы животных, новые штаммы микроорганизмов.
- 4 все ответы верны

Вопрос 9

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что у объектов промышленной собственности систему закрепление прав называют ...

- 1 регистрационной
- 2 созидательской
- 3 конфиденциальной
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 10

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что у объектов авторского права систему закрепление прав называют ...

- 1 регистрационной
- 2 созидательской
- 3 конфиденциальной
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 11

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что у объектов служебной и коммерческой тайны систему закрепление прав называют ...

- 1 регистрационной
- 2 созидательской

- 3 конфиденциальной
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 12

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность изобретения – это ...

- 1 новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна, промышленная применимость;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 13

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность изобретения – это ...

- 1 новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна, промышленная применимость;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 14

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что не признаются патентоспособными изобретениями такие, как ...

- 1 научные теории и математические методы;
- 2 решения, касающиеся только внешнего вида изделий, направленные на удовлетворение эстетических потребностей;
- 3 правила и методы игр, интеллектуальной или хозяйственной деятельности (методы организации и управления хозяйством, методы выполнения умственных операций; проекты и схемы планировки сооружений, зданий, территорий);
- 4 все ответы верны

Вопрос 15

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что не признаются патентоспособными изобретениями такие, как ...

- 1 программы для ЭВМ;
- 2 решения, заключающиеся только в представлении информации.
- 3 открытия;
- 4 все ответы верны

Вопрос 16

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что не предоставляется правовая охрана в качестве изобретений ...

- 1 сортам растений, породам животных и биологическим способам их получения, за исключением микробиологических способов и продуктов, полученных такими способами;
- 2 топологиям интегральных микросхем;
- 3 программы для ЭВМ;
- 4 все ответы верны

Вопрос 17

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность промышленного образца – это ...

- 1 новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна и оригинальность;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 18

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что не могут считаться промышленными образцами решения ...

- 1 обусловленные исключительно технической функцией изделия;
- 2 объекты архитектуры (кроме малых архитектурных форм), промышленных, гидротехнических и других стационарных сооружений;
- 3 печатная продукция как таковая;
- 4 все ответы верны

Вопрос 19

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что не могут считаться промышленными образцами решения ...

- 1 объектов неустойчивой формы из жидких, газообразных, сыпучих или им подобных веществ;
- 2 изделий, противоречащих общественным интересам, принципам гуманности и морали
- 3 печатная продукция как таковая;
- 4 все ответы верны

Вопрос 20

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность полезных моделей, к ним относятся ...

- 1 оригинальность, изобретательский уровень;
- 2 изобретательский уровень;
- 3 новизна, промышленная применимость;
- 4 промышленная применимость.

Вопрос 21

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность объектов изобретений, к ним относятся ...

- 1 штамм микроорганизма, культуры клеток растений и животных;
- 2 научная теория;
- 3 программа для ЭВМ;
- 4 открытие.

Вопрос 22

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность объектов изобретений, к ним относятся ...

- 1 товарный знак
- 2 фонограмма;
- 3 топология интегральных микросхем;
- 4 устройство

Вопрос 23

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать в каком случае изобретение имеет изобретательский уровень:

- 1 если техническое решение для специалиста явным образом не следует из уровня техники;
- 2 если техническое решение очевидно для специалиста;
- 3 если техническое решение логически вытекает из уровня техники;
- 4 правильного ответа нет.

Вопрос 24

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность изобретения:

- 1 новизна, промышленная применимость;
- 2 новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость
- 3 оригинальность;
- 4 промышленная применимость, оригинальность.

Вопрос 25

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что автором изобретения признается ...

- 1 любое физическое лицо, использующее изобретение;
- 2 физическое лицо, оказавшее автору техническую и материальную помощь;
- 3 физическое лицо, творческим трудом которого создано изобретение;
- 4 физическое лицо, способствовавшее оформлению прав на изобретение.

Вопрос 26

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что в патентном праве на защиту прав и законных интересов имеют ...

- 1 авторы
- 2 владельцы патентных лицензий
- 3 патентообладатели
- 4 все вышеперечисленные

Вопрос 27

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, автором изобретения по действующему законодательству является ...

- 1 гражданин, творческим трудом которого создан соответствующий результат интеллектуальной деятельности
- 2 юридическое лицо, творческим трудом которого создано произведение
- 3 гражданин, физическим трудом которого создано произведение
- 4 юридическое лицо, физическим трудом которого создано произведение

Вопрос 28

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что наиболее используемые на практике способы защиты патентных прав, которые предусмотрены законом:

- 1 возмещение лицом, виновным в нарушении патента, причиненных убытков
- 2 возмещение лицом, не виновным в нарушении патента, причиненных убытков
- 3 прекращение нарушения патента
- 4 правильные ответы 1, 2

Вопрос 29

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, какая форма защиты гражданских прав может быть использована для защиты патентных прав:

- 1 судебная

- 2 самозащита
- 3 административная
- 4 правильные ответы 1, 3

Вопрос 30

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, какие способы защиты фирменного наименования не используют:

- 1 требование о смене названия юридического лица, нарушающего исключительное право
- 2 признание действительной правовой охраны товарного знака
- 3 запрет использования обозначения, тождественного или сходного до степени смешения с наименованием
- 4 возмещение убытков, причиненных незаконным использованием

Вопрос 31

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что договором, в котором одна сторона обязуется по заказу другой стороны создать обусловленное договором произведение науки, литературы или искусства называется

- 1 договор авторского задания
- 2 договор авторского права
- 3 договор авторского сертификата
- 4 договор авторского заказа

Вопрос 32

При определении показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки необходимо знать, что документальным подтверждением наличия у организации (предприятия) прав на ноу-хау могут быть ...

- 1 документы, подтверждающие правомерность получения организацией (предприятием) информации, составляющей ноу-хау, например, отчеты о проведении НИР, если ноу-хау получено самостоятельно, или договор о передаче ноу-хау, если ноу-хау получено по договору
- 2 приказ по организации (предприятию), в котором перечисляются меры, принимаемые к охране конфиденциальности соответствующей, как правило, документированной информации
- 3 соглашения о сохранении конфиденциальности, заключенные администрацией с лицами, имеющими доступ к информации, составляющей ноу-хау
- 4 все ответы верны

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-7 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентная информация и патентные исследования.**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вопрос 1

В зависимости от цели патентные исследования могут быть

- 1 патентные исследования на уровень техники;
- 2 патентные исследования на патентоспособность;
- 3 патентные исследования на патентную чистоту;
- 4 все ответы верны

Вопрос 2

Укажите орган, выдающий охранные документы на объекты промышленной собственности:

- 1 Правительство РФ;
- 2 Роспатент;
- 3 Ростехрегулирование;
- 4 Государственная дума РФ.

Вопрос 3

Патентная информация публикуется в виде ...

- 1 полных описаний к заявкам и выданным патентам, рефератов;
- 2 формул изобретения;
- 3 библиографических данных;
- 4 все ответы верны

Вопрос 4

Регламент патентного поиска – это план поиска, который состоит из:

- 1 определенного вида исследований;
- 2 вида поиска;
- 3 глубины поиска и широты поиска.
- 4 все ответы верны

Вопрос 5

Под глубиной патентного поиска понимается...

- 1 число лет, по которым проводится поиск
- 2 перечень стран, по которым предлагается вести поиск.
- 3 перечень отраслей промышленности, по которым проводится поиск
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 6

Укажите номер редакции в предложенном индексе МПК – 5B23K11/20:

- 1 2;
- 2 5;
- 3 1;
- 4 B.

Вопрос 7

Укажите обозначение раздела в предложенном индексе МПК – А 23 С9/12:

- 1 23;
- 2 С;
- 3 12;
- 4 А.

Вопрос 8

Что означает предложенное буквенно-цифровое обозначение в библиографической части изобретения – (51) 6 С 12N 1/20:

- 1 индекс МПК;
- 2 номер патента;
- 3 регистрационный номер заявки;
- 4 индекс УДК.

Вопрос 9

Укажите документ в описании изобретения, предназначенный для определения правовой охраны, предоставляемой патентом:

- 1 реферат изобретения;
- 2 название изобретения;
- 3 формула изобретения;
- 4 акт опытной проверки изобретения.

Вопрос 10

Укажите раздел МПК, относящийся к удовлетворению жизненных потребностей человека:

- 1 А;
- 2 В4
- 3 Е;
- 4 Н.

Вопрос 11

Что означает аббревиатура «ИНИД»:

- 1 код идентификации библиографических данных изобретений;
- 2 индекс международной патентной классификации;
- 3 классификатор изобретений;
- 4 индекс универсальной десятичной классификации.

Вопрос 12

Сколько разделов включает международная классификация изобретений?

- 1 10;
- 2 8;
- 3 4;
- 4 15.

Вопрос 13

Какой раздел МПК посвящен различным технологическим процессам?

- 1 А;
- 2 С;
- 3 В;
- 4 Н.

Вопрос 14

Что такое МКПО?

- 1 международная классификация изобретений;
- 2 международная классификация промышленных образцов;
- 3 международная классификация полезных моделей;
- 4 международная классификация произведений.

Вопрос 15

Представьте себе, что ваша организация решает создать собственную линейку для производства продуктов. Какой вид интеллектуальной собственности может выбрать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим копаниям?

- 1 авторское право
- 2 промышленные образцы
- 3 патенты
- 4 товарные знаки

Вопрос 16

Если копания разработала новую технологию, позволившая улучшить ее основной продукт, какой вид интеллектуальной собственности она может использовать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим копаниям?

- 1 авторское право
- 2 промышленные образцы
- 3 патенты
- 4 товарные знаки

Вопрос 17

Укажите документ в описании изобретения, предназначенный для определения правовой охраны, предоставляемой патентом:

- 1 реферат изобретения;
- 2 название изобретения;
- 3 формула изобретения;
- 4 акт опытной проверки изобретения.

Вопрос 18

Укажите орган, выдающий охранные документы на объекты промышленной собственности:

- 1 Правительство РФ;
- 2 Роспатент;
- 3 Ростехрегулирование;
- 4 Государственная дума РФ.

Вопрос 19

Патентная информация публикуется в виде ...

- 1 полных описаний к заявкам и выданным патентам,
- 2 рефератов, формул изобретения,
- 3 библиографических данных.
- 4 все ответы верны

Вопрос 20

Аналоги изобретения — это _____ технические решения к заявленному техническому решению в заявке на изобретение

- 1 наиболее существенные
- 2 наиболее важные
- 3 наиболее сложные

4 наиболее близкие

Вопрос 21

Именной патентный поиск проводится для установления _____ по известным фамилиям изобретателей, патентообладателей или по названиям фирм

- 1 названия изобретения
- 2 индексов классификации
- 3 раздела деятельности
- 4 номеров охранных документов

Вопрос 22

Тематический патентный поиск проводят...

- 1 если нужно определить технический уровень или новизну объекта
- 2 когда известно имя автора или патентовладельца и надо найти относящиеся к ним охранные документы
- 3 когда нужно по известным номерам охранных документов найти описания относящихся к ним объектов или номера других документов
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 23

Нумерационный патентный поиск ведут ...

- 1 если нужно определить технический уровень или новизну объекта
- 2 когда известно имя автора или патентовладельца и надо найти относящиеся к ним охранные документы
- 3 когда нужно по известным номерам охранных документов найти описания относящихся к ним объектов или номера других документов
- 4 нет правильного ответа

Вопрос 24

Максимальная глубина поиска установлена ...

- 1 в 50 лет
- 2 в 5 лет
- 3 в 10 лет
- 4 в 25 лет

Вопрос 25

В структуру Роспатент входят:

- 1 Федеральный институт промышленной собственности (ФИПС);
- 2 Всероссийская патентно-техническая библиотека (ВПТБ);
- 3 Всероссийский НИИ патентной информации (ВНИИПИ).
- 4 все ответы верны

Вопрос 26

Международная классификация изобретений (МПК) состоит из ... разделов

- 1 8
- 2 10
- 3 20
- 4 15

Вопрос 27

Основные виды патентной документации:

- 1 Описания изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товарных знаков, издаваемые вместе с охранными документами.
- 2 Официальные патентные бюллетени, издаваемые патентными ведомствами всех стран.
- 3 Реферативный сборник «Изобретения стран мира» и реферативный журнал ВИНТИ
- 4 все ответы верны

Вопрос 28

Право авторства на служебное изобретение принадлежит ...

- 1 работодателю
- 2 работнику (автору)
- 3 работодателю и работнику (автору)
- 4 работодателю или работнику (автору) по соглашению между ними

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вопрос 1

Представьте себе, что ваша организация решает создать собственную линейку для производства продуктов. Какой вид интеллектуальной собственности может выбрать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим компаниям?

- 1 авторское право
- 2 промышленные образцы
- 3 патенты
- 4 товарные знаки

Вопрос 2

Если компания разработала новую технологию, позволившая улучшить ее основной продукт, какой вид интеллектуальной собственности она может использовать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим компаниям?

- 1 авторское право
- 2 промышленные образцы
- 3 патенты
- 4 товарные знаки

Вопрос 3

Что из представленного является основным источником права интеллектуальной промышленной собственности в России:

- 1 «Патентный закон РФ»
- 2 Закон РФ «Об авторском праве и смежных правах»
- 3 Закон РФ «О средствах массовой информации»
- 4 Гражданский кодекс РФ

Вопрос 4

2. Особую категорию представителей по патентным делам составляют патентные:

- 1 доверенные
- 2 поверенные
- 3 служащие
- 4 военные

Вопрос 5

Помимо право использования результата, в содержание исключительного права входит право:

- 1 передачи
- 2 распоряжения
- 3 оба варианта верны
- 4 нет верного ответа

Вопрос 6

Как называют представителя по делам, связанным с регистрацией прав на объекты интеллектуальной промышленной собственности, обладающего специальными познаниями:

- 1 патентным поверенным
- 2 регистратором патентов
- 3 составителем патентов
- 4 патентным доверенным

Вопрос 7

Патентование изобретения — это процесс оформления и получения охранной грамоты на объект изобретения, называемый ...

- 1 свидетельством
- 2 сертификатом
- 3 брендом
- 4 патентом

Вопрос 8

Патент на промышленный образец действует в течение ... с даты поступления заявки в Патентное ведомство

- 1 5 лет
- 2 10 лет
- 3 15 лет
- 4 20 лет

Вопрос 9

Наиболее распространенным видом приоритета является _____ в Патентное ведомство

- 1 дата опубликования заявки
- 2 дата опубликования патента
- 3 дата поступления заявки
- 4 дата подачи первой заявки

Вопрос 10

Патент на полезную модель действует в течение _____, считая с даты поступления заявки в Патентное ведомство

- 1 15 лет
- 2 5 лет
- 3 20 лет
- 4 10 лет

Вопрос 11

Изобретение является новым, если оно _____ из уровня техники

Выберите один ответ:

- 1 не обнаружено
- 2 известно
- 3 найдено

ПК-8 Способен организовать проведение экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-8 Производит экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

50. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**

51. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**

52. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в маслоделии**

53. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве молочных консервов**

54. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**

55. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии с применением биотехнологических процессов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать состав микрофлоры кефирных грибков

1. лактококки, дрожжи
- 2.лактобациллы, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии
3. лактококки, лактобациллы, лейконостоки, дрожжи, уксуснокислые бактерии
4. лактококки, лактобациллы, уксуснокислые бактерии, энтерококки

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим пастеризации молока при приготовлении производственной закваски:

1. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин
2. $t=(95\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=25-35$ мин
3. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ с
4. $t=(72\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов

питания животного происхождения необходимо знать, как влияет температура пастеризации смеси на синерезис:

1. уменьшение температуры замедляет синерезис
2. увеличение температуры ускоряет синерезис
3. увеличение температуры замедляет синерезис
4. не оказывает влияния

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать - почему с увеличением температуры пастеризации снижается интенсивность выделения сыворотки из сгустка:

1. уменьшается содержание денатурированных сывороточных белков
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. увеличивается содержание денатурированных сывороточных белков
4. снижается окислительно-восстановительный потенциал

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать рекомендуемое соотношение между кефирными грибами и молоком при приготовлении грибковой закваски:

1. 10 частей грибов на 10 частей молока
2. снижается бактериальная обсемененность молока
3. 1 часть грибов на 30-50 частей молока
4. 1 часть грибов на 2 части молока

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность частей
2. органолептические показатели, кислотность
3. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в сухой бактериальной закваске содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 8

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов

питания животного происхождения необходимо знать, что в сухом бактериальном концентрате содержится жизнеспособных клеток:

1. $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г
2. $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
3. $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г
4. $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г

Вариант задания 9

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать температуру сквашивания при приготовлении кефирной закваски:

1. $t = (37 \pm 2)^\circ\text{C}$
2. $t = (7 \pm 2)^\circ\text{C}$
3. $t = (20 \pm 2)^\circ\text{C}$
4. $t = (42 \pm 2)^\circ\text{C}$

Вариант задания 10

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим гомогенизации, применяемый в производстве жидких кисломолочных продуктов и напитков:

1. $p = (20 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
2. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$
3. $p = (15 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (8-10)^\circ\text{C}$
4. $p = (5 \pm 2,5)$ Мпа, $t = (55-60)^\circ\text{C}$

Вариант задания 11

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в состав закваски для ацидофилина входит микрофлора:

1. лактококки, ацидофильная палочка
2. ацидофильная палочка, болгарская палочка, уксуснокислые бактерии
3. лактококки, ацидофильная палочка, кефирная закваска
4. лактококки, ацидофильная палочка, термфильные молочнокислые стрептококки

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства альбумина из сыворотки является:

1. тепловая коагуляция белков сыворотки;
2. использование мембранной фильтрации;
3. сгущение сыворотки;
4. применение электродиализа.

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что сущностью технологического процесса производства молочнокислого казеина-сырца является:

1. тепловая коагуляция белков молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
2. коагуляция белка обезжиренного молока под действием молочной или соляной кислоты с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
3. использование мембранной фильтрации с последующей обработкой, промывкой и прессованием;
4. сгущение обезжиренного молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием.

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к баромембранным методам обработки молочного сырья НЕ относится:

1. ультрафильтрация;
2. электродиализ;
3. обратный осмос;
4. микрофильтрация.

Вариант задания 4

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в соответствии с сущностью технологического процесса ультрафильтрации оптимальными условиями ее проведения являются:

1. 70-75⁰С, p=0,8 МПа;
2. 50-55⁰С, p=0,5-0,6 МПа;
3. 30-35⁰С, p=3 МПа;
4. 8-10⁰С, p=2 МПа.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что режим тепловой обработки сливок при производстве сладко-сливочного масла, рекомендуемый технологической инструкцией

1. 80-85⁰С с выдержкой 15-20 с
2. 93-98⁰С с выдержкой 2 мин
3. 60-65⁰С с выдержкой 30 мин;
4. 85-105⁰С без выдержки

Вариант задания 2

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что рекомендуемая температура тепловой обработки для кисло-сливочного масла

- 1 85-105⁰С без выдержки

- 2 85-90⁰С
- 3 75-80⁰С
- 4 95-97⁰С с выдержкой 10 мин

Вариант задания 3

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к целям пастеризации сливок в производстве сливочного масла НЕ относится:

- 1 уничтожение патогенной микрофлоры
- 2 снижение общего количества микрофлоры
- 3 снижение кислотности плазмы масла
- 4 инаktivация ферментов

Вариант задания 4

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что для проектирования производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 5

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что для проектирования производства масляных паст целесообразно использовать метод:

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод ПВЖС
- 4 можно использовать все перечисленные методы

Вариант задания 6

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в национальных и межгосударственных стандартах на масло из коровьего молока обязательно нормируются:

- 1 массовая доля СОМО
- 2 содержание трансизомеров жирных кислот
- 3 перекисное число
- 4 кислотность молочной плазмы

Вариант задания 7

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что полный перечень нормируемых в стандартах физико-химических показателей в масле из коровьего молока включает:

- 1 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы, массовая доля белка

- 2 массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 3 массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
- 4 массовая доля жира, в том числе молочного жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

Вариант задания 8

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 НЕ нормируются такие показатели масла и сливочно-растительных спредов, как:

- 1 микробиологические
- 2 органолептические и физико-химические показатели идентификации
- 3 форма упаковки продукта
- 4 допустимое содержание потенциально опасных веществ

Вариант задания 9

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что липаза бактериального происхождения инактивируется в сливках при следующих температурах:

- 1 80⁰ С
- 2 60-65⁰ С
- 3 70-75⁰ С
- 4 85⁰ С и выше

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы – это продукты переработки молока с массовой долей сухих веществ ..

- 1 более 70%.
- 2 не менее 20%.
- 3 не более 20%.
- 4 не менее 95%.

Вариант задания 2

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от содержания сухих веществ – это ...

- 1 продукты: молочные; молокосодержащие; молочные составные;
- 2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);
- 3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или

вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты;
4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 3

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от сырьевого состава – это ...

- 1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;
- 2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);
- 3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.
- 4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 4

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от способа концентрирования или производства – это ...

- 1 продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные;
- 2 продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%);
- 3 сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты.
- 4 молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания.

Вариант задания 5

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочные консервы – это

- 1 продукты, вырабатываемые из молока или его составных частей и из побочных продуктов переработки молока без немолочных жира и белка.
- 2 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов (растительных жиров и белков) с массовой долей сухого молочного остатка в сухом веществе не менее 20 %).
- 3 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 50 %.
- 4 продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 70 %.

Вариант задания 6

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что анабиоз – это ...

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

Вариант задания 7

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что абиоз – это

1 подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги.

2 полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими.

3 уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов.

4 снижение общего числа микроорганизмов

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при производстве сыра массовая доля жира в молоке при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1) не менее 3,1 %.

2) не менее 2,9 %.

3) не менее 4,0 %.

4) не менее 3,7 %.

Вариант задания 2

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что массовая доля белка в молоке при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1) не менее 3,1 %.

2) не менее 2,8 %.

3) не менее 4,0 %.

4) не менее 3,7 %.

Вариант задания 3

При проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при приемке сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

- 1)алкогольной;
- 2)сычужно-бродильной;
- 3)фосфатазной;
- 4)пробы на кипячение.

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

- 1)I, II класс;
- 2)II, III класс;
- 3)II, III, IV класс;
- 4)III класс.

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

- 1)не более 13000;
- 2)не более 300;
- 3)не более 23000;
- 4)не более 2500.

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать требования технологической документации - какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

- 1)бродильная проба;
- 2)сычужная проба;
- 3)проба на редуктазу;
- 4)проба на фосфатазу.

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать требования технологической документации - по микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

- 1)уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II класс;
- 2)уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II, III класс;
- 3)данный показатель не нормируется;
- 4)уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – III, IV класс;

6. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что органическими веществами называют химические соединения, в состав которых входят атомы:

- 1) азота
- 2) кислорода
- 3) углерода
- 4) фосфора

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что биологические полимеры — это:

- 1) органические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 2) органические соединения, входящие в состав растительных клеток
- 3) неорганические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
- 4) неорганические соединения, входящие в состав растительных клеток и клеток

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к типу мономеров в виде длинного сочетания мономерных звеньев: $A-A-A-A-...-A$ относятся:

- 1) нуклеиновые кислоты
- 2) крахмал, гликоген
- 3) полисахариды
- 4) белки

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к полимерам относятся:

- 1) крахмал
- 2) гликоген
- 3) целлюлоза
- 4) белки

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что нерегулярный полимер схематически можно изобразить как чередование мономеров:

- 1) ...А Б А Б А Б А Б...
- 2) ...А А Б А Б Б А Б А...

- 3) ...А А Б Б А А Б Б...
- 4) ...А Б Б А Б Б А Б Б А...

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что общая формула углеводов:

- 1) $C_n(H_2O)_m$
- 2) $C_n(N_2O)_m$
- 3) $Na_n(H_2O)_m$
- 4) правильного ответа нет

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к моносахаридам относится:

- 1) целлюлоза
- 2) гликоген
- 3) лактоза
- 4) глюкоза

Вариант задания 8

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к дисахаридам, олигосахаридам относится:

- 1) фруктоза
- 2) галактоза
- 3) лактоза
- 4) крахмал

Вариант задания 9

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что важнейшей составной частью клеточных мембран, выполняющих структурную функцию служат:

- 1) фосфолипиды
- 2) нуклеиновые кислоты
- 3) полисахариды
- 4) гликоген

Вариант задания 10

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что нуклеотиды это-

- 1) полимеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)

- 2) мономеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
- 3) жирные кислоты
- 4) одноцепочечный полимер РНК

Вариант задания 11

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что витамин РР способны синтезировать:

- 1) животные и растения
- 2) растения и бактерии
- 3) бактерии и дрожжи
- 4) растения и дрожжи

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-8 Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в маслоделии**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Иновационные технологии в производстве молочных консервов**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать состав закваски для мечниковской простокваши:

1. термофильный молочнокислый стрептококк и болгарская палочка
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. лактококки болгарская палочка

Вариант задания 2

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать с какой целью проводится биологическое созревание в производстве кефира:

1. для улучшение консистенции продукта
2. для накопление продуктов спиртового брожения
3. для образование сгустка

4. для накопление молочной кислоты

Вариант задания 3

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим тепловой обработки молока, применяемый в производстве варенца:

1. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин
2. $t=(97\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=40-80$ мин
3. $t=(78\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ с
4. $t=(87\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ с

Вариант задания 4

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t=(14-16)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=9-12$ ч
2. $t=(4-6)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=1-2$ ч
3. $t=(30-35)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=3-4$ ч
4. $t=(40-42)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ мин

Вариант задания 5

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t=(20-22)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-12$ ч
2. $t=(40-42)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=3-4$ ч
3. $t=(30-35)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=3-4$ ч
4. $t=(40-42)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=1-2$ ч

Вариант задания 6

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим пастеризации сливок, используемый при производстве сметаны:

1. $t=(86\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=2-10$ мин
2. $t=(78\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10-15$ с
3. $t=(78\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{выд}}=10$ мин
4. $t=(86\pm 2)^{\circ}\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 7

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать состав закваски для сметаны:

1. термофильный молочнокислый стрептококк с добавлением или без добавления болгарской палочки
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. болгарская палочка

Вариант задания 8

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах:

1. $t = (85 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-8$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 15-20$ с
4. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 9

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать - при каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока:

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Вариант задания 10

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать массовую долю жира в сливках, вносимых в обезжиренный творог, при раздельном способе производства творога:

1. 20-25 %
2. 10-15 %
3. 50-55%
4. любая

Вариант задания 11

Для организации внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать режим тепловой обработки нормализованной смеси при производстве топленого молока:

1. $t = 95-99^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5$ ч
2. $t = 78-80^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 3-5$ ч
3. $t = 95-99^\circ\text{C}$, без выдержки
4. $t = 74-78^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{топления}} = 0,5-1$ ч

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1:

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 5,2%, лактозы 3,5%, белков - 0,8%, золы - 0,8 %, жира 0,4%, является:

1. сывороткой;
2. концентратом структурирующим пищевым;

3. фильтратом сыворотки;
4. пахтой.

Вариант задания 2:

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 9,0%, лактозы 4,5%, белков - 3,0%, золы - 0,8 %, жира 0,7%, является:

1. обезжиренным молоком,
2. обратноосмотическим концентратом сыворотки;
3. пахтой;
4. творожной сывороткой

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что обратный осмос может частично заменить на:

1. сушку;
2. тепловую обработку;
3. сгущение;
4. деминерализацию.

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что оптимальная массовая доля сухих веществ в УФ-концентрате лежит в пределах:

1. 10-15%;
2. 35-40%;
3. 20-21%;
4. 45-50%.

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, какой побочный продукт переработки молока можно охарактеризовать: ««минимум калорий при максимуме биологической ценности»»

1. пахта;
2. обезжиренное молоко;
3. молочная сыворотка;
4. цельное молоко.

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что с точки зрения пищевой химии, основным отличием пахты от обезжиренного молока является:

1. меньшее содержание углеводов;
2. значительно большее количество биологически активных микронутриентов, в

- частности, фосфолипидов;
- 3. большее содержание белков;
- 4. меньшее содержание жира.

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при ультрафильтрации пахты в концентрат НЕ переходят:

- 1. казеин;
- 2. сывороточные белки;
- 3. жировые шарики;
- 4. лактоза.

Вариант задания 8

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при обратноосмотическом концентрировании сыворотки в фильтрат переходят:

- 1. сывороточные белки;
- 2. бактерии;
- 3. витамины и ферменты;
- 4. вода.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что содержание массовой доли молочного жира в жировой фазе растительно-сливочного спреда составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 70%
- 3 от 15 до 49%
- 4 менее 15%

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что молочный или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе является сливочным маслом, если массовая доля молочного жира в нем составляет:

- 1 не менее 50%
- 2 не менее 39 %
- 3 80-85%
- 4 от 39 % до 49%

Вариант задания 3

Назовите правильную последовательность операций при совершенствовании производства кисло-сливочного масла с использованием внесения закваски в пласт масла:
13 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до 18-20⁰С,

- внесение закваски, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 14 пастеризация сливок, охлаждение до 6-8⁰С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
- 15 пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна, внесение закваски, обработка пласта масла
- 16 пастеризация сливок, физическое и биологическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла.

Вариант задания 4

Обоснуйте, какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масла пониженной жирности?

- 1 метод периодического сбивания
- 2 метод непрерывного сбивания
- 3 метод преобразования высокожирных сливок
- 4 можно рекомендовать все методы

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что общая технологическая схема производства молочных консервов включает следующие операции:

- 1 отбор сырья; очистка молока; созревание; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение.
- 2 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, заквашивании и сквашивание; охлаждение; фасовка.
- 3 отбор сырья; очистка молока; термизация; охлаждение молока; резервирование и нормализация молока по содержанию жира, белка, сухих веществ; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение; сушка.
- 4 отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; составление смеси; фильтрование; гомогенизация; пастеризация, охлаждение; созревание; фризирование; фасовка; закаливание; хранение.

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов

- 1 сгущенного стерилизованного молока;
- 2 сгущенных молочных составных и молокосодержащих консервов;
- 3 всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных;
- 4 все ответы верны.

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сыворотки сгущенной и сухой составляет ...

- 1 (125±2) °C, 30 с
- 2 (70±2)°C, 15 с
- 3 (85±5)°C, 55-60 с
- 4 Не менее 90°C.

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что режим пастеризации при выработке сухого цельного молока составляет ...

- 1 (125±5) °C, 30 с
- 2 (70±2)°C, 15 с
- 3 Не менее 90°C
- 4 (85±5)°C, 55-60 с.

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что основные причины порчи продуктов животного происхождения:

- 1 физические процессы
- 2 химические процессы
- 3 микробиологические процессы
- 4 все ответы верны

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что физические процессы, приводящие к порче молочных консервов - это ...

- 1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов
- 2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.
- 3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
- 4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что химические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это ...

- 1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов, гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра).
- 2 процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 это процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов.

4 это процессы порчи под действием ферментов.

Вариант задания 8

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что микробиологические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это...

1 процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов

2 процессы, вызывающие нарушение послышной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки.

3 процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов

4 гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-8 Знает традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в сыроделии**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии в производстве питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии переработки вторичного молочного сырья**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать режим пастеризации молока в сыроделии, согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1)92 °С с выдержкой 2-8 мин.
- 2)72 °С с выдержкой 20-25 с.
- 3)86 °С с выдержкой 10-15 мин.
- 4)65 °С с выдержкой 30 мин.

Вариант задания 2

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать режим термизации молока при производстве сыра согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1)температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 2)температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 3)температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с.
- 4)температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч.

Вариант задания 3

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать, что при производстве сыра гомогенизация согласно существующей нормативной и технической документации:

- 1) является обязательной операцией при производстве всех видов сыров;
- 2) не применяется ни для каких видов сыров;
- 3) применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра;
- 4) применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания.

Вопрос 4

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать, что при производстве сыра азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

- 1) 10-20 г безводной соли на 100 кг молока;
- 2) 400 г безводной соли на 100 кг молока;
- 3) 0,5 г безводной соли на 100 кг молока;
- 4) 50 г безводной соли на 1000 кг молока;

Вопрос 5

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать режим пастеризации, который применяется при производстве мягких сычужных сыров?

- 1) 76-80 °С с выдержкой 20-25 с;
- 2) 72-74 °С с выдержкой 20-25 с;
- 3) 72-74 °С без выдержки;
- 4) 65-70 °С с выдержкой 20-25 с.

Вопрос 6

Для использования традиционных и современных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях нужно знать, что температура плавления при производстве плавленого сыра:

- 1) 75-95 °С;
- 2) 65-70 °С;
- 3) 55-60 °С;
- 4) 115-130 °С

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - для чего при производстве питьевого молока применяются ионообменные колонны с анионообменными смолами:

1. для повышения термостойкости молока;
2. для улучшения консистенции кисломолочных напитков;
3. для очистки молока;
4. для разделения молока на фракции.

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - с какой целью при производстве восстановленного молока применяют диспергатор и вакуумный деаэратор?

1. исключить выдерживание восстановленного молока для набухания белков;
2. раздробить жировую фазу молока;
3. обогатить молоко воздухом;
4. нагреть молоко перед восстановлением.

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться кавитационная обработка.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - с какой целью при производстве питьевого молока может применяться инфракрасное облучение.

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - что является основным преимуществом прямого нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. нагрев всей массы продукта без теплопередающей поверхности
2. молочное сырье вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. повышенная влажность молочного сырья из-за попадания в него конденсата
4. преимуществ нет

Вариант задания 6

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - какой основной недостаток косвенного нагрева при производстве стерилизованного молока.

1. установки не могут работать длительное время без промежуточной мойки
2. молочное сырье не вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. нет возможности попадания конденсата в молочное сырье
4. нагретая среда медленно остывает

Вариант задания 7

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии

производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - какая линия по производству творога имеет уровень механизации только 60%?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением ванн-сеток.

Вариант задания 8

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - какие преимущества имеет резервуарный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с термостатным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Вариант задания 9

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - какие преимущества имеет термостатный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с резервуарным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать - что является движущей силой баромембранных технологических процессов:

1. перепад концентраций растворенного вещества по обе стороны мембраны;
2. разность давлений;
3. электрическое поле по обе стороны мембраны;
4. изменение скорости движения сыря вдоль мембраны;

Вариант задания 2

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что ультрафильтрационные мембраны имеют максимальную селективность:

1. по белкам;
2. по лактозе;
3. по кальцию и фосфору;
4. по молочной кислоте.

Вариант задания 3

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что резервным питательным углеводом в клетках растений является:

- 1) гликоген
- 2) целлюлоза
- 3) крахмал
- 4) сахароза

Вариант задания 4

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что резервным углеводом в клетках животных является:

- 1) целлюлоза
- 2) крахмал
- 3) гликоген
- 4) галактоза

Вариант задания 5

Для организации проведения экспериментальных работ по освоению технологии производства новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что кривая роста микроорганизмов включает

- 1) 4 фазы роста
- 2) 5 фаз роста
- 3) 6 фаз роста
- 4) 7 фаз роста

ПК-9 Способен организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-9} Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

56. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества.**
57. Содержательный элемент (дескриптор): **Главная цель организации**
58. Содержательный элемент (дескриптор): **Стоимость соответствия, стоимость несоответствия**
59. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества**
60. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
61. Содержательный элемент (дескриптор): **Инновационные технологии с применением биотехнологических процессов**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы

контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации
4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

Вариант задания 8

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции
4. закупку качественного сырья

Вариант задания 9

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером
4. на собрании рабочего коллектива

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами
3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 8

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

Вариант задания 9

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что процессный подход- это:

1. руководство организации
2. политика качества организации
3. принцип организации
4. руководство к деятельности организации

Вариант задания 10

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
 2. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
 3. принцип организации
 4. получение конечной продукции организации
- руководство к деятельности организации

Вариант задания 11

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что добавленная ценность- это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке
3. выручка от сбыта продукции
4. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации, необходимо знать - как можно оценивать качество с учетом мнения Генети Тагути?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки и исправления несоответствующей продукции и услуг
3. суммарные затраты на соответствие и затраты вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. внутренние затраты на исправление брака

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки
3. полная сумма убытков, вызвавших невыполнение требований процесса производства, включая улучшенные возможности и выгоды
4. внутренние затраты на исправление брака

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;
3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации усиленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;
3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации Петля качества - это

1. совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству;
2. концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации Спираль качества - это

1. операции для создания определенных требований к качеству;
2. модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 5

Что подразумевается под принципом ориентированной на потребителя компании при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. необходимость производства современной эффективной продукции
2. понимание и выполнение требований потребителей;
3. установка тесных связей со своими постоянными клиентами
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 6

В чем заключается основная роль руководства при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. профессиональный уровень организации
2. усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства;
3. установка тесных связей со своими постоянными клиентами
4. обеспечение эффективного стратегического развития компании

Вариант задания 7

Что подразумевается под принципом взаимовыгодных отношений с поставщиком при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. повышение способности каждой из сторон создавать полезный продукт
2. улучшение ценности продукции, создаваемой обеими сторонами;
3. усовершенствование степени готовности компании осуществлять выпуск продукции
4. обеспечение эффективного стратегического развития компании

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации может ли при сборе данных в процессе стоимостного анализа качества целью быть установление обоснованной цены на продукцию?

1. может, только при получении исправимого брака;
2. может, при получении качественной продукции;
3. не может ни при каких обстоятельствах;
4. может, только при получении неисправимого брака.

Вариант задания 2

В целях оценки опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо учитывать, что реальные неучтенные потери в работе персонала достигают от себестоимости продукции

1. 50%;
2. 70%;
3. 10%;
4. 30%.

Вариант задания 3

При проведении анализа влияния новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что брак можно классифицировать

1. по видам, виновникам, причинам, месту образования
2. по видам, виновникам, причинам
3. по видам, причинам
4. по видам, виновникам

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации что такое «Подход как к процессу»?

1. необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании
2. ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности
3. осуществление управления процессами создания продукта самой организацией
4. осуществление процесса контроля сырья

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации в чём заключается системный подход к менеджменту?

1. организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов
2. эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления
3. осуществление управления процессами создания продукта самой организацией

4. качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации нужно знать, что введение штрафов за дефектную продукцию впервые было применено системой

1. управления ресурсами
2. Тейлора
3. сплошного контроля
4. БИП

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-9} Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Текущий контроль затрат**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление улучшениями**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что в группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят понятие «рейтинг товара» означает:

1. Соотношение цена-качество
2. Показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические
3. Показатели веса, объема, размера
4. Весомые показатели

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. Анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения

2. Соотношение цена-качество
3. Расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. Эргономические показатели

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама
2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг
2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 8

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. Проведение различных юбилейных праздников

2. Освещение динамики развития продаж
3. Проведение симпозиумов
4. Издание фирменных журналов

Вариант задания 9

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 10

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. Тип «А»
3. Тип «С»
4. Тип «В»

Вариант задания 11

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых товаров с жесткими требованиями к техническому решению

1. смешанный
2. Тип «В»
3. Тип «А»
4. Тип «С»

Вариант задания 12

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что товар, превращает мечту в реальность называется:

1. улучшенный
2. пионерный
3. устаревший
4. хороший

Вариант задания 13

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что к процедуре проверки и отбора новых товаров не относится

1. генерирование идеи
2. реализация на рынке
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. все, перечисленное выше

Вариант задания 14

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что описание товара, его характеристик, дизайн, упаковка осуществляется на этапе

1. генерирование идеи
2. проектирования товара
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. реализация на рынке

Вариант задания 15

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что разработка детального плана производства нового товара осуществляется на этапе

1. генерирование идеи
2. развития производства и сбыта
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. реализация на рынке

Вариант задания 16

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что конечным результатом продуктовой инновации является

1. услуга
2. продукт
3. технология
4. нет правильного ответа

Вариант задания 17

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что Этап, на котором выясняют совместимость идеи товара с текущей производственно-сбытовой деятельностью предприятия

1. Предварительный анализ возможностей производства и сбыта услуга
2. Проектирования товара
3. Предварительный анализ возможностей производства
4. Анализ факторов экономической целесообразности выпуска новой продукции

Вариант задания 18

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что Создание новой продукции — это главная составляющая

1. Инвестиционной деятельности
2. Инновационной деятельности
3. Индивидуальной деятельности
4. Сбытовой деятельности

Вариант задания 19

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что Техническая эстетика и эргономика исследуют

1. Внешний вид человека
2. Особенности взаимодействия системы «человек-техника-среда»
3. Правильного ответа нет
4. Внешний вид оборудования

Вариант задания 20

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать -требования к обеспечению информацией означает, что организация должна

1. определять источники внешней и внутренней информации
2. использовать САПР для подготовки производства новой продукции
3. Правильного ответа нет
4. определять производительность системы документооборота

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК;
2. верно при наличии СМК;
3. верно в любом случае;
4. верно, если собираются внедрить систему.

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации один из составных элементов механизма управления качеством производства

1. политика инновационных разработок;
2. менеджмент контроля качества;
3. система контроля качества;
4. система контроля закупок.

Вариант задания 3

Кто является автором концепции, группирующей затраты по трем направлениям (при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения): на предупреждение, на оценку уровня качества и на убытки от брака?

1. Фейгенбаум;
2. Генити Тагути;
3. Тейлор;
4. Форд

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения что является целью любой системы учета затрат, связанных с качеством?

- 1 содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для повышения эксплуатационных расходов;

2. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для сокращения эксплуатационных расходов;
3. учесть затраты на исправление брака;
4. не учитывать затраты на исправление брака

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя снизить расходы без воздействия на качество;
3. нельзя повысить качество, не увеличивая расходов;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности;
3. можно повысить качество, не увеличивая расходов;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности;
3. можно уменьшить расходы за счет снижения вариабельности, что автоматически приведет к повышению качества и эффективности;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 8

Что такое конформные затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на выполнение процесса с эффективностью 100 %;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 9

Что такое неконформные затраты организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты, обусловленные неэффективным выполнением процесса, например, из-за перерасхода ресурсов или излишних расходов на рабочую силу, материалы, оборудование, энергию и т.п., что обусловлено неправильностью входов, сделанными ошибками, отвергнутыми выходами и различными другими потерями;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 10

Что такое предупредительные затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья;
2. затраты на устранение брака;
3. включают затраты на планирование качества, подготовку контроля технологических процессов, работу с кадрами, оборудование, используемое для управления качеством, мероприятия в рамках системы качества;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 11

Что такое оценочные затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на испытания и приемочный контроль, лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание, самоконтроль, подтверждение соответствия, командировки к поставщикам для проверки качества сырья;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 12

Что такое косвенные затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве; на материалы, оборудование и рабочую силу, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 13

Что такое непредвиденные затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. unplanned затраты, связанные с дополнительным подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. unplanned затраты из-за низкого качества продукции — судебные издержки, снижение спроса и объемов сбыта;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 14

Как группируют затраты при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. группировка затрат на закупки и выпуск;
2. группировка затрат на закупки и производство;
3. группировка затрат по стадиям жизненного цикла продукции (модель жизненного цикла);
4. группировка затрат на выпуск и исправление брака

Вариант задания 15

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения проводят ревизию энергозатрат, которых существует 2 вида

1. частный и официальный
2. учтенный и неучтенный
3. предварительный и детальный
4. групповой и единоличный

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Выберите правильное утверждение при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

1. каждый дефект обусловлен своей корневой причиной;
2. каждый дефект является случайным;
3. любой дефект можно предотвратить, даже не зная причины;
4. никакой дефект предотвратить нельзя.

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции нужно помнить, что:

1. причины дефектов можно предотвратить;
2. можно предотвратить только часть дефектов;
3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции нужно помнить:

1. любой дефект всегда дешевле предотвратить, чем исправить;
2. любой дефект всегда дешевле исправить, чем предотвратить;
3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Кто предложил концепцию «ноль дефектов» для повышения качества производимой продукции?

1. Кросби;
2. Тагутти;
3. Форд;
4. Кампанелла.

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний;
2. неисправный, исправный;
3. внутренний, внешний;
4. исправный внутренний, исправный внешний.

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 8

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции с какой целью используют данные по браку?

1. для изучения динамики брака, прогнозирования его возможных причин;
2. для изучения динамики брака;
3. для прогнозирования возможных причин брака;
4. для разработки мероприятий по устранению брака.

Вариант задания 9

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции необходимо помнить, что основные показатели эффективности управления качеством - это

1. прирост продукции с улучшенными свойствами; прирост прибыли (чистого дохода);
2. выпуск не бракованной продукции;
3. снижение расходов на качество;
4. увеличение расходов на качество.

Вариант задания 10

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации продукции необходимо помнить, что при большой номенклатуре комплектующих

1. невозможно всех поставщиков сделать постоянными партнерами
2. необходимо увеличивать расходы на сырье;
3. необходимо снижать расходы на сырье;
4. необходимо снижать количество поставщиков.

Вариант задания 11

Что должно быть включено в разработку плана по исправлению несоответствий при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации?

1. разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции

2. разработка сети бизнес-процессов
3. разработка карт Шухарта
4. распределение полномочий.

Вариант задания 12

Что называют добавленной ценностью при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. экономию каждого из видов ресурсов в процессе создания и реализации продукции
2. минимальный размер каждого исходного ресурса, используемого в производстве
3. разницу между прибылью и расходами на создание и реализацию продукции
4. максимальный размер каждого исходного ресурса, используемого в производстве.

Вариант задания 13

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения к внутренним потребителям относятся?

1. пользователи результатов бизнеса компании
2. крупные потребители
3. средние потребители
4. конечные пользователи продукта компании

Вариант задания 14

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения для обеспечения положительной динамики развития предприятия необходима (-о, -ы)

1. постоянные улучшения
2. проведение опросов потребителей
3. высокое качество продукции
4. правильная работа с рекламациями

Вариант задания 15

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения при планировании продукции определяются

1. возможности и цели производителя
2. способы взаимодействия с поставщиками сырья
3. способы взаимодействия с потребителями
4. объемы производства и реализации

Вариант задания 16

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения, какие учитывают признаки качества информации

1. способ обработки информации
2. способ получения информации
3. затраты и эффективность применения
4. способ распространения информации

Вариант задания 17

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что Планирование требуемых материалов с учетом излишка складских его запасов получило название

1. KANBAN
2. MRP
3. ROP

4. БИП

Вариант задания 18

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что Основой для расчета потребности в материалах являются математико-статистические методы, дающие ожидаемую потребность, при использовании метода

1. детерминированного
2. стохастического
3. квалитметрического
4. аналитического

Вариант задания 19

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения нужно знать, что Новые тенденции в политике вознаграждений предусматривают награждение:

- 1 тех, которые идут на риск, а не тех, которые его избегают
- 2 суммарной работы, а не обдуманного труда
- 3 скорости, а не качества работы
- 4 тех, кто работает без брака

Вариант задания 20

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. устранения причины обнаруженного несоответствия;
4. утилизации несоответствующей продукции.

Вариант задания 21

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. утилизации несоответствующей продукции;
4. снижения градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 22

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
4. оценивание соответствия путем наблюдения.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-9 Знает методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация факторов, влияющих на удовлетворенность потребителей**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать какой стандарт ввел понятия «Обеспечение качества»

1. ИСО серии 9000
2. ИСО серии 8402
3. ИСО серии 9002
4. ИСО серии 9001

Вариант задания 2

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что требование к качеству на международном уровне определены:

1. СТП
2. ИСО серии 9000
3. ТУ
4. ГОСТ

Вариант задания 3

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - из каких отделов состоит пирамида качества:

1. Качество делопроизводства
2. Качество фирмы, работы, продукции
3. Качество работы
4. Качество фирмы

Вариант задания 4

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - с какой методологией связывают ученые и практики методы менеджмента качества:

1. Со средой управления
2. С методологией TQM – всеобщим менеджментом качества
3. С методологией качества
4. С моделью

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - понятие «Продукция» - результат:

1. деятельность лаборатории
2. результат деятельности фирмы, который представлен товарами и услугами
3. частичная деятельность фирмы
4. деятельность учебного сектора

Вариант задания 6

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - в условиях рыночной экономики, каким ученым принадлежит определение качества продукции:

1. Менделееву Д.М.
2. Д.В. Этингеру и Дж. Ситтингу
3. Ньютону И.
4. Энштейну

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Важными свойствами для оценки качества являются:

1. технический уровень, эстетический и эксплуатационный уровень
2. технический, эстетический, эксплуатационный уровень, техническое качество.
3. эксплуатационный уровень
4. технический уровень

Вариант задания 8

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - под условием качества понимается:

1. относительная характеристика, основанная на сравнении одного показателя качества
2. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
3. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности трех показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
4. все ответы неправильные

Вариант задания 9

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - какие методы используют для оценки качества продукции

1. комплексный и смешанный
2. дифференциальный комплексный и смешанный
3. комплексный
4. дифференциальный

Вариант задания 10

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - понятие конкурентоспособность

1. Преимущество объекта по сравнению с другими

2. Свойство объекта, характеризующее степень удовлетворения конкретной потребности по сравнению с лучшими аналогичными объектами
3. Это результат маркетинговых исследований
4. Это возможность выдержать соперничество с другими в условиях конкретного рынка

Вариант задания 11

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - количество тенденций в сфере маркетинга

1. 10
2. 15
3. 13
4. 20

Вариант задания 12

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - пути повышения конкурентоспособности продукции

1. Экономические и социальные
2. Все ответы неправильные
3. Организационно-технические
4. Новые проектные и конструкторские решения

Вариант задания 13

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - какие факторы являются фундаментом высокого качества продукции

1. лазерная и плазменная технологии
2. Все ответы правильные
3. Высокоэффективные и безотходные процессы
4. Биотехнология, геновая инженерия

Вариант задания 14

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - какие подходы к управлению конкурентоспособности существуют

1. Функциональный
2. Воспроизводимый, комплексный, функциональный, системный
3. Комплексный
4. Системный

Вариант задания 15

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - На какой стадии происходит установление необходимого уровня качества

1. на стадии сбора данных
2. на стадии исследования и проектирования на основе анализа лучших научно-технических достижений в стране и за рубежом
3. на стадии анализа
4. на стадии завершения анализа

Вариант задания 16

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Жизненный цикл продукции включает

1. 3-4 стадии
2. 4 стадии
3. 2 стадии
4. 1 стадию

Вариант задания 17

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Какова связь экономики и качества

1. геометрическая прогрессия
2. прямопропорциональная
3. арифметическая
4. обратнопропорциональная

Вариант задания 18

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Понятие управления качеством продукции

1. Это совокупность мероприятий
2. Это совокупность мероприятий, осуществляемых при проектировании, изготовлении и эксплуатации продукции в целях, установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования
4. Действия, осуществляемые на стадии изготовления

Вариант задания 19

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Стадии жизненного цикла

1. исследование, проектирование
2. исследование, проектирование, изготовление, обращение и реализация, потребление
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования
4. изготовление

Вариант задания 20

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать - Конечные этапы жизненного цикла продукции

1. сбыт готовой продукции
2. утилизация и максимальное использование утилизируемых веществ
3. производство продукции
4. Технический контроль

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо знать, что отчет об удовлетворенности потребителей должен содержать.

1. все ответы верны
2. результаты удовлетворенности потребителей
3. оценку факторов, которые повлияли на удовлетворенность потребителей
4. источники и методы, используемые для сбора информации

Вариант задания 2

При оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо знать, что - что относится к факторам, вызывающим удовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 3

При оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо знать, что - что относится к факторам, вызывающим неудовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 4

При оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо знать, что - что относится к факторам, вызывающим восхищение потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. процессы или свойства продукции, которые не ожидалось и не оговаривались заранее, но были положительно оценены потребителем в процессе эксплуатации;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 5

Как при оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации измеряют экономическую эффективность процесса?

1. путем сравнения затрат и удовлетворенности потребителей;
2. отсутствие брака у продукции;
3. оценка удовлетворенности потребителя;
4. оценка неудовлетворенности потребителя.

Вариант задания 6

Какие градации для определения степени удовлетворенности потребителя используют (с применением квалитметрической шкалы) при оценке соответствия опытных партий новых

видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации необходимо знать, что?

1. полная неудовлетворенность, неудовлетворенность, удовлетворенность и восхищение;
2. полная удовлетворенность и предвосхищение;
3. неудовлетворенность и удовлетворенность;
4. неудовлетворенность и предвосхищение.

Вариант задания 7

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации что подразумевается под принципом взаимовыгодных отношений с поставщиком:

- 1 усовершенствование степени готовности компании осуществлять выпуск продукции
- 2 повышение способности каждой из сторон создавать полезный продукт
- 3 улучшение ценности продукции, создаваемой обеими сторонами
- 4 улучшение ценности продукции за счет повышения качества

ПК-10 Способен разрабатывать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-10 Владеет методологией разработки и корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Главная цель организации**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Стоимость соответствия, стоимость несоответствия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация статистической работы на предприятии. Статистические методы анализа и управления качеством продукции. Теоретические основы статистических методов контроля. Семь инструментов контроля качества**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом закупе сырья

Вариант задания 4

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов

2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации
4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

Вариант задания 8

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции
4. закупку качественного сырья

Вариант задания 9

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером
4. на собрании рабочего коллектива

Вариант задания 10

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;
3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 11

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения усиленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;
3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 12

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения Петля качества - это

1. совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству;
2. концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 13

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения Спираль качества - это

1. операции для создания определенных требований к качеству;
2. модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 2

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 3

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами
3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 4

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 5

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 6

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 7

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 8

При проведении стандартных и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо помнить, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

С учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество продукции?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки и исправления несоответствующей продукции и услуг
3. суммарные затраты на соответствие и затраты вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. внутренние затраты на исправление брака

Вариант задания 3

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки
3. полная сумма убытков, вызвавших невыполнение требований процесса производства, включая улучшенные возможности и выгоды
4. внутренние затраты на исправление брака

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции может ли при сборе данных в процессе стоимостного анализа качества целью быть установление обоснованной цены на продукцию?

1. может, только при получении исправимого брака;

2. может, при получении качественной продукции;
3. не может ни при каких обстоятельствах;
4. может, только при получении неисправимого брака.

Вариант задания 2

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо учитывать, что реальные неучтенные потери в работе персонала достигают от себестоимости продукции

1. 50%;
2. 70%;
3. 10%;
4. 30%.

Вариант задания 3

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо учитывать, что брак можно классифицировать

1. по видам, виновникам, причинам, месту образования
2. по видам, виновникам, причинам
3. по видам, причинам
4. по видам, виновникам

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции могут быть использованы простые статистические методы контроля качества, которые включают в себя:

- 1) 5 инструментов,
- 2) 6 инструментов,
- 3) 7 инструментов,
- 4) 8 инструментов.

Вариант задания 2

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент сбора данных и автоматического их упорядочения в целях облегчения дальнейшего использования собранной информации - это

- 1) Диаграмма Исикавы,
- 2) Контрольная карта,
- 3) Контрольный листок,
- 4) График.

Вариант задания 3

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент, позволяющий распределить усилия для разрешения возникающих проблем с которых нужно начинать действовать - это

- 1) Диаграмма рассеивания,

- 2) Контрольная карта,
- 3) Диаграмма Парето,
- 4) Диаграмма Исикавы.

Вариант задания 4

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент, позволяющий зрительно оценить закон распределения статистических данных – это

- 1) Гистограмма,
- 2) Контрольная карта,
- 3) Диаграмма рассеивания,
- 4) Контрольный листок.

Вариант задания 5

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент, позволяющий не только оценить состояние на данный момент, но и спрогнозировать более отдаленный результат по тенденциям процесса – это

- 1) Контрольная карта,
- 2) График,
- 3) Диаграмма Исикавы,
- 4) Критерий Стьюдента.

Вариант задания 6

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент контроля качества, позволяющий произвести селекцию данных, отражающую требуемую информацию о процессе – это

- 1) Стратификация (расслоение),
- 2) Диаграмма рассеивания,
- 3) Диаграмма Парето,
- 4) Таблица.

Вариант задания 7

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент, позволяющий отслеживать ход протекания процесса и воздействовать на него, предупреждая его отклонения от предъявляемых к процессу требований – это

- 1) Контрольная карта,
- 2) Гистограмма,
- 3) График,
- 4) Корреляционно-регрессионный анализ.

Вариант задания 8

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции инструмент контроля качества,

отражающий логическую структуру отношений между элементами, этапами, работами, составляющими изучаемый технологический процесс – это

- 1) Диаграмма Парето,
- 2) Диаграмма разброса,
- 3) Диаграмма Исикавы,
- 4) Метод стратификации.

Вариант задания 9

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции разность между наибольшим и наименьшим значениями наблюдаемой величины – это

- 1) мода,
- 2) среднее арифметическое,
- 3) величина интервала,
- 4) размах.

Вариант задания 10

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции значение параметра качества, которое делит упорядоченный ряд на две равные по объему группы – это

- 1) дисперсия,
- 2) медиана,
- 3) полигон,
- 4) мода.

Вариант задания 11

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции число случаев в группе для каждого из повторяющихся значений показателей качества – это

- 1) частота,
- 2) размах,
- 3) коэффициент корреляции,
- 4) критерий Стьюдента.

Вариант задания 12

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции часть данных, полученных из общей совокупности, по отношению к которой на основании данных делают выводы о причинах нарушений – это

- 1) генеральная совокупность,
- 2) временной ряд,
- 3) выборка,
- 4) частота.

Вариант задания 13

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом

повышения качества производимой продукции значение случайной величины, которое наиболее часто встречается в данном ряду – это

- 1) медиана,
- 2) мода,
- 3) среднее арифметическое,
- 4) стандартное отклонение.

Вариант задания 14

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции упорядоченное представление данных в возрастающем или убывающем порядке – это

- 1) диаграмма Исикавы,
- 2) контрольная карта,
- 3) график,
- 4) ранжирование.

Вариант задания 15

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции множество элементов, обладающих некоторыми общими свойствами, существенными для их характеристики – это

- 1) признак,
- 2) совокупность,
- 3) размах,
- 4) вариация.

Вариант задания 16

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции целью использования контрольных карт Шухарта является:

- 1) выявление зависимости между значениями двух показателей,
- 2) проверка стабильности процессов,
- 3) сбор и упорядочение данных,
- 4) выявление дефектов.

Вариант задания 17

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции причины вариации, действующие на процесс работы технологических машин и оборудования – это

- 1) важные причины,
- 2) абсолютные причины,
- 3) случайные причины,
- 4) временные причины.

Вариант задания 18

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом

повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что причины вариации, вызывающие статистическую неуправляемость – это

- 1) постоянные причины,
- 2) главные причины,
- 3) особые причины,
- 4) уважительные причины.

Вариант задания 19

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что при оценке качества технологических машин и оборудования технологический процесс обеспечивает более высокую точность, чем требует НД при коэффициенте точности:

- 1) $K_T > 1$,
- 2) $K_T = 1$,
- 3) $K_T < 1$,
- 4) $K_T = 0$.

Вариант задания 20

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что если оценку определяют по выборке для нормального распределения, длина опорного интервала равна

- 1) трем среднеквадратическим отклонениям (3 δ),
- 2) четырем среднеквадратическим отклонениям (4 δ),
- 3) пяти среднеквадратическим отклонениям (5 δ),
- 4) шести среднеквадратическим отклонениям (6 δ).

Вариант задания 21

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что опорный интервал включает ... % элементов совокупности значений исследуемой характеристики процесса, находящихся в состоянии статистической управляемости.

- 1) 99 %
- 2) 99,5 %
- 3) 99,73 %
- 4) 100 %

Вариант задания 22

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что правило нормального распределение – это

- 1) правило 2-х сигм,
- 2) правило 3-х сигм,
- 3) правило 4-х сигм,
- 4) правило 5-ти сигм.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-10 Определяет показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Текущий контроль затрат**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление улучшениями**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация статистической работы на предприятии. Статистические методы анализа и управления качеством продукции. Теоретические основы статистических методов контроля. Семь инструментов контроля качества**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 2

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят понятие «рейтинг товара» означает:

1. Соотношение цена-качество
2. Показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические
3. Показатели веса, объема, размера
4. Весомые показатели

Вариант задания 3

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. Анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения
2. Соотношение цена-качество
3. Расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. Эргономические показатели

Вариант задания 4

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 5

При организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 6

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама
2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 7

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг
2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 8

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. Проведение различных юбилейных праздников
2. Освещение динамики развития продаж
3. Проведение симпозиумов
4. Издание фирменных журналов

Вариант задания 9

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 10

При определении показателей конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что вариант подхода к

разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. Тип «А»
3. Тип «С»
4. Тип «В»

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК;
2. верно при наличии СМК;
3. верно в любом случае;
4. верно, если собираются внедрить систему.

Вариант задания 2

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК;
2. верно при наличии СМК;
3. верно в любом случае;
4. верно, если собираются внедрить систему.

Вариант задания 3

Кто является автором концепции, группирующей затраты по трем направлениям (с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции): на предупреждение, на оценку уровня качества и на убытки от брака?

1. Фейгенбаум;
2. Генити Тагути;
3. Тейлор;
4. Форд

Вариант задания 4

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции что является целью любой системы учета затрат, связанных с качеством?

1. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для повышения эксплуатационных расходов;
2. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для сокращения эксплуатационных расходов;
3. учесть затраты на исправление брака;
4. не учитывать затраты на исправление брака

Вариант задания 5

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;

2. нельзя снизить расходы без воздействия на качество;
3. нельзя повысить качество, не увеличивая расходов;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 6

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности;
3. можно повысить качество, не увеличивая расходов;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 7

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности;
3. можно уменьшить расходы за счет снижения вариабельности, что автоматически приведет к повышению качества и эффективности;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 8

Что такое конформные затраты при повышении качества производимой продукции?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на выполнение процесса с эффективностью 100 %;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 9

Что такое неконформные затраты при повышении качества производимой продукции?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты, обусловленные неэффективным выполнением процесса, например, из-за перерасхода ресурсов или излишних расходов на рабочую силу, материалы, оборудование, энергию и т.п., что обусловлено неправильностью входов, сделанными ошибками, отвергнутыми выходами и различными другими потерями;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 10

Что такое предупредительные затраты при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции?

- 1 затраты, связанные с подбором качественного сырья;
2. затраты на устранение брака;
3. включают затраты на планирование качества, подготовку контроля технологических процессов, работу с кадрами, оборудование, используемое для управления качеством, мероприятия в рамках системы качества;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 11

Что такое оценочные затраты при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции?

- 1 затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;

2. затраты на устранение брака;
3. затраты на испытания и приемочный контроль, лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание, самоконтроль, подтверждение соответствия, командировки к поставщикам для проверки качества сырья;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 12

Что такое косвенные затраты при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве; на материалы, оборудование и рабочую силу, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 13

Что такое непредвиденные затраты при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции?

1. непланируемые затраты, связанные с дополнительным подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. непланируемые затраты из-за низкого качества продукции — судебные издержки, снижение спроса и объемов сбыта;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 14

Как группируют затраты при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции?

1. группировка затрат на закупки и выпуск;
2. группировка затрат на закупки и производство;
3. группировка затрат по стадиям жизненного цикла продукции (модель жизненного цикла);
4. группировка затрат на выпуск и исправление брака

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Выберите правильное утверждение при оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции.

1. каждый дефект обусловлен своей корневой причиной;
2. каждый дефект является случайным;
3. любой дефект можно предотвратить, даже не зная причины;
4. никакой дефект предотвратить нельзя.

Вариант задания 2

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции нужно помнить, что:

1. причины дефектов можно предотвратить;
2. можно предотвратить только часть дефектов;

3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 3

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции нужно помнить:

1. любой дефект всегда дешевле предотвратить, чем исправить;
2. любой дефект всегда дешевле исправить, чем предотвратить;
3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 4

Кто предложил концепцию «ноль дефектов» для повышения качества производимой продукции?

1. Кросби;
2. Тагутти;
3. Форд;
4. Кампанелла.

Вариант задания 5

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний;
2. неисправный, исправный;
3. внутренний, внешний;
4. исправный внутренний, исправный внешний.

Вариант задания 6

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 7

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 8

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции с какой целью используют данные по браку?

1. для изучения динамики брака, прогнозирования его возможных причин;
2. для изучения динамики брака;
3. для прогнозирования возможных причин брака;
4. для разработки мероприятий по устранению брака.

Вариант задания 9

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо

помнить, что основные показатели эффективности управления качеством - это

1. прирост продукции с улучшенными свойствами; прирост прибыли (чистого дохода);
2. выпуск не бракованной продукции;
3. снижение расходов на качество;
4. увеличение расходов на качество.

Вариант задания 10

При оптимизации затрат и повышении качества производимой продукции необходимо помнить, что при большой номенклатуре комплектующих

1. невозможно всех поставщиков сделать постоянными партнерами
2. необходимо увеличивать расходы на сырье;
3. необходимо снижать расходы на сырье;
4. необходимо снижать количество поставщиков.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что причинно-следственная диаграмма или диаграмма Исикавы - это диаграмма типа

- 1) 5 М,
- 2) 7 М,
- 3) 9 М,
- 4) 10 М.

Вариант задания 2

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что для анализа диаграммы Парето используют:

- 1) ABC- анализ,
- 2) факторный анализ,
- 3) корреляционный анализ,
- 4) регрессионный анализ.

Вариант задания 3

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что «Рыбий скелет» иначе называют:

- 1) Диаграмму Парето,
- 2) Диаграмму Исикавы,
- 3) Диаграмму рассеивания,
- 4) КУСУМ карту.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-10 Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация факторов, влияющих на удовлетворенность потребителей**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Расчет уравнения регрессии. Понятие и расчет коэффициента корреляции. Понятие о корреляционных связях. Виды корреляций. Корреляционный анализ.**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Контрольные карты. Управление процессом с помощью контрольных карт. Случайные и определенные причины вариации. Воспроизводимость процесса. Типы контрольных карт.**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - какой стандарт ввел понятия «Обеспечение качества»

1. ИСО серии 9000
2. ИСО серии 8402
3. ИСО серии 9002
4. ИСО серии 9001

Вариант задания 2

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать, что требование к качеству на международном уровне определены:

1. СТП
2. ИСО серии 9000
3. ТУ
4. ГОСТ

Вариант задания 3

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - из каких отделов состоит пирамида качества:

1. Качество делопроизводства
2. Качество фирмы, работы, продукции
3. Качество работы
4. Качество фирмы

Вариант задания 4

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и

повышения качества производимой продукции необходимо знать - с какой методологией связывают ученые и практики методы менеджмента качества:

1. Со средой управления
2. С методологией TQM – всеобщим менеджментом качества
3. С методологией качества
4. С моделью

Вариант задания 5

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - понятие «Продукция» - результат:

1. деятельность лаборатории
2. результат деятельности фирмы, который представлен товарами и услугами
3. частичная деятельность фирмы
4. деятельность учебного сектора

Вариант задания 6

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - в условиях рыночной экономики, каким ученым принадлежит определение качества продукции:

1. Менделееву Д.М.
2. Д.В. Эттингеру и Дж. Ситтингу
3. Ньютону И.
4. Эйнштейну

Вариант задания 7

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - Важными свойствами для оценки качества являются:

1. технический уровень, эстетический и эксплуатационный уровень
2. технический, эстетический, эксплуатационный уровень, техническое качество.
3. эксплуатационный уровень
4. технический уровень

Вариант задания 8

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - под условием качества понимается:

1. относительная характеристика, основанная на сравнении одного показателя качества
2. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
3. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности трех показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
4. все ответы неправильные

Вариант задания 9

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - какие методы используют для оценки качества продукции

1. комплексный и смешанный
2. дифференциальный комплексный и смешанный
3. комплексный
4. дифференциальный

Вариант задания 10

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - понятие конкурентоспособность

1. Преимущество объекта по сравнению с другими
2. Свойство объекта, характеризующее степень удовлетворения конкретной потребности по сравнению с лучшими аналогичными объектами
3. Это результат маркетинговых исследований
4. Это возможность выдержать соперничество с другими в условиях конкретного рынка

Вариант задания 11

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - Какова связь экономики и качества

1. геометрическая прогрессия
2. прямопропорциональная
3. арифметическая
4. обратнопропорциональная

Вариант задания 12

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - Понятие управления качеством продукции

1. Это совокупность мероприятий
2. Это совокупность мероприятий, осуществляемых при проектировании, изготовлении и эксплуатации продукции в целях, установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования
4. Действия, осуществляемые на стадии изготовления

Вариант задания 13

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и

повышения качества производимой продукции необходимо знать - Стадии жизненного цикла

1. исследование, проектирование
2. исследование, проектирование, изготовление, обращение и реализация, потребление
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования
4. изготовление

Вариант задания 14

При осуществлении корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции необходимо знать - Конечные этапы жизненного цикла продукции

1. сбыт готовой продукции
2. утилизация и максимальное использование утилизируемых веществ
3. производство продукции
4. Технический контроль

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При разработке и корректировке рецептурно-компонентные и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений отчет об удовлетворенности потребителей должен содержать.

1. все ответы верны
2. результаты удовлетворенности потребителей
3. оценку факторов, которые повлияли на удовлетворенность потребителей
4. источники и методы, используемые для сбора информации

Вариант задания 2

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения что относится к факторам, вызывающим удовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 3

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения что относится к факторам, вызывающим неудовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 4

При разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения что относится к факторам, вызывающим восхищение потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. процессы или свойства продукции, которые не ожидалось и не оговаривались заранее, но были положительно оценены потребителем в процессе эксплуатации;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 5

Как при разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения измеряют экономическую эффективность процесса?

1. путем сравнения затрат и удовлетворенности потребителей;
2. отсутствие брака у продукции;
3. оценка удовлетворенности потребителя;
4. оценка неудовлетворенности потребителя.

Вариант задания 6

Какие градации для определения степени удовлетворенности потребителя используют (с применением квалитетической шкалы) при разработке и корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения?

1. полная неудовлетворенность, неудовлетворенность, удовлетворенность и восхищение;
2. полная удовлетворенность и предвосхищение;
3. неудовлетворенность и удовлетворенность;
4. неудовлетворенность и предвосхищение.

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что наличие тесной корреляционной связи между признаками качества технологических машин и оборудования подтверждает коэффициент корреляции равный:

- 1) $r = 0,3$
- 2) $r = 0,5$
- 3) $r = 0,6$
- 4) $r = 0,9$.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 2

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что контрольная карта для количественных данных – это

- 1) p- карта,
- 2) U- карта,
- 3) X – R – карта,
- 4) с- карта.

Вариант задания 3

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что контрольная карта скользящего размаха строится в паре:

- 1) с картой медиан,
- 2) с картой выборочных стандартных отклонений,
- 3) с картой индивидуальных значений,
- 4) с картой доли дефектных единиц продукции.

Вариант задания 4

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что контрольные карты Шухарта для количественных данных могут использоваться только для статистических данных, имеющих:

- 1) распределение Пуассона,
- 2) биномиальное распределение,
- 3) нормальное распределение,
- 4) равномерное распределение.

Вариант задания 5

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что правило нормального распределения– это

- 1) правило 2-х сигм,
- 2) правило 3-х сигм,
- 3) правило 4-х сигм,
- 4) правило 5-ти сигм.

Вариант задания 6

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что тип контрольной карты, применяемой для управления таким показателем как содержание массовой доли жира в продукте– это

- 1) pп –карта,
- 2) с-карта,
- 3) X- R карта,
- 4) U- карта.

Вариант задания 7

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что контрольная p – карта может применяться для управления показателем качества:

- 1) число дефектов фасовки молочных консервов,
- 2) массовая доля жира в молочных продуктах,
- 3) доля дефектных единиц продукции в партии, объем которой может меняться,
- 4) число дефектов в 1000 единиц продукции.

Вариант задания 8

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что процесс удовлетворяет требованиям качества, если:

- 1) индекс воспроизводимости процесса $C_p < 1$,
- 2) индекс воспроизводимости процесса $1 < C_p < 1,33$,
- 3) индекс воспроизводимости процесса $C_p > 1,33$.
- 4) 2 и 3

Вариант задания 9

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что если характеристика продукции подчиняется нормальному распределению со средним μ и стандартным отклонением δ , при использовании обычных квантилей 0,135% и 99,865% границами опорного интервала являются ...

- 1) $\mu \pm \delta$
- 2) $\mu \pm 3\delta$
- 3) $\mu \pm 6\delta$
- 4) $\mu \pm 4\delta$

Вариант задания 10

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что согласно постулатам Э. Деминга предпочтение отдается виду контроля:

- 1) Сплошному
- 2) Выборочному
- 3) Периодическому
- 4) Нет правильного ответа

Вариант задания 11.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что наличие у производителя сертификата системы менеджмента качества свидетельствует:

- 1) Его продукция соответствует наивысшим качественным показателям
- 2) О стабильности качественных показателей продукции производителя
- 3) О вариабельности качественных показателей продукции производителя
- 4) Нет правильного ответа

Вариант задания 12.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что согласно постулатам Э. Деминга

- 1) следует управлять процессом, а не контролировать результат.
- 2) следует контролировать результат.
- 3) не следует управлять процессом.
- 4) Нет правильного ответа

Вариант задания 13.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что метод статистического контроля - диаграмма Парето используется для показа:

- 1) Наиболее убыточных видов брака или причин несоответствий
- 2) Величины рассеивания контролируемого параметра
- 3) Стабильности процесса
- 4) Распределения статистических данных

Вариант задания 14

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что система статистического управления была предложена для организации контроля и оценки качества:

- 1) Процесса.
- 2) Фирмы.
- 3) Одного изделия.
- 4) У потребителя.

Вариант задания 15.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что статистические методы обеспечения качества продукции преследуют цель:

- 1) Тщательное контролирование производственного процесса.
- 2) Сосредоточение внимания на выявлении брака.
- 3) Сертификация системы качества.
- 4) Исключение случайных изменений качества продукции.

Вариант задания 16.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что статистический контроль качества в первую очередь применяется:

- 1) На любом предприятии.
- 2) В отдельно взятом цехе.
- 3) У потребителя.
- 4) Где продукция изготавливается партиями.

Вариант задания 17.

При корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом повышения качества производимой продукции необходимо учитывать, что диаграмма Исикавы - это:

- 1) Выявление бракованных изделий.

- 2) Статистический метод оценки качества менеджмента.
- 3) Метод выявления немногочисленных, но существенно-важных, дефектов.
- 4) Диаграмма причин и результатов показателей качества.

ПК-11 Способен проводить анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-11} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Главная цель организации**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Стоимость соответствия, стоимость несоответствия**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Амортизация основных фондов – это:

1. восстановление основных средств
2. процесс перенесения стоимости основных средств на себестоимость производимой продукции
3. износ основных средств
4. расходы на содержание основных средств.

Вариант задания 2.

Остаточная стоимость основных фондов - это:

1. стоимость после переоценки
2. стоимость основных фондов в современных условиях
3. сумма первоначальной стоимости с учетом износа
4. разность между первоначальной и суммой износа.

Вариант задания 3.

При определении среднегодовой стоимости основных средств не учитывают:

1. стоимость основных средств на начало года;
2. действующую производственную мощность предприятия;
3. стоимость выбывающих основных средств в течение периода и срока их бездействия;
4. стоимость вводимых основных средств в течение периода и срока их действия.

Вариант задания 4.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ второй формы?

1. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства;
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;
3. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости.
4. нет правильного ответа.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Проекты, принятие, одного из которых автоматически означает непринятие другого (или других) называются:

- 1.комплиментарными (взаимодополняющими)
- 2.альтернативными
- 3.независимыми
- 4.замещающими

Вариант задания 2.

Что НЕ является инновацией?

- 1.объект новой техники
- 2.новая система стимулирования
- 3.фундаментальная научная идея
- 4.новый товар

Вариант задания 3.

Экономический смысл внутренней нормы доходности заключается в том, что это...

1. норма чистой прибыли
- 2.максимальная годовая ставка дохода на вложенный капитал
- 3.индекс инфляции
- 4.реальная ставка банковского процента

Вариант задания 4.

Для оценки эффективности бизнес-проекта НЕ используется показатель:

- 1.чистая текущая стоимость
- 2.срок окупаемости затрат
- 3.внутренняя норма доходности
- 4.приведенные затраты

Вариант задания 5.

Инвестиции в производство предполагают вложения в виде ...

1. затрат предприятия на производство и реализацию продукции
2. текущих затрат на производство
3. капитальных затрат
4. затрат на содержание машин и оборудования

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Значение службы материально-технического снабжения повышается по мере того, как доля добавленной стоимости, произведенной отдельной организацией:

1. увеличивается
2. не изменяется
3. сокращается
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Для единичного производства коэффициент закрепления (отношения количества выполняемых операций к числу рабочих мест) соответствует значению ...

1. равно 10
2. от 1 до 10
3. более 40
4. от 10 до 20

Вариант задания 3.

Условия для равномерного выпуска продукции в течение всего планового периода создает:

1. пропорциональность
2. непрерывность
3. ритмичность
4. параллельность

Вариант задания 4.

Форма организации производства, характеризующаяся сочетанием многопрофильных производств в рамках одного предприятия, называется...

1. кооперированием
2. специализацией
3. концентрацией
4. комбинированием

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации
4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7.

При определении факторов влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 2.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 3.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами
3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 4.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции

3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 5.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 6.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 7.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 8.

При проведении анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

С учетом конкурентоспособности продукции каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать ее качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям

3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки и исправления несоответствующей продукции и услуг
3. суммарные затраты на соответствие и затраты вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. внутренние затраты на исправление брака

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки
3. полная сумма убытков, вызвавших невыполнение требований процесса производства, включая улучшенные возможности и выгоды
4. внутренние затраты на исправление брака

7.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;
3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения усиленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие;
2. контроль, зависящий от количества брака;

3. контроль, не зависящий от количества брака;
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения Петля качества - это

1. совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству;
2. концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 4.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения Спираль качества - это

1. операции для создания определенных требований к качеству;
2. модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
3. это меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

8.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализа влияния новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продуктов питания животного происхождения может ли при сборе данных в процессе стоимостного анализа качества целью быть установление обоснованной цены на продукцию?

1. может, только при получении исправимого брака;
2. может, при получении качественной продукции;
3. не может ни при каких обстоятельствах;
4. может, только при получении неисправимого брака.

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что реальные неучтенные потери в работе персонала достигают от себестоимости продукции

1. 50%;
2. 70%;
3. 10%;
4. 30%.

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что брак можно классифицировать

1. по видам, виновникам, причинам, месту образования
2. по видам, виновникам, причинам
3. по видам, причинам
4. по видам, виновникам

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-11} Определяет факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация, нормирование и оплата труда**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Текущий контроль затрат**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление улучшениями**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Ограничение круга работ, выполняемых в каждом производственном звене: рабочем месте, цехе, предприятии, называется ... производства:

1. специализацией
2. сосредоточением
3. интеграцией

Вариант задания 2.

Научный принцип организации производства, предполагающий относительно равную пропускную способность всех производственных подразделений, называется принципом...

1. ритмичности
2. прямоочности
3. пропорциональности
4. специализации

Вариант задания 3.

Для какого типа производства характерна широкая номенклатура выпускаемых изделий и их высокая трудоемкость:

- 1.среднесерийного
- 2.массового
- 3.крупносерийного
- 4.единичного

Вариант задания 4.

Достоинством технологической формы специализации является:

1. увеличение размеров незавершенного производства
2. соблюдение принципа прямоочности

3. применение рациональных прогрессивных технологических методов производства изделий
4. периодическая коренная реконструкция производства

Вариант задания 5.

Изготовление ограниченной номенклатуры изделий в больших количествах характерно для _____ типа производства

1. мелкосерийного
2. массового
3. единичного
4. среднесерийного

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Себестоимость или издержки производства представляют собой:

1. расходы, непосредственно связанные с производством
2. затраты на подготовку производства
3. суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные в денежной форме
- 4.затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников

Вариант задания 2.

Балансовая (до налогообложения) прибыль предприятия определяется как:

1. разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции
- 2.разница между выручкой предприятия и переменными затратами
- 3.сумма прибыли от реализации + прибыль от внереализационных операций и реализации основных средств
- 4.разница между выручкой предприятия и постоянными затратами

Вариант задания 3.

Валовая прибыль в «Отчете о прибылях и убытках»:

1. всегда меньше прибыли от продаж
2. всегда меньше чистой прибыли
3. всегда больше прибыли от продаж
4. несопоставима с другими видами прибыли

Вариант задания 4.

К внутренним факторам, влияющим на величину прибыли относятся...

1. уровень цен на материальные и энергоресурсы
2. конкурентоспособность продукции, уровень автоматизации производства
3. государственное регулирование цен, тарифов
4. конъюнктура рынка, природные условия

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основной рабочий ППП – это ...

1. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей;

2. лица, занятые в обслуживании основного процесса производства, которые занимаются ремонтом, перемещении грузов, перевозкой пассажиров и т. д.;
3. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей и занятые в обслуживании основного процесса производства;
4. работники, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции.

Вариант задания 2.

Вспомогательный рабочий ППП – это ...

1. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей;
2. лица, занятые в обслуживании основного процесса производства, которые занимаются ремонтом, перемещении грузов, перевозкой пассажиров и т. д.;
3. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей и занятые в обслуживании основного процесса производства;
4. работники, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции.

Вариант задания 3.

Служащий ППП условно делится на:

1. основной и вспомогательный;
2. специалисты, служащие, руководители;
3. основной и служащий;
4. руководители и служащие.

Вариант задания 4.

Начисление оплаты труда за отработанное время – это:

1. повременная оплата труда;
2. основная оплата труда;
3. сдельная оплата труда;
4. правильного ответа нет.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 2.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. Соотношение цена-качество
2. Показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические

3. Показатели веса, объема, размера
4. Весомые показатели

Вариант задания 3.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. Анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения
2. Соотношение цена-качество
3. Расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. Эргономические показатели

Вариант задания 4.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 5.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 6.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама
2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 7.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени

положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг
2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 8.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. Проведение различных юбилейных праздников
2. Освещение динамики развития продаж
3. Проведение симпозиумов
4. Издание фирменных журналов

Вариант задания 9.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 10.

При определении факторов обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. Тип «А»
3. Тип «С»
4. Тип «В»

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК;
2. верно при наличии СМК;
3. верно в любом случае;
4. верно, если собираются внедрить систему.

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК;
2. верно при наличии СМК;
3. верно в любом случае;
4. верно, если собираются внедрить систему.

Вариант задания 3.

Кто является автором концепции, группирующей затраты по трем направлениям (с учетом проведения анализа влияния новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения): на предупреждение, на оценку уровня качества и на убытки от брака?

1. Фейгенбаум;
2. Генити Тагути;
3. Тейлор;
4. Форд

Вариант задания 4.

При проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность продуктов питания животного происхождения что является целью любой системы учета затрат, связанных с качеством?

1. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для повышения эксплуатационных расходов;
2. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для сокращения эксплуатационных расходов;
3. учесть затраты на исправление брака;
4. не учитывать затраты на исправление брака

Вариант задания 5.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения производства необходимо помнить, что

1. можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя снизить расходы без воздействия на качество;
3. нельзя повысить качество, не увеличивая расходов;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 6.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности;
3. можно повысить качество, не увеличивая расходов;

4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 7.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что

1. можно снизить расходы без воздействия на качество;
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения variability;
3. можно уменьшить расходы за счет снижения variability, что автоматически приведет к повышению качества и эффективности;
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 8.

Что такое конформные затраты при проведении анализа влияния новых технологий на потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на выполнение процесса с эффективностью 100 %;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 9.

Что такое неконформные затраты при проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с улучшением качества продукции;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты, обусловленные неэффективным выполнением процесса, например, из-за перерасхода ресурсов или излишних расходов на рабочую силу, материалы, оборудование, энергию и т.п., что обусловлено неправильностью входов, сделанными ошибками, отвергнутыми выходами и различными другими потерями;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 10.

Что такое предупредительные затраты при проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья;
2. затраты на устранение брака;
3. включают затраты на планирование качества, подготовку контроля технологических процессов, работу с кадрами, оборудование, используемое для управления качеством, мероприятия в рамках системы качества;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 11.

Что такое оценочные затраты при проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на испытания и приемочный контроль, лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание, самоконтроль, подтверждение соответствия, командировки

- к поставщикам для проверки качества сырья;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 12.

Что такое косвенные затраты при проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. затраты на дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве; на материалы, оборудование и рабочую силу, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 13.

Что такое непредвиденные затраты при проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. непланируемые затраты, связанные с дополнительным подбором качественного сырья и материалов;
2. затраты на устранение брака;
3. непланируемые затраты из-за низкого качества продукции — судебные издержки, снижение спроса и объемов сбыта;
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 14.

Как группируют затраты при проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. группировка затрат на закупки и выпуск;
2. группировка затрат на закупки и производство;
3. группировка затрат по стадиям жизненного цикла продукции (модель жизненного цикла);
4. группировка затрат на выпуск и исправление брака

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Выберите правильное утверждение при проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения.

1. каждый дефект обусловлен своей корневой причиной;
2. каждый дефект является случайным;
3. любой дефект можно предотвратить, даже не зная причины;
4. никакой дефект предотвратить нельзя.

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и

технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения продукции нужно помнить, что:

1. причины дефектов можно предотвратить;
2. можно предотвратить только часть дефектов;
3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения нужно помнить:

1. любой дефект всегда дешевле предотвратить, чем исправить;
2. любой дефект всегда дешевле исправить, чем предотвратить;
3. никакой дефект предотвратить нельзя;
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 4.

Кто предложил концепцию «ноль дефектов» для повышения качества производимой продукции?

1. Кросби;
2. Тагутти;
3. Форд;
4. Кампанелла.

Вариант задания 5.

При проведении анализа новых видов технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний;
2. неисправный, исправный;
3. внутренний, внешний;
4. исправный внутренний, исправный внешний.

Вариант задания 6.

При проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 7.

При проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Вариант задания 8.

При проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения с какой целью используют данные по браку?

1. для изучения динамики брака, прогнозирования его возможных причин;
2. для изучения динамики брака;
3. для прогнозирования возможных причин брака;
4. для разработки мероприятий по устранению брака.

Вариант задания 9.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что основные показатели эффективности управления качеством - это

1. прирост продукции с улучшенными свойствами; прирост прибыли (чистого дохода);
2. выпуск не бракованной продукции;
3. снижение расходов на качество;
4. увеличение расходов на качество.

Вариант задания 10.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить, что при большой номенклатуре комплектующих

1. невозможно всех поставщиков сделать постоянными партнерами
2. необходимо увеличивать расходы на сырье;
3. необходимо снижать расходы на сырье;
4. необходимо снижать количество поставщиков.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-11} Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование деятельности предприятия**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация производственного процесса**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация факторов, влияющих на удовлетворенность потребителей**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Данная прибыль будет выступать объектом налогообложения:

1. чистая прибыль
2. валовая прибыль
3. балансовая прибыль

4 прибыль от реализации продукции

Вариант задания 2.

В чем отличие постоянных затрат от переменных?

1. производятся регулярно (раз в день, неделю, месяц)
2. не связаны с объемом произведённой продукции
3. изменяются при изменении количества выпускаемой продукции
4. появляются при совершенствовании технологии

Вариант задания 3.

Что необходимо для определения прибыли?

1. сложить постоянные и переменные затраты производителя за определённое время
2. найти разницу между выручкой и общими затратами
3. разделить общие затраты на размер выручки и выразить полученное число в процентах
4. найти разницу между общими затратами и выручкой

Вариант задания 4.

Выберите вариант ответа демонстрирующий переменные затраты:

1. Предприниматель А. взял коммерческий кредит и ежемесячно выплачивает проценты по кредиту.
2. Предприниматель Б. арендовал новое производственное помещение.
3. Предпринимателю В. удалось сократить расходы на комплектующие детали.
4. Предприниматель Г. снизил себестоимость производства.

Вариант задания 5.

Полная себестоимость продукции включает:

1. затраты цеха на производство данного вида продукции
2. цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы
3. затраты на производство и сбыт продукции
4. технологическую себестоимость

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основные методы организации производства:

1. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный;
2. индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный;
3. прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный;
4. бригадный, командный, групповой.

Вариант задания 2.

Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:

1. прерывный;
2. параллельный;
3. последовательный;
4. непрерывный;

Вариант задания 3.

Основные элементы производственного процесса:

1. труд, денежные ресурсы, капитал;

2. труд, средства труда, предметы труда;
3. время производства и перерывов;
4. стадия и элемент производства.

Вариант задания 4.

Перечислите элементы организации труда:

1. государство; государственные надзорные и контролирующие органы в сфере организации и оплаты труда; руководство субъекта хозяйствования и его структурных подразделений; работники субъекта хозяйствования
2. нормирование труда; разделение и кооперация; подбор, подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников; организация и обслуживание рабочих мест; разработка рациональных приемов и методов труда; обеспечение здоровых и безопасных условий труда; организация оплаты и материального стимулирования труда
3. трудовые отношения; оплата труда и различные методы материального стимулирования; профпригодность; государственные и локальные законодательные акты по вопросам организации труда
4. все ответы верны.

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Что из нижеперечисленного не относится к стоимостным показателям:

1. ассортимент
2. товарная продукция
3. реализованная продукция
4. чистая продукция

Вариант задания 2.

Все виды готовой продукции для реализации, полуфабрикаты для реализации входят в состав:

1. товарной продукции
2. реализованной продукции
3. чистой продукции
4. не правильного ответа

Вариант задания 3.

Инновационный цикл создания продукции включает периоды:

1. создания, распространения и использования нововведений
2. создания, внедрения на рынок и угасания нововведений
3. разработки, распространения и спада нововведений
4. создания, распространения и угасания нововведений

Вариант задания 4.

Разделение понятий «проект» и «инвестиционный проект» - выберите правильный ответ:

1. несправедливо, так как эти понятия являются синонимами
2. справедливо только для долгосрочных проектов
3. справедливо только для коммерческих проектов
4. справедливо, так как понятие проект более широкое, чем инвестиционный проект

Вариант задания 5.

Если принятие нового проекта приводит к некоторому снижению доходов по одному или нескольким другим проектам, то такие проекты называются:

- 1.альтернативными
- 2.независимыми
- 3.замещающими
- 4.комплиментарными (взаимодополняющими)

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какой стандарт ввел понятия «Обеспечение качества»

1. ИСО серии 9000
2. ИСО серии 8402
3. ИСО серии 9002
4. ИСО серии 9001

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что требование к качеству на международном уровне определены:

1. СТП
2. ИСО серии 9000
3. ТУ
4. ГОСТ

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - из каких отделов состоит пирамида качества:

1. Качество делопроизводства
2. Качество фирмы, работы, продукции
- 3.Качество работы
4. Качество фирмы

Вариант задания 4.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - с какой методологией связывают ученые и практики методы менеджмента качества:

1. Со средой управления
2. С методологией TQM – всеобщим менеджментом качества
3. С методологией качества
4. С моделью

Вариант задания 5.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - понятие «Продукция» - результат:

1. деятельность лаборатории
2. результат деятельности фирмы, который представлен товарами и услугами
3. частичная деятельность фирмы
4. деятельность учебного сектора

Вариант задания 6.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - в условиях рыночной экономики, каким ученым принадлежит определение качества продукции:

1. Менделееву Д.М.
2. Д.В. Этингеру и Дж. Ситтингу
3. Ньютону И.
4. Эйнштейну

Вариант задания 7.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Важными свойствами для оценки качества являются:

1. технический уровень, эстетический и эксплуатационный уровень
2. технический, эстетический, эксплуатационный уровень, техническое качество.
3. эксплуатационный уровень
4. технический уровень

Вариант задания 8.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - под условием качества понимается:

1. относительная характеристика, основанная на сравнении одного показателя качества
2. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
3. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности трех показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
4. все ответы неправильные

Вариант задания 9.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какие методы используют для оценки качества продукции

1. комплексный и смешанный
2. дифференциальный комплексный и смешанный
3. комплексный
4. дифференциальный

Вариант задания 10.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - понятие конкурентоспособность

1. Преимущество объекта по сравнению с другими
2. Свойство объекта, характеризующее степень удовлетворения конкретной потребности по сравнению с лучшими аналогичными объектами
3. Это результат маркетинговых исследований
4. Это возможность выдержать соперничество с другими в условиях конкретного рынка

Вариант задания 11.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Жизненный цикл продукции включает

1. 3-4 стадии
2. 4 стадии
3. 2 стадии
4. 1 стадию

Вариант задания 12.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Какова связь экономики и качества

1. геометрическая прогрессия
2. прямопропорциональная
3. арифметическая
4. обратнопропорциональная

Вариант задания 13.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Понятие управления качеством продукции

1. Это совокупность мероприятий
2. Это совокупность мероприятий, осуществляемых при проектировании, изготовлении и эксплуатации продукции в целях, установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования
4. Действия, осуществляемые на стадии изготовления

Вариант задания 14.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Стадии жизненного цикла

1. исследование, проектирование
2. исследование, проектирование, изготовление, обращение и реализация, потребление
3. Действия, проводимые на стадии исследования и проектирования

4. изготовление

Вариант задания 15.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Конечные этапы жизненного цикла продукции

1. сбыт готовой продукции
2. утилизация и максимальное использование утилизируемых веществ
3. производство продукции
4. Технический контроль

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При проведении анализа новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения отчет об удовлетворенности потребителей должен содержать.

1. все ответы верны
2. результаты удовлетворенности потребителей
3. оценку факторов, которые повлияли на удовлетворенность потребителей
4. источники и методы, используемые для сбора информации

Вариант задания 2.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить - что относится к факторам, вызывающим удовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 3.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить - что относится к факторам, вызывающим неудовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 4.

При проведении анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения необходимо помнить - что относится к факторам, вызывающим восхищение потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. процессы или свойства продукции, которые не ожидалось и не оговаривались заранее, но были положительно оценены потребителем в процессе эксплуатации;
2. отсутствие брака у продукции;
3. участие в акции производителя;
4. неудовлетворительные свойства продукции.

Вариант задания 5.

Как при проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения измеряют экономическую эффективность процесса?

1. путем сравнения затрат и удовлетворенности потребителей;
2. отсутствие брака у продукции;
3. оценка удовлетворенности потребителя;
4. оценка неудовлетворенности потребителя.

Вариант задания 6.

Какие градации для определения степени удовлетворенности потребителя используют (с применением квалиметрической шкалы) при проведении анализа влияния новых технологий на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения?

1. полная неудовлетворенность, неудовлетворенность, удовлетворенность и восхищение;
2. полная удовлетворенность и предвосхищение;
3. неудовлетворенность и удовлетворенность;
4. неудовлетворенность и предвосхищение.

ПК-12 Способен осуществлять координацию текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-12 Разрабатывает программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка документов по стандартизации при внедрение инновационных технологий на предприятиях пищевой промышленности**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Внедрение новой техники на предприятиях молочной промышленности**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Применение информационных и телекоммуникационных технологий при разработке нормативной и технической документации и оформлении документов по подтверждению соответствия**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Организационные и правовые основы деятельности предприятия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования предприятия**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация, нормирование и оплата труда**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Что в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» представляет собой документ по стандартизации?

1. документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации
2. документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров
3. документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования
4. свод правил

Вариант задания 2.

Как в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» называется документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации

1. технический регламент
2. технические условия
3. руководство по стандартизации
4. документ по стандартизации

Вариант задания 3.

Как в соответствии с ФЗ«О стандартизации в РФ» называется деятельность по разработке утверждению, изменению, отмене, опубликованию и применению документов по стандартизации и иная деятельность, направленная на достижение упорядоченности в отношении объектов стандартизации?

1. сертификация
2. аккредитация
3. стандартизация
4. унификация

Вариант задания 4.

Сущность стандартизации – это

1. правовое регулирование отношений в области установления, применения и использования обязательных требований
2. подтверждение соответствия характеристик объектов требованиям
3. деятельность по разработке нормативных документов, устанавливающих правила и характеристики для добровольного многократного применения
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

К документам по стандартизации НЕ относятся ...

1. национальные стандарты
2. технические регламенты
3. своды правил
4. предварительные национальные стандарты

Вариант задания 6.

Как в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» называется документ по стандартизации, который разработан участником или участниками работ по стандартизации, в отношении которого проведена экспертиза в техническом комитете по стандартизации и в котором для всеобщего применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации

1. международный стандарт
2. региональный стандарт
3. межгосударственный стандарт
4. национальный стандарт

Вариант задания 7.

Свод правил – это

1. документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг
2. вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги
3. документ по стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти и содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов
4. документ национальной системы стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и содержащий информацию организационного и методического характера, касающуюся проведения работ по стандартизации

Вариант задания 8.

Технические комитеты по стандартизации создаются:

1. федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации
2. Правительством РФ
3. Указом Президента РФ
4. Приказом Минпромторга

Вариант задания 9.

Публичное обсуждение проекта национального стандарта является

1. обязательным только на начальной стадии разработки
2. обязательным на всех этапах его разработки
3. обязательным только на стадии окончательной редакции
4. нет правильного ответа

Вариант задания 10.

В национальном стандарте устанавливаются:

1. правила, общие принципы и общие характеристики в отношении объекта стандартизации
2. положения организационных мероприятий в отношении объекта стандартизации
3. систематизированные данные в определенной области
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

Разработчик национального стандарта

1. имеет право провести публичное обсуждение стандарта только в определенных им организациях
2. не обязан проводить публичное обсуждение стандарта по законодательству
3. должен обеспечить процедуру публичного обсуждения проекта стандарта
4. может представить проект стандарта на утверждение без сводки отзывов заинтересованных лиц

Вариант задания 12.

Экспертиза проекта национального стандарта проводится:

1. в Правительстве РФ
2. в техническом комитете по стандартизации, за которым закреплен объект
3. в ведущем научно-исследовательском институте по данному направлению стандартизации
4. в национальном органе по техническому регулированию

Вариант задания 13.

Утверждает национальный стандарт

1. Президент РФ
2. Технический комитет по стандартизации, за которым закреплен данный объект
3. Росстандарт
4. Правительство РФ

Вариант задания 14.

Своды правил разрабатываются:

1. федеральными органами исполнительной власти в пределах своих полномочий
2. техническими комитетами по стандартизации
3. любым заинтересованным лицом
4. Правительством РФ

Вариант задания 15.

Порядок разработки, принятия и введения в действие общероссийских классификаторов технико-экономической информации установлен

1. в ФЗ «О техническом регулировании»
2. постановлением Правительства РФ
3. федеральным органом исполнительной власти в пределах своих полномочий
4. Росстандартом

Вариант задания 16.

Разработчиком межгосударственного стандарта является:

1. национальный орган по стандартизации
2. межгосударственный технический комитет по стандартизации
3. межгосударственный Совет по стандартизации
4. организация, специализирующаяся по данному виду продукции и имеющая наиболее высокий научно-технический потенциал в данной области

Вариант задания 17.

Межгосударственный стандарт принимается

1. секретариатом межгосударственного технического комитета
2. Межгосударственным Советом по стандартизации
3. Национальным органом по стандартизации государства, в котором разработан межгосударственный стандарт
4. Евразийской экономической комиссией

Вариант задания 18.

Стандарт организации (СТО) - это

1. документ по стандартизации
2. технический документ
3. нормативно-технический документ
4. свод правил

Вариант задания 19.

Технические условия (ТУ) на пищевой продукт, это-

1. вид документа по стандартизации
2. технический документ
3. нормативно-технический документ
4. свод правил

Вариант задания 20.

ТУ и СТО на пищевые продукты относятся к документам национальной системы стандартизации, если:

1. они разработаны ведущими отраслевыми научно-исследовательскими институтами
2. зарегистрированы в установленном порядке в Федеральном информационном фонде стандартов
3. они разработаны передовыми предприятиями отрасли
4. ответы 1+3

Вариант задания 21.

Документ национальной системы стандартизации, содержащий систематизированные данные в определенной области и включающий в себя описание технологий, процессов, методов, способов, оборудования и иные данные

1. национальный стандарт
2. стандарт организации
3. свод правил
4. информационно-технический справочник

Вариант задания 22.

Документ по стандартизации, утвержденный техническим комитетом по стандартизации и устанавливающий характеристики, правила и принципы в отношении инновационной продукции или процессов, это -

1. техническая спецификация (отчет)
2. информационно-технический справочник
3. свод правил
4. межгосударственный стандарт

Вариант задания 23.

Объектами стандартизации внутри организации могут быть

1. процессы менеджмента
2. продукция, поставляемая для федеральных государственных нужд
3. номенклатура материалов, применяемых в организации
4. все ответы верны

Вариант задания 24.

Стандарт организации разрабатываются:

1. только на применяемые в данной организации процессы

2. на продукцию, поставляемую организацией на внутренний и внешний рынок
3. только на инновационную продукцию
4. только на системы менеджмента качества

Вариант задания 25.

Стандарты организаций и технические условия на продукцию должны обязательно:

1. обеспечить соблюдение требований технических регламентов и не противоречить требованиям национальных стандартов
2. обеспечить соблюдение требований СТО и ТУ других организаций, выпускающих аналогичную продукцию
3. обеспечить соблюдение требований ТУ, разработанных ведущими отраслевыми институтами по данному продукту
4. все ответы правильные

Вариант задания 26.

Технологическая инструкция – это

1. нормативный документ
2. технический документ
3. нормативно-технический документ
4. нормативно-правовой документ

Вариант задания 25.

Типовая технологическая инструкция разрабатывается для продуктов, требования к которым установлены

1. ГОСТ Р ОТУ
2. ГОСТ Р ТУ
3. ТУ
4. СТО

Вариант задания 26.

Обновление технологической инструкции необходимо в случае:

1. изменения требований к показателям безопасности продукции в технических регламентах
2. совершенствования технологического процесса
3. обоснованного изменения срока годности продукта
4. все ответы правильные

Вариант задания 27.

Отмену технологической инструкции может осуществить

1. ведущий юрист предприятия
2. вновь назначенный руководитель предприятия
3. сам держатель подлинника и по представлению органов государственного контроля и надзора
4. все ответы правильные

Вариант задания 28.

Регистрацию типовой технологической инструкции осуществляет

1. территориальный орган по стандартизации и метрологии
2. организация - разработчик
3. технический комитет по стандартизации
4. территориальный орган Роспотребнадзора

Вариант задания 29.

Изменения в типовые технологические инструкции (ТТИ) могут вносить

1. органы государственного контроля и надзора
2. территориальные органы по стандартизации и метрологии
3. предприятия, производящие продукцию по данной ТТИ
4. разработчики технологической ТТИ

Вариант задания 30.

Утверждает технологическую инструкцию (ТИ) на предприятии

1. инженер по стандартизации на предприятии
2. главный технолог предприятия
3. руководитель территориального органа Роспотребнадзора
4. руководитель предприятия

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Выделите виды инноваций, которые соответствуют повышению эффективности пищевого производства:

1. технологические инновации и инновационные продукты
2. инновационные процессы
3. ответы 1+2
4. инновации в финансовой сфере

Вариант задания 2.

Назовите этапы оценки эффективности внедрения новой техники в пищевой промышленности

1. определение необходимых затрат для реализации инновационных мероприятий
2. определение возможных источников финансирования
3. оценка экономического эффекта от внедрения новой техники и сравнительной эффективности новшества путём сопоставления экономических показателей
4. все ответы правильные

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ЕАЭС - это

1. общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
2. справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия;
3. методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

В рамках цифровизации бизнес-процессов национальной системы аккредитации необходимыми условиями функционирования органов по сертификации (ОС) НЕ являются

1. доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
2. наличие защищенного канала связи
3. использование электронной цифровой подписи
4. наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

Вариант задания 3.

Какое утверждение из указанных ниже НЕ верно: внедрение информационно-коммуникационных технологий при предоставлении государственных услуг при аккредитации позволяет:

1. исключить проведение проверки аккредитованных лиц по месту деятельности
2. повысить оперативность подачи заявления на аккредитацию
3. отказаться от выдачи бумажных аттестатов аккредитации
4. создать реестр аккредитованных лиц

Вариант задания 4.

Сведения о выдаваемых сертификатах соответствия и зарегистрированных декларациях в единых реестрах на цифровой платформе Федеральной службы по аккредитации:

1. открыты и доступны только органам государственной власти
2. открыты и доступны всем заинтересованным лицам
3. доступны только при наличии QR-кода изготовителя продукции
4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Какое утверждение из указанных ниже НЕ верно: применение информационно-коммуникационных технологий при сертификации продукции позволяет:

1. исключить выдачу заявителям оригиналов сертификатов соответствия в ОС
2. исключить ведение реестров сертификатов на бумажных носителях
3. ускорить процедуру получения документов
4. упразднить процедуру подтверждения соответствия

Вариант задания 6.

Информационная технология - это

1. совокупность технических средств
2. совокупность программных средств
3. совокупность организационных средств
4. совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Укажите, по каким признакам классифицируются рынки:

1. по объектам и субъектам, по географическому признаку, по степени конкуренции, по характеру продаж, по отраслевому признаку
2. согласно существующей отраслевой и территориальной схеме национальной экономики
3. по функциональному признаку.
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Выделите четыре признака классификации рынков по характеру товарообмена:

1. рынок товаров и услуг, рынок денег (капитала), рынок технологий, рынок информации

2. рынок товаров и услуг, рынок средств производства, рынок интеллектуальной продукции, рынок труда
3. рынок труда, рынок ценных бумаг, финансовый рынок и рынок интеллектуальной собственности
4. рынок труда, рынок интеллектуальной продукции, финансовый рынок, рынок товаров и услуг

Вариант задания 3.

Выделите два признака классификации рынков по характеру продаж:

1. внутренний и внешний рынки
2. оптовый и розничный рынки
3. региональный и мировой рынки
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Роль малого бизнеса в национальной экономике заключается в:

1. оперативном реагировании на изменения рынка
2. развитии творческой инициативы работников
3. создании новых рабочих мест
4. массовом производстве новой продукции

Вариант задания 5.

Критерии, установленные для отнесения предприятий к разряду малых:

1. численность персонала
2. объем выпуска продукции и численность персонала
3. численность персонала, объем выпуска продукции и условия формирования уставного капитала
4. численность персонала и формирование уставного капитала

Вариант задания 6.

Направления повышения эффективности работы предприятия является....

1. внедрение новых технологий
2. повышение заработной платы работников
3. выпуск акций
4. увеличение объемов производства продукции

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Процессы, для которых необходимы координация частичных процессов и своевременное поступление их результатов на определенные этапы в определенном количестве, называются такими процессами:

1. дискретными
2. непрерывными
3. замкнутыми
4. самостоятельными

Вариант задания 2.

Тип организационного построения, где разделение по проектам накладывается на функциональную департаментализацию:

1. дивизиональная организационная структура

2. матричная организационная структура
3. холдинговая компания
4. линейная структура

Вариант задания 3.

Срок службы оборудования на предприятии в среднем составляет 10 лет, тогда среднегодовая норма амортизации составит:

1. 15%;
2. 10%;
3. 25%
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Что характеризует период оборота оборотных средств:

1. время нахождения оборотных средств в запасах и в незавершенном производстве;
2. время окупаемости затрат
3. время, необходимое для полного обновления производственных фондов предприятия;
4. количество дней, за которое совершается полный оборот оборотных средств.

Вариант задания 5.

Что из перечисленного относится к нормируемым оборотным средствам?

1. производственные запасы
2. средства в расчетах;
3. основные средства;
4. все оборотные средства предприятия.

Вариант задания 6.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ второй формы?

1. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства;
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;
3. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости.
4. нет правильного ответа.

Вариант задания 7.

Что из перечисленного относится к основным производственным фондам:

1. запасы металла на складе;
2. подъездные пути;
3. запасы основных материалов на складе;
4. готовая продукция на складе;

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Служащий промышленный производственный персонал – это...

1. включает тех людей, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции;
2. включает тех людей, которые занимаются организацией управленческого процесса;
3. тот персонал, который задействован в процессе изготовления продукции;

4. те люди, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса.

Вариант задания 2.

Рабочий ППП условно делится на:

1. основной и вспомогательный;
2. специалисты, служащие, руководители;
3. основной и служащий;
4. руководители и служащие.

Вариант задания 3.

Материальное стимулирование проводится в виде:

1. благодарности;
2. денежной премия;
3. бесплатного отпуска;
4. грамоты.

Вариант задания 4.

Сдельная оплата труда проводится...

1. за более высококачественный труд;
2. за количество и качество продукции или за выполненный объём работы или полученной продукции;
3. на основании тарифных ставок и выполненного объёма работы или полученной продукции;
4. правильного ответа нет.

Вариант задания 5.

Основная оплата труда проводится

1. за более высококачественную работу;
2. за количество и качество продукции или выполненный объём работы;
3. на основании тарифных ставок и выполненного объёма работы или полученной продукции;
4. все ответы верные.

Вариант задания 6.

Форма оплаты труда:

1. показывает, за какие показатели производится оплата труда;
2. показывает, как необходимо оплачивать труд в конкретных условиях производства;
3. правильного ответа нет;
4. все ответы верные.

Вариант задания 7.

Начисление оплаты труда за отработанное время – это:

1. повременная оплата труда;
2. основная оплата труда;
3. сдельная оплата труда;
4. правильного ответа нет.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-12 Разрабатывает нормативную и техническую документацию в сфере совершенствования технологии производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка технологических инструкций с учётом совершенствования технологии**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Обоснование сроков годности пищевых продуктов при разработке технологических инструкций с учетом требований законодательства**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Совершенствование метрологического обеспечения при разработке технологических инструкций**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования предприятия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация, нормирование и оплата труда**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Организационные и правовые основы деятельности предприятия**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Раздел «Технология производства» в технологической инструкции должен обязательно содержать

1. схему оборудования и последовательность операций технологического процесса с указанием режимов
2. схему санитарно-гигиенического контроля производства
3. инструкцию по гигиене персонала
4. устройство и принцип действия оборудования для реализации технологического процесса

Вариант задания 2.

Обязательным приложением к технологической инструкции (ТИ) являются

1. лист регистрации изменений ТИ и лист регистрации изменения сроков годности продукта
2. лист согласования ТИ с Роспотребнадзором
3. санэпидзаключение на продукт
4. дизайн упаковки

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Совокупность физико-химических показателей, органолептических показателей, микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах – это

1. показатели энергетической ценности пищевых продуктов
2. потребительские свойства пищевых продуктов
3. биологическая ценность пищевых продуктов
4. ответы 2+3

Вариант задания 2.

Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития

в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека относится

1. пищевая продукция для специализированного питания
2. пищевая продукция для лечебного и диетического питания
3. скоропортящаяся пищевая продукция
4. пищевая продукция животного происхождения

Вариант задания 3.

Укажите полное определение понятия - срок годности пищевой продукции:

1. период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленные техническими регламентами ТР ТС, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению
2. период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. период времени, в течение которого не изменяются органолептические показатели пищевого продукта
4. период времени, в течение которого не изменяются физико-химические и микробиологические показатели пищевого продукта

Вариант задания 4.

Организационно-методический документ, обязательный к выполнению при проведении испытаний по обоснованию срока годности, и устанавливающий объект, проектируемый срок годности и условия хранения, набор характеристик объекта испытаний, подлежащих исследованию в каждой контрольной точке, условия хранения проб (образцов) для испытаний, указание количества объекта и контрольных точек испытаний - это

1. протокол испытаний продукта в аккредитованной испытательной лаборатории
2. журнал испытаний продукта
3. программа испытаний
4. ответы 1+2

Вариант задания 5.

Срок годности пищевой продукции устанавливает изготовитель:

1. по согласованию с органом Роспотребнадзора
2. по согласованию с аккредитованной испытательной лабораторией
3. самостоятельно путем проведения испытаний ее образцов с учетом оценки рисков
4. ответы 1+2

Вариант задания 6.

Срок испытаний при проведении обоснования срока годности пищевого продукта

1. соответствует проектируемому сроку годности продукта
2. рассчитывается с учетом коэффициента резерва
3. устанавливается аккредитованной испытательной лабораторией
4. устанавливается органом Роспотребнадзора

Вариант задания 7.

При проведении испытаний при установлении срока годности продукта используются методик:

1. установленные в национальных, межгосударственных, международных стандартах

2. любые метрологически аттестованные методики
3. ответы 1+2
4. любые методики по усмотрению изготовителя продукции

Вариант задания 8.

При проведении испытаний для целей установления срока годности пищевой продукции могут быть использованы:

1. нормальные испытания
2. ускоренные испытания
3. сокращенные испытания
4. все виды испытаний

Вариант задания 9.

Ускоренные испытания для целей установления сроков годности могут проводиться:

1. при повышенной температуре хранения
2. при повышенной влажности
3. в модифицированной окружающей среде (например, при избытке кислорода)
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

Результаты по программе испытаний для целей установления сроков годности пищевых продуктов:

1. должны оформляться протоколом испытаний в каждой контрольной точке
2. оформляются только в сводном отчете
3. должны оформляться протоколом испытаний, как минимум, в 2-х контрольных точках
4. требований не установлено

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При анализе состояния метрологического обеспечения на предприятии оценивается :

1. обеспеченность средств измерений и средств контроля методами и средствами поверки и/или калибровки
2. обеспеченность испытательного оборудования методами и средствами аттестации
3. ответы 1+2
4. наличие электронного документооборота

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Кто не может быть инициатором объявления предприятия банкротом:

1. кредиторы;
2. налоговые органы;
3. таможенные органы;
4. арбитражные управляющие.

Вариант задания 2.

Кто осуществляет контроль за деятельностью арбитражных управляющих:

1. органы юстиции;
2. Федеральная налоговая служба РФ;

3. Федеральная служба России по финансовому оздоровлению и банкротству;
4. Государственная налоговая служба РФ.

Вариант задания 3.

Что характеризует фондоемкость?

1. количество ОПФ участвующих в производстве годового объема выпуска продукции;
2. количество ОПФ приходящихся на одного работающего;
3. количество ОПФ участвующих в производстве товарной продукции стоимостью в один рубль.
4. количество ОПФ на 1 тонну произведенной продукции

Вариант задания 4.

Какое утверждение верно:

1. к ОПФ относятся транспортные средства, здания и сооружения;
2. к оборотным фондам относятся готовая продукция на складе, деньги в кассе;
3. восстановительная стоимость ОПФ включает затраты на покупку, транспортировку и монтаж оборудования;
4. остаточная стоимость ОПФ включает затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях.

Вариант задания 5.

Что из перечисленного относится к фондам обращения:

1. полуфабрикаты механического цеха;
2. купленные на рынке полуфабрикаты для заготовительного цеха;
3. запасы металлорежущего инструмента сроком службы до одного года;
4. полуфабрикаты, переданные на склад для отправки покупателю.

Вариант задания 6.

Что характеризует фондовооруженность?

1. объем товарной продукции приходящейся на одного работающего;
2. количество ОПФ приходящихся на одного работающего;
3. количество работающих участвующих в производстве товарной продукции.
4. численность рабочих участвующих в производстве продукции.

Вариант задания 7.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ первой формы?

1. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости;
3. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства.
4. правильного ответа нет.

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Кто не может быть инициатором объявления предприятия банкротом:

1. кредиторы;
2. налоговые органы;
3. таможенные органы;

4. арбитражные управляющие.

Вариант задания 2.

Кто осуществляет контроль за деятельностью арбитражных управляющих:

1. органы юстиции;
2. Федеральная налоговая служба РФ;
3. Федеральная служба России по финансовому оздоровлению и банкротству;
4. Государственная налоговая служба РФ.

Вариант задания 3.

Что характеризует фондоемкость?

1. количество ОПФ участвующих в производстве годового объема выпуска продукции;
2. количество ОПФ приходящихся на одного работающего;
3. количество ОПФ участвующих в производстве товарной продукции стоимостью в один рубль.
4. количество ОПФ на 1 тонну произведенной продукции

Вариант задания 4.

Какое утверждение верно:

1. к ОПФ относятся транспортные средства, здания и сооружения;
2. к оборотным фондам относятся готовая продукция на складе, деньги в кассе;
3. восстановительная стоимость ОПФ включает затраты на покупку, транспортировку и монтаж оборудования;
4. остаточная стоимость ОПФ включает затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях.

Вариант задания 5.

Что из перечисленного относится к фондам обращения:

1. полуфабрикаты механического цеха;
2. купленные на рынке полуфабрикаты для заготовительного цеха;
3. запасы металлорежущего инструмента сроком службы до одного года;
4. полуфабрикаты, переданные на склад для отправки покупателю.

Вариант задания 6.

Что характеризует фондовооруженность?

1. объем товарной продукции приходящейся на одного работающего;
2. количество ОПФ приходящихся на одного работающего;
3. количество работающих участвующих в производстве товарной продукции.
4. численность рабочих участвующих в производстве продукции.

Вариант задания 7.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ первой формы?

1. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости;
3. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства.
4. правильного ответа нет.

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Как называется коммерческая организация, основанная на имущественных паевых взносах участников, их личном трудовом участии в деятельности и субсидиарной ответственности по обязательствам организации, установленных уставом в пределах не меньше величины получаемого им в данной организации годового дохода?

1. производственный кооператив
2. общество с ограниченной ответственностью
3. публичное акционерное общество
4. не публичное акционерное общество

Вариант задания 2.

Является ли имущество, приобретенное государственным унитарным предприятием за счет чистой прибыли, его собственностью или это собственность государства:

1. имущество принадлежит госпредприятию на праве хозяйственного ведения;
2. имущество является собственностью предприятия;
3. имущество является собственностью Российской Федерации.
4. имущество принадлежит частному собственнику

Вариант задания 3.

В каких органах необходимо регистрировать имущество, приобретенное государственным унитарным предприятием:

1. в Комитете по управлению государственным имуществом;
2. в Мингосимуществе;
3. нигде.
4. в любом МФЦ

Вариант задания 4.

По каким основаниям не может совершиться ликвидация юридического лица:

1. по решению учредителей;
2. по решению государственной налоговой инспекции;
3. в связи с несостоятельностью (банкротством);
4. по решению суда.

Вариант задания 5.

При каком обязательном условии федеральный антимонопольный орган вправе принять решение о принудительной реорганизации хозяйствующего субъекта:

1. если принудительная реорганизация способствует развитию конкуренции;
2. при отсутствии между структурными подразделениями хозяйствующего субъекта тесной технологической взаимосвязи;
3. если хозяйствующий субъект занимает доминирующее положение и им совершено не менее двух нарушений антимонопольного законодательства.
4. все ответы верны.

Вариант задания 6.

Экономические ресурсы, непосредственно задействованные в создании конкретного товара или услуги, называют:

1. даровыми благами
2. факторами производства
3. спросом и предложением
4. материальными потребностями

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-12 Использует методы организации труда при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Внедрение наилучших доступных технологий в молочной промышленности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Внедрение инновационных технологий при производстве продуктов питания животного происхождения**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Нормативное обеспечение внедрения современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования предприятия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Организационные и правовые основы деятельности предприятия**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические основы функционирования предприятия**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Наилучшая доступная технология, это-

1. технологический процесс производства функциональных и обогащенных пищевых продуктов
2. технологический процесс или метод, направленный на снижение негативного воздействия хозяйственной деятельности на окружающую среду
3. технология, позволяющая снизить расходы предприятия на закупку сырья
4. технологический процесс производства наиболее востребованных продуктов питания

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Совершенствование и развитие нормативной базы в области потребительских свойств пищевой продукции направлено на:

1. создание новых методов анализа основных показателей качества и безопасности пищевых продуктов
2. актуализацию системы оценки эффективности биологически активных веществ
3. установление требований к обязательности аттестации методик определения показателей качества и безопасности
4. все ответы правильные

Вариант задания 2.

Для создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

1. установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции
2. обеспечить идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции

3. предусмотреть использование современных технологий маркировки идентификационными знаками пищевой продукции
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

Для создания механизмов стимулирования предпринимательского сообщества на изготовление и выпуск в обращение качественной пищевой продукции согласно Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов необходимо:

1. разработать меры по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевой продукции для здорового питания
2. ответы 1+3
3. разработать меры налоговых льгот и иных преимуществ производителей функциональных пищевых продуктов
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Организационно-управленческими механизмами реализации Стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов являются:

1. создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции
2. формирование общедоступной информационной системы мониторинга качества пищевой продукции
3. создание системы управления качеством пищевой продукции
4. все ответы верны

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Для создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

1. установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции
2. обеспечить идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции
3. предусмотреть использование современных технологий маркировки идентификационными знаками пищевой продукции
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Создание единой информационной системы результатов лабораторных исследований пищевой продукции, выполненных в рамках осуществления государственного контроля, необходимо, чтобы

1. увеличить объемы проводимых исследований
2. расширить ассортимент продукции
3. обеспечить доступ заинтересованным лицам к результатам оценки качества пищевой продукции, проводимой надзорными органами
4. создать банк пищевой продукции, востребованной населением

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Назначение классификации по калькуляционным статьям расходов:

1. определение цены на заготовку деталей и узлов
2. исчисление прямых и косвенных расходов
3. расчет себестоимости единицы конкретного вида продукции
4. служить основой для составления сметы затрат на производство

Вариант задания 2.

К группировке затрат по экономическим элементам не относятся затраты на:

1. топливо и энергию на технологические цели
2. основную заработную плату производственных рабочих
3. амортизацию основных фондов
4. расходы на подготовку и освоение производства

Вариант задания 3.

Неполная производственная (цеховая) себестоимость продукции включает затраты:

1. цеха на выполнение технологических операций
2. предприятия на производство данного вида продукции
3. цеха на управление производством
4. цеха на выполнение технологических операций и управление цехом

Вариант задания 4.

Полная себестоимость продукции включает:

1. затраты цеха на производство данного вида продукции
2. цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы
3. затраты на производство и сбыт продукции
4. технологическую себестоимость

Вариант задания 5.

Себестоимость или издержки производства представляют собой:

1. расходы, непосредственно связанные с производством
2. затраты на подготовку производства
3. суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные в денежной форме
4. затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников

Вариант задания 6.

Какими из перечисленных показателей характеризуется эффективность использования ОПФ?

1. фондоотдача и фондоемкость
2. производительность труда;
3. длительность одного оборота;
4. материалоемкость.

Вариант задания 7.

На начало года стоимость ОПФ составляет 40 млн. руб., в июле предприятие приобрело основных средств на сумму 10 млн. руб., тогда среднегодовая стоимость ОПФ составит:

1. 50 млн. руб.;
2. 45 млн. руб.;
3. 30 млн. руб.
4. нет правильного ответа

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Кто не может быть инициатором объявления предприятия банкротом:

1. кредиторы;
2. налоговые органы;
3. таможенные органы;
4. арбитражные управляющие.

Вариант задания 2.

Кто осуществляет контроль за деятельностью арбитражных управляющих:

1. органы юстиции;
2. Федеральная налоговая служба РФ;
3. Федеральная служба России по финансовому оздоровлению и банкротству;
4. Государственная налоговая служба РФ.

Вариант задания 3.

Что такое слияние двух или нескольких юридических лиц:

1. возникновение нового юридического лица с передачей ему всех прав и обязанностей и прекращением деятельности объединяющихся юридических лиц;
2. возникновение нового юридического лица с передачей ему всех дебиторских и кредиторских задолженностей;
3. возникновение нового юридического лица при продолжении деятельности тех юридических лиц, которые его создали.
4. нет правильного ответа.

Вариант задания 4.

Какие организации признаются коммерческими:

1. любые организации, имеющие самостоятельный баланс или смету;
2. любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности;
3. организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли.
4. любые организации, имеющие Устав.

Вариант задания 5.

Выделите организационно-правовые формы предприятий:

1. государственное или имущественное унитарные предприятия
2. совместные предприятия
3. малые предприятия
4. хозяйственные товарищества

Вариант задания 6.

Основным видом дохода от использования такого фактора производства, как предпринимательской способности является:

1. заработная плата;
2. прибыль;
3. рента;
4. процент.

6.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Система предприятия, которая представляет собой ряд взаимосвязанных технологических процессов превращения предметов труда в готовую продукцию, называется:

1. гибридной
2. параллельной
3. последовательной
4. самостоятельный

Вариант задания 2.

Ограничение круга работ, выполняемых в каждом производственном звене: рабочем месте, цехе, предприятии, называется ... производства:

1. специализацией
2. сосредоточением
3. интеграцией
4. кооперцией

Вариант задания 3.

Значение службы материально-технического снабжения повышается по мере того, как доля добавленной стоимости, произведенной отдельной организацией:

1. увеличивается
2. не изменяется
3. сокращается
4. все ответы верны

Вариант задания 4.

Коэффициент экономической эффективности равен 1. Сколько составит срок окупаемости?

1. 2,5 года
2. 2 года
3. 2 месяца
4. 1 год

Вариант задания 5.

Срок окупаемости проекта 2 года, чем будет равен коэффициент экономической эффективности?

1. 2
2. 3
3. 0,5
4. 7

Вариант задания 6.

Объемы производства 1 и 2 проекта равны. Приведенные затраты 1 проекта больше, чем приведенные затраты 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта.
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по приведенным затратам проекты нельзя.

Вариант задания 7.

Объемы производства 1 и 2 проекта равны. Удельные капитальные вложения 1 проекта больше, чем удельные капитальные вложения 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта.
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по удельным капиталовложениям проекты нельзя.

ПК-13 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-13} Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Методика обучения учебному предмету включает в себя

- 1.Содержание и средства обучения
- 2.Формы и методы обучения
3. Цели и принципы обучения
4. Все перечисленное выше

Вариант задания 2.

К методике предъявляют следующие требования

- 1.соответствие целям и задачам планируемого действия, обоснованность
- 2.реалистичность и воспроизводимость
- 3.внятность и результативность
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

Методология - это

1. система принципов и способов организации и построения теоретической и практической деятельности
2. учение о научном методе познания
3. совокупность методов, применяемых в какой-либо науке
4. может быть представлена всеми перечисленными вариантами

Вариант задания 4.

Основные требования, предъявляемые к дополнительному образованию отражены

1. Конституции Российской Федерации
2. Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации»
3. Концепции развития дошкольного образование
4. Национальном приоритетном проекте «Образование»

Вариант задания 5.

Согласно федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» дополнительное образование делится на

1. Дополнительное профессиональное образование, дополнительное надпрофессиональное образование
2. Дополнительно образование детей и взрослых, дополнительное профессиональное образование
3. Дополнительное образование взрослых, дополнительное образование послевузовское
4. Дополнительное профессиональное образование, профессиональное образование

Вариант задания 6.

Дополнительное профессиональное образование направлено на

1. удовлетворение потребности занятия спортом
2. развитие творческих способностей, удовлетворение индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени
3. формирование у дошкольников общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности, сохранение и укрепление здоровья
4. удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессиональное развитие человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Программы повышения квалификации и программы профессиональной переподготовки относятся к

1. дополнительным профессиональным программам
2. общеразвивающим программам
3. основным образовательным программам
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются:

1. лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
2. лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
3. лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

На совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации направлена программа

1. повышения квалификации

2. общеразвивающая
3. основная общеобразовательная
4. средняя специальная

Вариант задания 4.

На получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации направлена программа

1. повышения квалификации
2. профессиональной переподготовки
3. общеразвивающая
4. основная общеобразовательная

Вариант задания 5.

Освоение дополнительных профессиональных образовательных программ завершается

1. итоговой аттестацией обучающихся в форме, определяемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно
2. зачетом
3. защитой выпускной квалификационной работы
4. государственным экзаменом

Вариант задания 6.

Профессиональные стандарты и квалификационные требования учитываются при разработке

1. Содержания дополнительных профессиональных программ
 2. Методов работы
 3. Формах осуществления контроля
 4. Подбора литературы
- Правильны ответ: 1.

Вариант задания 7.

Формы обучения и сроки освоения дополнительных профессиональных программ определяются

1. образовательной программой
2. договором об образовании
3. образовательной программой и (или) договором об образовании
4. нет верного варианта ответа

Вариант задания 8.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования удостоверение о повышении квалификации и (или) диплом о профессиональной переподготовке выдаются

1. сразу после завершения обучения
2. одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации
3. возможны оба варианта
4. правильного варианта нет

Вариант задания 9.

Обучение по дополнительной общеобразовательной программе может проходить в форме

1. очной
2. заочной
3. очно-заочной
4. любой из перечисленных форм

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какие технологии применяют в системе дополнительного профессионального образования педагогов

1. только традиционные технологии
2. только инновационные технологии
3. применяют те технологии, которые будут уместны в рамках той или иной программы
4. воспроизводящие технологии

Вариант задания 2.

Применение разнообразных образовательных технологий в системе дополнительного профессионального образования способствует

1. повышению мотивации обучающихся
2. профессионально-практической ориентации занятий
3. повышению эффективности образовательного процесса
4. все, перечисленное выше

Вариант задания 3.

Образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников называются

1. Педагогическая игровая технология
2. Разноуровневое обучение
3. Коммуникационные технологии
4. Дистанционные образовательные технологии

Вариант задания 4.

Тип задания: установить соответствие

Соотнесите этапы и содержание технология проведения занятия при дифференцированном обучении в рамках дополнительного образования:

этап	содержание
<i>А) Ориентационный этап (договорной)</i>	1 Оценка работ, ответов, обобщение пройденного на занятии
<i>Б) Подготовительный этап</i>	2 Усвоение знаний и умений. Информация излагается кратко, четко, ясно, с опорой на образцы. Затем обучающиеся должны перейти на самостоятельную работу и взаимопроверку.
<i>В) Основной этап</i>	3 Основная дидактическая задача данного этапа – обеспечить мотивацию, актуализировать опорные знания и умения
<i>Г) Итоговый этап</i>	4 Педагог рассказывает, как будет построена работа, чего достигнут обучающиеся в рамках занятия.

Вариант задания 5.

«Педагог создает проблемную ситуацию - направляет обучающихся на ее решение - организует поиск решения. • Обучающийся ставится в позицию субъекта своего обучения - разрешает проблемную ситуацию, в результате чего приобретает новые знания и овладевает новыми способами действия.» - в данной схеме представлена схема реализации

1. Технологии проблемного обучения
2. Разноуровневое образование
3. Информационные технологии
4. Технологии деятельностного обучения

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Дополнительные общеобразовательные программы подразделяются на

1. общеразвивающие и предпрофессиональные
2. повышения квалификации и профессиональной переподготовки
3. общеразвивающие и повышения квалификации
4. предпрофессиональные и профессиональной переподготовки

Вариант задания 2.

Дополнительные общеразвивающие программы реализуются

1. только для детей
2. только для взрослых
3. как для детей, так и для взрослых
4. для пенсионеров

Вариант задания 3.

К освоению дополнительных общеобразовательных программ допускаются

1. любые лица без предъявления требований к уровню образования, если иное не обусловлено спецификой реализуемой образовательной программы
2. лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
3. лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4. лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Вариант задания 4.

Дополнительные общеобразовательные программы направлены на:

1. формирование и развитие творческих способностей обучающихся; удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в интеллектуальном, нравственном, художественно-эстетическом развитии, а также в занятиях физической культурой и спортом;
2. обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, патриотического, трудового воспитания обучающихся; выявление, развитие и поддержку талантливых обучающихся, а также лиц, проявивших выдающиеся способности;
3. создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся;
4. всеми перечисленными и иными образовательными потребностями и интересами обучающихся, не противоречащих законодательству Российской Федерации, осуществляемых за пределами федеральных государственных образовательных стандартов и федеральных государственных требований.

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Педагогическая технология, являясь неотъемлемой составляющей профессиональной компетентности педагога, базируется на

1. педагогическом сознании
2. педагогической технике
3. педагогическом сознании и педагогической технике
4. нет верного варианта

Вариант задания 2.

Общим и для педагога-исследователя и педагога-практика в методологической культуре является:

1. умение выдвинуть предположение и мысленно представить себе последствия его реализации
2. умение распределить решение задачи на шаги в оптимальной последовательности
3. обоим требуются умения видеть проблему и соотносить с ней фактический материал
4. Все перечисленные варианты верны

Вариант задания 3.

К видам педагогической деятельности НЕ относится

1. творческая работа
2. воспитательная работа
3. методическая работа
4. преподавание

Вариант задания 4.

Прием чтения лекции, включающий в себя привлечение необычного, яркого эпизода, факта, приковывающего внимание слушателей и заставляющего переживать вместе с преподавателем называется

1. Интрига
2. Постановка проблемного вопроса, риторического вопроса
3. Сопереживание
4. Юмористическое замечание

Вариант задания 5.

В содержание методологической культуры педагога-исследователя входят:

1. методологическая рефлексия (умение анализировать собственную научную деятельность)
2. способность к научному обоснованию, критическому осмыслению и творческому применению определенных концепций, форм и методов познания, управления, конструирования
3. оба варианта верны
4. нет правильного варианта

Вариант задания 6.

Основными составными частями методологической культуры педагога-практика являются:

1. проектирование и конструирование учебно-воспитательного процесса
2. осознание, формулирование и творческое решение педагогических задач
3. методическая рефлексия
4. все перечисленные варианты верны

Вариант задания 7.

Объектом труда преподавателя высшей школы являются

1. обучающиеся
2. преподаватели
3. родители
4. администрация

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2ПК-13 Проводит обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы педагогики высшей школы**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Процесс воспитания в высшей школе**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Ответ на вопрос «Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?» - это

1. задачи в методологических характеристиках научного педагогического исследования
2. актуальность в методологических характеристиках научного педагогического исследования
3. тема в методологических характеристиках научного педагогического исследования
4. проблема в методологических характеристиках научного педагогического исследования

Вариант ответа 2.

Процедурные задачи научного педагогического исследования можно сформулировать как

1. проанализировать литературу, охарактеризовать ...
2. обосновать научную проблему
3. выявить закономерности
4. определить уровень

Вариант ответа 3.

Ваш выбор методов для проведения научного педагогического исследования будет обусловлен

- 1.неоднозначностью протекания педагогических процессов, множественностью факторов, одновременно влияющих на их результаты
- 2.неповторяемостью педагогических процессов
3. как неоднозначностью протекания педагогических процессов, множественностью факторов, одновременно влияющих на их результаты, так и неповторяемостью педагогических процессов
- 4.нет верного ответа

Вариант ответа 4.

При построении научного педагогического исследования «1 этап. общее ознакомление с проблемой исследования, обоснование ее актуальности, уровня разработанности; определение объекта и предмета, темы исследования; формулирование цели и задач исследования, 2 этап, 3 этап – построение гипотезы исследования – теоретической конструкции, истинность которой предстоит доказать, 4 этап – выбор методов исследования; проведение констатирующего эксперимента с целью установления исходного состояния предмета исследования, 5 этап – организация и проведение преобразующего эксперимента, 6 этап – анализ, интерпретация, оформление результатов исследования, 7 этап – выработка практических рекомендаций» на 2 этапе пропущено

1. анализ исходных данных
2. выбор методологии: исходной концепции, опорных теоретических положений, единого, определяющего ход и предполагаемые результаты замысла, исследовательского подхода
3. проработка литературы по теме
4. определение экспериментальной базы

Вариант ответа 5.

Основной задачей научного педагогического исследования является

1. получение новых знаний о закономерностях образования, его структуре и механизмах, содержании, принципах и технологии
2. получение новых знаний о закономерностях образования
3. получение новых знаний о структуре и механизмах образования
4. получение новых знаний о содержании, принципах и технологии образования

Вариант ответа 6.

Научные педагогические разработки имеют своей целью

1. углубленное изучение отдельных сторон педагогического процесса, вскрытие закономерностей педагогической практики
2. создание программ, учебников, пособий, методических рекомендаций
3. решение отдельные теоретические и практические задачи
4. связать науку и практику, фундаментальные исследования и разработки

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основной задачей перед педагогом при прочтении установочной лекции является

1. помочь студентам самостоятельно овладеть той или иной учебной дисциплиной
2. обобщить информацию по пройденному модулю
3. помочь подготовиться к ГЭЖ
4. обеспечить получение знаний обучающихся в рамках спецкурса

Вариант задания 2.

Основной задачей перед педагогом при прочтении обзорной лекции является

1. систематизировать полученные студентами знания, обобщить материал, более глубоко рассмотреть некоторые методологические проблемы, проработать те вопросы курса, которые не были раскрыты в процессе чтения тематических лекций
2. обобщить информацию по пройденному модулю
3. помочь студентам самостоятельно овладеть той или иной учебной дисциплиной
4. обеспечить получение знаний обучающихся в рамках спецкурса

Вариант задания 3.

Основной задачей перед педагогом при прочтении монографической лекции является

1. систематизация полученных студентами знаний,
2. раскрытие определенной темы по одной монографии фундаментального характера, в показе видения проблемы глазами известного ученого, исследователя, педагога-новатора
3. обобщение информации по пройденному модулю
4. обобщение знаний обучающихся в рамках спецкурса

Вариант задания 4.

При подготовке к лекции-провокации на старших курсах, когда студенты достаточно теоретически подготовлены, включает в ее текст

1. определенное количество ошибок содержательного или методического характера, маскирует их, чтобы студентам было затруднительно их распознать
2. просит студентов на готовый текст составить ошибочное заключение
3. монографические сведения
4. две противоположные позиции на одну тему

Вариант задания 5.

С точки зрения компетентностного подхода задачи преподавателем на занятие формулируются по принципу

1. «Успешный обучающийся знает, умеет, владеет»
2. «Должен знать»
3. «Образовательная цель - основа»
4. «Образовательная, воспитательная и развивающая задачи»

Вариант задания 6.

Изложение эксперимента в рамках проведения лабораторного занятия предполагает

1. наличие цели, характеристики объекта (испытуемых), описание стимульного материала и хода эксперимента
2. качественное и количественное представление данных, желательно обработанных с помощью методов математической статистики
3. изложение фундаментальных положений, которых придерживались авторы воспроизводимого эксперимента или на которых базируется моделируемая ситуация
4. сжатое изложение основных этапов лабораторной работы и является аннотацией к последующему изложению

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Основная задача лектора при проведении проблемной лекции

1. передать информацию
2. приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения
3. не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

При индивидуальном подходе и продуктивном педагогическом общении при разработке заданий и плана занятий преподаватель должен

1. организовывать занятия так, чтобы студенты постоянно ощущали нарастание сложности выполняемых заданий
2. учитывать роль повторения
3. учитывать уровень подготовки и интересы каждого студента группы, выступая в роли консультанта и не подавляя самостоятельности и инициативы студентов
4. осуществлять текущий контроль результатов самостоятельной работы студентов

Вариант задания 3.

На семинарах решаются педагог решает следующие задачи

1. развитие творческого профессионального мышления и познавательной мотивации
2. профессиональное использование знаний в учебных условиях и организация педагогического общения
3. повторение и закрепление знаний; контроль усвоения материала
4. развитие творческого профессионального мышления; познавательной мотивации; профессиональное использование знаний в учебных условиях; организация педагогического общения; повторение и закрепление знаний; контроль усвоения материала

Вариант задания 4.

Выбор педагогом технологии зависит от

1. общих целей образования, обучения, воспитания и развития обучающихся и ведущих установок современной дидактики; особенностей содержания и методов данной науки и изучаемого предмета, темы
2. цели, задач и содержания материала занятия; времени, отведенного на изучение того или иного материала
3. уровня подготовленности обучающихся и материальной оснащенности учебного заведения, наличия оборудования, наглядных пособий, технических средств
4. все перечисленное. А также уровня владения той или иной технологией преподавателем

Вариант задания 5.

Традиционную технологию обучения можно представить в виде схемы:

1. изучение нового – закрепление – контроль – оценка
2. изучение нового – оценка
3. изучение нового – закрепление – контроль
4. изучение нового – закрепление – оценка

Вариант задания 6.

В состав модуля в рамках технологии модульного обучения входит

1. целевой план действий, банк информации
2. целевой план действий, банк информации, методическое руководство по достижению дидактических целей
3. целевой план действий, методическое руководство по достижению дидактических целей
4. нет верного ответа

Вариант задания 7.

Основные задачи, которые решает преподаватель в рамках применения метода кейса

1. закрепление знаний, полученных на предыдущих занятиях (после теоретического курса); отработка навыков группового анализа проблем и принятия решений (в рамках тренинговых процедур)

2.отработка навыков практического использования концептуальных схем и ознакомление со схемами анализа практических ситуаций (в ходе семинарских занятий, в процессе основного курса подготовки); экспертиза знаний, полученных студентами в ходе теоретического курса (в конце программы обучения)

3. отработка навыков практического использования концептуальных схем и ознакомление со схемами анализа практических ситуаций (в ходе семинарских занятий, в процессе основного курса подготовки); экспертиза знаний, полученных студентами в ходе теоретического курса (в конце программы обучения); закрепление знаний, полученных на предыдущих занятиях (после теоретического курса); отработка навыков группового анализа проблем и принятия решений (в рамках тренинговых процедур)

3.нет верного варианта ответа

Вариант задания 8.

Познавательные задачи при проведении проблемной лекции

1. должны быть доступны по своей трудности для студентов

2.должны учитывать познавательные возможности обучаемых

3. должны быть в русле изучаемого предмета и быть значимы для усвоения нового материала

4.должны быть доступны по своей трудности для студентов, они должны учитывать познавательные возможности обучаемых, лежать в русле изучаемого предмета и быть значимы для усвоения нового материала

Вариант задания 9.

Какие задачи может решать педагог при проведении дискуссии

1. задачи по отношению к обсуждаемой проблеме

2.задачи по отношению к группе в целом

3. задачи по отношению к каждому участнику

4.задачи по отношению к обсуждаемой проблеме, по отношению к группе в целом, по отношению к каждому участнику

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Куратор учебной группы на старших курсах выполняет следующие задачи воспитательной работы

1. содействует сплочению группы, оказывает организационно-педагогическую помощь студентам

2.содействует в организации эффективной самостоятельной работы студентов и выполняет контролирует ход ее выполнения

3.координирует требования и усилия преподавателей, работающих на курсе, осуществляет индивидуальную и групповую работу со студентами

4.все перечисленное

Вариант задания 2.

К числу основных педагогических умений при непосредственном воздействии на студентов можно отнести

1. анализировать и оценивать педагогические ситуации; изучать студента в отдельности и коллектив в целом

2.планировать воспитательную работу и организовывать студентов

3.воздействовать на студентов словом, убеждать

4.анализировать и оценивать педагогические ситуации; изучать студента в отдельности и коллектив в целом; планировать воспитательную работу и организовывать студентов; воздействовать на студентов словом, убеждать

Вариант задания 3.

При формировании плана воспитательной работы необходимо учитывать следующие основные направления

1. профессиональное и гражданское воспитание
2. нравственное и эстетическое воспитание
3. правовое и трудовое воспитание
4. конкретный вуз, учитывая свой профиль, кроме основных направлений, перечисленных выше, может выделять и специфические направления

Вариант задания 4.

Алгоритм решения педагогической воспитательной задачи можно представить следующим образом:

1. исследование причин возникновения проблемы - построение прогноза дальнейшего развития системы - поиск решения, выхода из затруднительной ситуации в конкретных условиях
2. построение прогноза дальнейшего развития системы - поиск решения, выхода из затруднительной ситуации в конкретных условиях
3. исследование причин возникновения проблемы - поиск решения, выхода из затруднительной ситуации в конкретных условиях
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

К воспитательным методам повседневного общения, которые использует педагог в своей работе, можно отнести

1. самоанализ, самокритика, самопознание, самоочищение, самовоспитание, самообучение, самообладание, самоограничение, самоторможение, самонаказание
2. коллективная перспектива, коллективная игра
3. методы уважения личности обучающегося, педагогическое требование, убеждение, обсуждение разных вопросов, понимание как прием убеждения, доверие, побуждение, сочувствие, предупреждение как прием убеждения, критика, конфликтные ситуации и способы их решения
4. коллективные требования и традиции, самоуправление, соревнование

Вариант задания 6.

Проектирование воспитывающих ситуаций будет успешным, если будут педагогом соблюдены следующие условия

1. ситуации не должны быть надуманными
2. они носят актуально проблемный характер для обучающегося
3. ситуации могут быть самые разные в процессе включения ребенка в деятельность, общение, игру
4. ситуации не должны быть надуманными, носят актуально проблемный характер для обучающегося, могут быть самые разные в процессе включения ребенка в деятельность, общение, игру

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При формировании задач развития познавательной сферы обучающихся преподавателю необходимо учесть:

1. Оценку уровня мотивированности и готовности студентов к освоению нового материала, принятие мер по усилению учебной мотивации
2. Демонстрацию в ходе преподавания дисциплины ее прагматической ценности как возможного источника материального благополучия, работающего в данной области
3. Подбор для практических занятий и упражнений задач, решение которых требует не только предметных знаний, но и развивает общий интеллект обучающихся, их умение решать целые классы задач, перенося знания из одной предметной области в другие
4. Перечисленные выше, а так же важность, научной значимости, престижности и перспективности разработок по преподаваемой дисциплине

Вариант задания 2.

При формировании задач педагогического контролю преподавателю необходимо учесть:

1. Обоснованный выбор форм и способов осуществления текущего, рубежного и итогового контроля качества усвоения дисциплины, позволяющих объективно судить о достижении намеченных на каждом этапе результатов обучения и воспитания; составление задач, упражнений, тестов по отдельным темам изучаемой дисциплины для диагностики качества усвоения материала
2. Широкое использование всего арсенала средств педагогического контроля для стимулирования учебной деятельности студентов и достижения целей учебно-воспитательного процесс; планирование и организация педагогического контроля в условиях использования единой системы зачетных единиц (кредитов)
3. Обоснованный выбор форм и способов осуществления текущего, рубежного и итогового контроля качества усвоения дисциплины, позволяющих объективно судить о достижении намеченных на каждом этапе результатов обучения и воспитания; составление задач, упражнений, тестов по отдельным темам изучаемой дисциплины для диагностики качества усвоения материала; широкое использование всего арсенала средств педагогического контроля для стимулирования учебной деятельности студентов и достижения целей учебно-воспитательного процесс; планирование и организация педагогического контроля в условиях использования единой системы зачетных единиц (кредитов)
4. нет верного варианта

Вариант задания 3.

К задачам педагога, связанным с методами обучения, относятся

1. Обоснование выбора методов преподавания дисциплины с учетом всех факторов эффективности учебной деятельности; широкое использование активных методов обучения
2. Прогнозирование возможных и учет типичных затруднений студентов в ходе освоения учебного материала
3. Структурирование и психологически грамотное преобразование научного знания в учебный материал
4. Формулирование целей преподавания дисциплины в диагностируемой форме (промежуточных и финальных) в условиях традиционного обучения и при введении единой системы зачетных единиц (кредитов)

Вариант задания 4.

Этапы решения краткосрочных педагогических задач можно представить следующим образом

1. Восприятие и осмысление задачи – поиск и составление плана решения – выполнение плана решения – проверка и оценка степени достижения цели – коррекция решения, формулирование новых задач
2. Восприятие и осмысление задачи – поиск и составление плана решения – выполнение плана решения – проверка и оценка степени достижения цели
3. Восприятие и осмысление задачи – поиск и составление плана решения – выполнение плана решения – коррекция решения, формулирование новых задач
4. Восприятие и осмысление задачи – поиск и составление плана решения – коррекция решения, формулирование новых задач

Вариант задания 5.

На этапе осмысления учебной краткосрочной педагогической задачи происходит.

1. чтение или составление описания ситуации
2. анализ ситуации самостоятельно или с преподавателем и студентами, формулирование педагогических проблем, доопределение условия задачи, постановка основной педагогической цели для каждой педагогической проблемы для достижения «здесь и сейчас» на основе имеющихся знаний и знаний, полученных в результате обращения к педагогической литературе, к преподавателю, к сокурсникам и другим лицам, в результате совместной учебно-педагогической деятельности
3. описание, устное или решение письменное, последовательности педагогических действий взаимодействия с воспитанниками в предметной среде – речевых, эмоциональных, физических (предметных) в форме проигрывания действий
4. составление подробного плана действий воспитателя на день, неделю; внесение корректив в планы работы воспитателя на месяц, квартал, год или отыскание в названных планах необходимых (возможно, и достаточных) мероприятий

Вариант задания 6.

Преподавателю, при формулировании тактических задач, необходимо учитывать, что они

1. сохраняют свою направленность на итоговые результаты воспитания и образования учащихся, приуроченные к какому-либо этапу решения стратегических задач
2. отражают общую цель воспитания, формируются в виде некоторых эталонных представлений о качествах человека
3. отражают текущие, ближайшие, встающие перед педагогом в каждый отдельно взятый момент педагогической деятельности
4. задаются извне, вытекают из объективной потребности общественного развития, определяют исходные цели и конечные результаты педагогической деятельности

Вариант задания 7.

К задачам обучения для преподавателя можно отнести:

1. предметные задачи, задачи развития познавательной сферы обучающихся
2. развитие профессионального мышления обучающихся через подбор соответствующих задач, демонстрацию образцов высокого профессионализма и помощи в выборе студентом дальнейших путей профессионального становления
3. диагностика уровней сформированности у студентов профессионально-важных качеств, а также уровней их обученности и обучаемости
4. предметные задачи, задачи развития познавательной сферы обучающихся; развитие профессионального мышления обучающихся через подбор соответствующих задач, демонстрацию образцов высокого профессионализма и помощи в выборе студентом

дальнейших путей профессионального становления; диагностика уровней сформированности у студентов профессионально-важных качеств, а также уровней их обученности и обучаемости

Вариант задания 8.

К организационным задачам преподавателя можно отнести

1. организация педагогической деятельности в целом, деятельности обучающихся; своей собственной деятельности
2. организация деятельности научных коллективов и управление ими; участие в управлении и организации работы коллектива кафедры (факультета, вуза);
3. организация педагогической деятельности в целом, деятельности обучающихся; своей собственной деятельности; деятельности научных коллективов и управление ими; участие в управлении и организации работы коллектива кафедры (факультета, вуза)
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

К просветительским задачам преподавателя можно отнести

1. чтение научно-популярных лекций в аудиториях с разным уровнем образования и профессиональной подготовки; написание научно-популярных брошюр и статей
2. публичные выступления и беседы на актуальные психологопедагогические и общественно-политические темы; профессиональная ориентация школьников и других потенциальных абитуриентов
3. чтение научно-популярных лекций в аудиториях с разным уровнем образования и профессиональной подготовки; написание научно-популярных брошюр и статей; публичные выступления и беседы на актуальные психологопедагогические и общественно-политические темы; профессиональная ориентация школьников и других потенциальных абитуриентов
4. нет верного ответа

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-13} Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора(формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория обучения в высшей школе**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Педагогические технологии**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика профессиональной деятельности преподавателя в высшей школе**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Электронный образовательный ресурс – это

1. учебные материалы, для воспроизведения которых используются электронные устройства
2. средства современных информационных и коммуникационных технологий

- 3.современные средства связи, обеспечивающие информационное взаимодействие пользователей
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 2.

Электронные образовательные ресурсы по степени интерактивности классифицируются как

1. активные
- 2.описательные
- 3.смешанные и неопределенные
- 4.все перечисленные варианты верны

Вариант задания 3.

Цифровые образовательные ресурсы это

- 1.представленные в цифровом формате фото, видеофрагменты и видеоруководства, статистические и динамические модели, объекты виртуальной реальности и интерактивного моделирования
- 2.графические и картографические материалы, звукозаписи, аудиокниги, символические объекты и деловая графика
- 3.текстовые бумаги и другие учебные материалы, нужные для организации учебного процесса
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 4.

Moodle – это

- 1.свободно-распространяемая система обучения, которая обладает всеми возможностями для внедрения электронного обучения и реализации дистанционных образовательных технологий
- 2.учебные материалы, для воспроизведения которых используются электронные устройства
- 3.средства современных информационных и коммуникационных технологий
- 4.современные средства связи, обеспечивающие информационное взаимодействие пользователей

Вариант задания 5.

Moodle для образовательной организации:

- 1.позволяет организовать полноценное электронное обучение, реализовать дистанционные образовательные технологии
- 2.может использоваться в качестве вспомогательного инструмента при реализации традиционного очного обучения.
3. может использоваться в качестве инструмента удаленного обучения тех, кто не может какое-то время посещать очные занятия
- 4.все перечисленное

Вариант задания 6.

Основные задачи онлайн-платформы Moodle состоят в следующем:

- 1.Предоставление преподавателям инструментов для создания предметных курсов, наполнения обучающей площадки теоретическими и методическими материалами, практическими заданиями, контроля успеваемости, консультирования
- 2.Обеспечение удаленной интерактивной связи участников образовательного процесса (преподаватель — обучающийся).

3.Предоставление преподавателям инструментов для создания предметных курсов, наполнения обучающей площадки теоретическими и методическими материалами, практическими заданиями, контроля успеваемости, консультирования. Обеспечение удаленной интерактивной связи участников образовательного процесса (преподаватель — обучающийся)

4.нет верного варианта

Вариант задания 7.

Система оффлайн-тестирования в системе Moodle дает следующие преимущества:

1.Обойтись традиционными бумагой и ручкой.

2.Используя тот же банк вопросов, преподаватель формирует бланки заданий и бланки ответов. В бланки ответов студент кодирует № зачетной книжки, указывает вариант и вписывает ответы на вопросы из бланка заданий.

3.Бланки заданий сканируются, загружаются обратно для распознавания. Система их проверяет и выставляет оценку. При этом, полная статистика всех прошедших тестирований сохраняется.

4.Все варианты верны

Вариант задания 8.

Интеграция вебинаров в системе Moodle позволяет:

1. сделать учебный процесс интерактивным, интересным и обеспечить максимальную вовлеченность слушателей, так как присутствует «живое общение»

2.размещать только текстовые материалы

3.размещать только видеозаписи

4.нет верного варианта

Вариант задания 9.

Система Moodle для обеспечения образования и предлагает пользователям:

1.единую образовательную среду, выбор удобного времени и места для обучения как для преподавателя, так и для студента

2.эффективный процесс обучения за счет использования современных инструментов, контакт преподавателя с обучающимися посредством комментариев, форума, вебинаров и т.д.

3. управление пользователями внутри курса и отслеживание их прогресса, одновременное обучение большого количества человек, экономию временных и денежных ресурсов

4.все перечисленные варианты

Вариант задания 10.

Популярной системой дистанционного обучения является

1.Case-study

2.Practice

3.Moodle

4.Workout

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Microsoft Word - это

1.текстовый файл

2.табличный редактор

3.текстовый редактор

4. записная книжка

Вариант задания 2.

Фильтрация данных в Microsoft Excel – это процедура, предназначенная для:

1. отображения на экране записей таблицы, значения в которых соответствуют условиям, заданным пользователем
2. расположение данных исходной таблицы в наиболее удобном для пользователя виде
3. графическом представлении данных из исходной таблицы
4. изменение поиска записей

Вариант задания 3.

PowerPoint требуется для создания

1. таблиц с целью повышения эффективности вычисления формульных выражений
2. текстовых документов, содержащих графические объекты
3. Internet – страниц с целью обеспечения широкого доступа и имеющейся информации
4. презентация с целью повышения эффективности восприятия и запоминания информации

Вариант задания 4.

Компьютерная программа, предназначенная для обработки различных данных, представленных в табличной форме называется

1. текстовый редактор
2. графический редактор
3. электронные таблицы
4. браузер

Вариант задания 5.

Компьютерная программа, предназначенная для создания, редактирования и формирования документов

1. текстовый редактор
2. графический редактор
3. электронные таблицы
4. браузер

Вариант задания 6.

Гипертекст – это

1. очень большой текст
2. текст, в котором можно переходить по выделенным ссылкам
3. текст на страницах сайта Интернет
4. нет верного варианта

Вариант задания 7.

Информационно-коммуникационные технологии представляют собой:

1. готовые алгоритм, процедура для проведения каких-либо нацеленных действий
2. процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, предоставления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов
3. широкий спектр цифровых технологий, используемых для создания, передачи и распространения информации и оказания услуг, среди которых можно выделить компьютерное оборудование, программное обеспечение, телефонные линии, сотовая связь, электронная почта, сотовые и спутниковые технологии, сети беспроводной и кабельной связи, мультимедийные средства, а также Интернет
4. нет верного варианта

Вариант задания 8.

Форум и комментарии в системе Moodle позволяют обучающемуся:

- 1.пользоваться базой учебных материалов, круглосуточно доступной всем пользователям
- 2.связаться с преподавателем, задать вопрос или обсудить тему урока, ученики могут оставлять комментарии под курсами или заводить беседы
- 3.проходить курсы и решать тесты с планшета или смартфона
- 4.проверять знания с помощью тестовых материалов

Вариант задания 9.

База знаний в системе Moodle позволяют обучающемуся:

- 1.пользоваться базой учебных материалов, круглосуточно доступной всем пользователям
- 2.связаться с преподавателем, задать вопрос или обсудить тему урока, ученики могут оставлять комментарии под курсами или заводить беседы
- 3.проходить курсы и решать тесты с планшета или смартфона
- 4.проверять знания с помощью тестовых материалов

Вариант задания 10.

Мобильное приложение Moodle Mobil в системе Moodle позволяют обучающемуся:

- 1.пользоваться базой учебных материалов, круглосуточно доступной всем пользователям
- 2.связаться с преподавателем, задать вопрос или обсудить тему урока, ученики могут оставлять комментарии под курсами или заводить беседы
- 3.проходить курсы и решать тесты с планшета или смартфона
- 4.проверять знания с помощью тестовых материалов

Вариант задания 11.

В системе Moodle можно создать тесты:

- 1.с множественным вариантом ответов
- 2.с коротким ответом
- 3.на соответствие
- 4.простые тестирования 15 видов

Вариант задания 12.

Преподаватель при ролевом назначении «преподаватель» в рамках курса на платформе Moodle может:

- 1.редактировать учебные материалы и практические материалы внутри авторского курса, проверять и оценивать студенческие работы
- 2.только знакомиться с содержанием курса
- 3.видеть курс «глазами» студента»
- 4.нет верного варианта

Вариант задания 13.

Преподаватель при ролевом назначении «автор программы обучения» в рамках курса на платформе Moodle может:

- 1.создавать предметный курс, наполнять учебными и методическими материалами, обучения и контролировать успеваемость
- 2.только знакомиться с содержанием курса
- 3.видеть курс «глазами» студента»
- 4.нет верного варианта

Вариант задания 14.

Преподаватель при ролевом назначении «студент/слушатель» в рамках курса на платформе Moodle может:

- 1.создавать предметный курс, наполнять учебными и методическими материалами, обучения и контролировать успеваемость
- 2.только знакомиться с содержанием курса
- 3.видеть курс «глазами» студента»
- 4.нет верного варианта

Вариант задания 15.

К функционалу Moodle можно отнести:

- 1.Управление обучающим ресурсом, коммуникация между участниками учебного процесса
- 2.Управление пользователями и безопасностью, управление курсом
- 3.Управление пользователями и безопасностью, коммуникация между участниками учебного процесса
- 4.Управление обучающим ресурсом, коммуникация между участниками учебного процесса, управление пользователями и безопасностью, управление курсом

Вариант задания 16.

Возможность «отслеживание выполнений» в системе Moodle позволяет

- 1.Преподавателям и методистам отслеживать динамику и прогресс обучения студентов
- 2.Студенту отслеживать свой прогресс обучения в личном кабинете в %.
- 3.Преподавателям и методистам отслеживать динамику и прогресс обучения студентов, а также студенту отслеживать свой прогресс обучения в личном кабинете в %
- 4.нет верного варианта

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Соединение трех и более компьютеров друг с другом на небольшом расстоянии внутри образовательного учреждения с помощью кабелей называется

1. локальная сеть образовательного учреждения
- 2.региональная сеть
- 3.глобальная сеть
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 2.

Группа web-страниц, принадлежащих одной и той же Фирме, организации или частному лицу и связанная между собой по содержанию

- 1.сайт
- 2.сервер
- 3.папка
- 4.хост

Вариант задания 3.

Электронная почта позволяет передавать

- 1.сообщения и приложенные файлы
- 2.исключительно базы данных
- 3.исключительно текстовые сообщения
- 4.исключительно текстовые сообщения

Вариант задания 4.

Основным аспектом ИКТ-компетентности преподавателя является

1. наличие достаточно высокого уровня функциональной грамотности в сфере ИКТ
2. эффективное, обоснованное применение ИКТ в образовательной деятельности для решения профессиональных задач
3. понимание ИКТ как основы парадигмы образования
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

Сетевое сообщество (объединение) преподавателей – это:

1. профессиональное сетевое объединение, которое позволяет преподавателям общаться друг с другом, решать профессиональные вопросы, реализовывать себя и повышать свой профессиональный уровень
2. совместный поиск хранения, редактирования и классификации информации
3. виртуальная площадка объединения людей по различным интересам
4. нет верного варианта

Вариант задания 6.

Какими средствами может быть реализована коммуникативная деятельность в дистанционном взаимодействии?

1. Web-форум
2. Медиапроект
3. Web-доска объявлений
4. Чат конференция

Вариант задания 7.

Статистика по обучению в системе Moodle позволяют преподавателю:

1. пользоваться базой учебных материалов, круглосуточно доступной всем пользователям
2. связаться с преподавателем, задать вопрос или обсудить тему урока, ученики могут оставлять комментарии под курсами или заводить беседы
3. проходить курсы и решать тесты с планшета или смартфона
4. отслеживать успеваемость обучающихся и составлять отчёты

Вариант задания 8.

В системе Moodle для аттестации сотрудников имеется:

1. опросы в редакторе (анкеты и опросы)
2. метод 360 градусов
3. опросы в редакторе (анкеты и опросы), а также метод 360 градусов
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Метод 360 градусов в системе Moodle для аттестации сотрудников предполагает:

1. оценку со всех сторон: администрации, коллег и самооценку
2. оценку со стороны администрации
3. оценку со стороны коллег
4. самооценку

Вариант задания 10.

Для преподавателя система Moodle дает возможность создавать

1. текстовые материалы с возможностью вставки изображений, видео, ссылок; хранилище файлов;

- 2.лекции, в которых возможен гибкий переход от одних информационных блоков к другим в зависимости от ответов на вопросы (адаптивная подача материала);
- 3.инструменты для создания заданий с ответом в виде текста или файла; тестов с различными типами вопросов
- 4.все варианты верны

Вариант задания 11.

Отчет «Участие в курсе» в системе Moodle дает возможность преподавателю

- 1.видеть тех, кто отстает или вовсе не приступил к работе в данном материале и, опираясь на полученную информацию, имеет возможность отправить текстовое сообщение с призывом приступить к изучению материала
- 2.видеть «глазами» обучающего курс, что предстоит сделать
- 3.создавать на платформе лекции
- 4.создавать тесты

Вариант задания 12.

Для дополнительной мотивации студентов, а также в случае использовании платформы в рамках дополнительных общеразвивающих программ можно в системе Moodle настроить выдачу

- 1.электронного сертификата
- 2.диплома государственного образца
- 3.бонуса «спасибо»
- 4.нет верного варианта

ПК-14 Способен оформлять и рассматривать, давать заключение о целесообразности рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1ПК-14 Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие интеллектуальной собственности. Классификация объектов интеллектуальной собственности.**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие интеллектуальной собственности. Классификация объектов интеллектуальной собственности.**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что средства индивидуализации – это ...

- 1.фирменное наименование;
- 2.фонограмма;
- 3.промышленный образец;
- 4.этикетка.

Вариант задания 2.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что субъектами смежных прав являются ...

1. производители фонограмм;
2. писатели;
3. автор изобретения;
4. любое физическое лицо.

Вариант задания 3.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектами промышленной собственности являются ...

1. промышленные образцы;
2. программы для ЭВМ;
3. коммерческая информация;
4. базы данных.

Вариант задания 4.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что промышленными образцами не являются ...

1. промышленные сооружения
2. изделия ремесленного производства
3. промышленные образцы
4. изделия промышленного производства

Вариант задания 5.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что результатом технического творчества являются ...

1. простые изобретения
2. рационализаторские предложения
3. конструкторские разработки
4. все ответы верны

Вариант задания 6.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что основным результатом опытно-конструкторской работы является...

1. образец изделия
2. конструкторская документация
3. новая технология
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектом авторских прав не являются ...

1. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов

2. производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
3. государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований
4. ответы 1 и 3

Вариант задания 8.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектом авторского права являются ...

1. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
2. производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
3. составные произведения, то есть произведения, представляющие собой по подбору или расположению материалов результат творческого труда
4. ответы 2 и 3

Вариант задания 9.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектами смежных прав являются ...

1. фонограммы, то есть любые исключительно звуковые записи исполнений или иных звуков либо их отображений, за исключением звуковой записи, включенной в аудиовизуальное произведение
2. базы данных в части их охраны от несанкционированного извлечения и повторного использования составляющих их содержание материалов
3. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
4. ответы 1 и 2

Вариант задания 10.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектами патентных прав являются ...

1. результаты интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере
2. результаты интеллектуальной деятельности в сфере художественного конструирования
3. способы клонирования человека
4. ответы 1 и 2

Вариант задания 11.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что конструктивным выполнением средств производства и предметов потребления, а также их составных частей называется ...

1. Полезная модель
2. Изобретение
3. Ноу-хау
4. Наименование места происхождения товара

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что средство индивидуализации– это ...

- 1.фирменное наименование;
- 2.фонограмма;
- 3.промышленный образец;
- 4.этикетка.

Вариант задания 2.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что субъектами смежных прав является ...

- 1.производители фонограмм;
- 2.писатели;
- 3.автор изобретения;
- 4.любое физическое лицо.

Вариант задания 3.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектом промышленной собственности является ...

- 1.промышленные образцы;
- 2.программы для ЭВМ;
- 3.коммерческая информация;
- 4.базы данных.

Вариант задания 4.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что промышленными образцами не являются ...

- 1.промышленные сооружения
- 2.изделия ремесленного производства
- 3.промышленные образцы
- 4.изделия промышленного производства

Вариант задания 5.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что результатом технического творчества являются ...

- 1.простые изобретения
- 2.рационализаторские предложения
- 3.конструкторские разработки
- 4.все ответы верны

Вариант задания 6.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что основным результатом опытно-конструкторской работы является...

- 1.образец изделия

2. конструкторская документация
3. новая технология
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Объектом авторских прав не являются ...

1. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
2. производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
3. государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований
4. ответы 1 и 3

Вариант задания 8.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектом авторского права являются ...

1. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
2. производные произведения, то есть произведения, представляющие собой переработку другого произведения
3. составные произведения, то есть произведения, представляющие собой по подбору или расположению материалов результат творческого труда
4. ответы 2 и 3

Вариант задания 9.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектами смежных прав являются ...

1. фонограммы, то есть любые исключительно звуковые записи исполнений или иных звуков либо их отображений, за исключением звуковой записи, включенной в аудиовизуальное произведение
2. базы данных в части их охраны от несанкционированного извлечения и повторного использования составляющих их содержание материалов
3. произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов
4. ответы 1 и 2

Вариант задания 10.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что объектами патентных прав являются ...

1. результаты интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере
2. результаты интеллектуальной деятельности в сфере художественного конструирования
3. способы клонирования человека
4. ответы 1 и 2

Вариант задания 11.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что конструктивным выполнением средств производства и предметов потребления, а также их составных частей называется ...

1. Полезная модель
2. Изобретение

3.Ноу-хау

4.Наименование места происхождения товара

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что свидетельство удостоверяет приоритет, авторство и исключительные права на использование ...

1. изобретения
2. полезной модели
3. промышленного образца
4. рационализаторского предложения

Вариант задания 2.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что патентный закон РФ предусматривает только формальную экспертизу по ...

1. изобретению
2. полезной модели
3. промышленному образцу
4. рационализаторскому предложению

Вариант задания 3.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что свидетельство удостоверяет приоритет, авторство и исключительные права на использование:

1. изобретения
2. полезной модели
3. промышленного образца
4. рационализаторского предложения

Вариант задания 4.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что изобретению предоставляется правовая охрана, если из признаков патентоспособности ...

1. новизна, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость
2. устройство, способ, вещество, оригинальность, полезность для предприятия
3. устройство, способ, вещество, оригинальность, полезность для предприятия, промышленная применимость
4. новизна, оригинальность, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость

Вариант задания 5.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного

происхождения, необходимо знать, что промышленному образцу предоставляется правовая охрана, если из признаков патентоспособности:

1. устройство, новизна, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость;
2. новизна, оригинальность, промышленная применимость
3. новизна, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость
4. устройство, способ, вещество, новизна,

Вариант задания 6.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что полезной модели предоставляется правовая охрана, если из признаков патентоспособности ...

- 1 способ, оригинальность, полезность для предприятия
- 2 устройство, оригинальность, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость,
- 3 новизна, высокий изобретательский уровень, промышленная применимость,
- 4 новизна, промышленная применимость

Вариант задания 7.

При оформлении рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения, необходимо знать, что полезной модели предоставляется правовая охрана, если из признаков патентоспособности среди объектов интеллектуальной собственности, охраняемыми объектами промышленной собственности являются:

1. знак обслуживания, изобретение, открытие, полезная модель, промышленный образец, рационализаторское предложение, товарный знак, фирменное наименование
2. изобретение, открытие, промышленный образец, рационализаторское предложение
3. знак обслуживания, изобретение, полезная модель, промышленный образец, товарный знак, фирменное наименование,
4. изобретение, лицензия, ноу-хау, полезная модель, промышленный образец, рационализаторское предложение

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-14 Способен к оформлению рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентные исследования**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Патентная информация и патентные исследования**

1. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, в течении какого срока обычно действуют патенты.

1. 10 лет
2. 20 лет
3. 40 лет

4.60 лет

Вариант задания 2.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, какова продолжительность авторско-правовой охраны в большинстве стран.

- 1.10 лет с даты создания произведения
- 2.50 лет с даты создания произведения
- 3.10 лет с даты смерти автора произведения
- 4.50 лет с даты смерти автора произведения

Вариант задания 3.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что если вы написали оригинальный рассказ, какой вид интеллектуальной собственности дает вам право решать, кто может тиражировать и продавать ваше произведение?

- 1.авторское право
- 2.промышленные образцы
- 3.патенты
- 4.товарные знаки

Вариант задания 4.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что если ваша организация решает создать собственную линейку для производства продуктов, то какой вид интеллектуальной собственности может выбрать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим компаниям?

- 1.авторское право
- 2.промышленные образцы
- 3.патенты
- 4.товарные знаки

Вариант задания 5.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что если компания разработала новую технологию, позволившая улучшить ее основной продукт, какой вид интеллектуальной собственности она может использовать, чтобы не допустить копирование ее у изобретения другим компаниям?

- 1.авторское право
- 2.промышленные образцы
- 3.патенты
- 4.товарные знаки

Вариант задания 6.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что основным источником права интеллектуальной промышленной собственности в России:

- 1.«Патентный закон РФ»

2. Закон РФ «Об авторском праве и смежных правах»
3. Закон РФ «О средствах массовой информации»
4. Гражданский кодекс РФ

Вариант задания 7.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что особую категорию представителей по патентным делам составляют патентные:

1. доверенные
2. поверенные
3. служащие
4. военные

Вариант задания 8.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что помимо права использования результата, в содержание исключительного права входит право:

1. передачи
2. распоряжения
3. оба варианта верны
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что представителя по делам, связанным с регистрацией прав на объекты интеллектуальной промышленной собственности, обладающего специальными познаниями называют ...

1. патентным поверенным
2. регистратором патентов
3. составителем патентов
4. патентным доверенным

Вариант задания 10.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентование изобретения — это процесс оформления и получения охранной грамоты на объект изобретения, называемый ...

1. свидетельством
2. сертификатом
3. брендом
4. патентом

Вариант задания 11.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патент на промышленный образец действует в течение ... с даты поступления заявки в Патентное ведомство

1. 5 лет
2. 10 лет

3.15 лет

4.20 лет

Вариант задания 12.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что наиболее распространенным видом приоритета является _____ в Патентное ведомство

1. дата опубликования заявки
2. дата опубликования патента
3. дата поступления заявки
4. дата подачи первой заявки

Вариант задания 13.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патент на полезную модель действует в течение _____, считая с даты поступления заявки в Патентное ведомство.

1. 15 лет
2. 5 лет
3. 20 лет
4. 10 лет

Вариант задания 14.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, изобретение является новым, если оно _____ из уровня техники

Выберите один ответ:

1. не обнаружено
2. известно
3. найдено
4. неизвестно

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что аналоги изобретения- это _____ технические решения к заявленному техническому решению в заявке на изобретение

1. наиболее существенные
2. наиболее важные
3. наиболее сложные
4. наиболее близкие

Вариант задания 2.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что именно патентный поиск проводится для установления

_____ по известным фамилиям изобретателей, патентообладателей или по названиям фирм

1. названия изобретения
2. индексов классификации
3. раздела деятельности
4. номеров охранных документов

Вариант задания 3.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что тематический патентный поиск проводят...

1. если нужно определить технический уровень или новизну объекта
2. когда известно имя автора или патентовладельца и надо найти относящиеся к ним охранные документы
3. когда нужно по известным номерам охранных документов найти описания относящихся к ним объектов или номера других документов
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что нумерационный патентный поиск ведут ...

1. если нужно определить технический уровень или новизну объекта
2. когда известно имя автора или патентовладельца и надо найти относящиеся к ним охранные документы
3. когда нужно по известным номерам охранных документов найти описания относящихся к ним объектов или номера других документов
4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что максимальная глубина поиска установлена ...

1. в 50 лет
2. в 5 лет
3. в 10 лет
4. в 25 лет

Вариант задания 6.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что в структуру Роспатент входят:

1. Федеральный институт промышленной собственности (ФИПС);
2. Всероссийская патентно-техническая библиотека (ВПТБ);
3. Всероссийский НИИ патентной информации (ВНИИПИ).
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что международная классификация изобретений (МПК) состоит из ... разделов

- 1.8
- 2.10
- 3.20
- 4.15

Вариант задания 8.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что основные виды патентной документации:

- 1.Описания изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товарных знаков, издаваемые вместе с охранными документами.
- 2 .Официальные патентные бюллетени, издаваемые патентными ведомствами всех стран.
- 3.Реферативный сборник «Изобретения стран мира» и реферативный журнал ВИНТИ
- 4.все ответы верны

Вариант задания 9.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что право авторства на служебное изобретение принадлежит ...

- 1.работодателю
- 2.работнику (автору)
- 3.работодателю и работнику (автору)
- 4.работодателю или работнику (автору)по соглашению между ними

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентные исследования – это ...

1. исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.
2. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
3. инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.
4. поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вариант задания 2.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что инжиниринг – это ...

1. исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.

2. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
3. инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.
4. поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вариант задания 3.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентный поиск – это ...

1. исследовательская работа, относящаяся к сфере интеллектуальной собственности и включающая поиск, анализ и систематизацию патентной, а также иной информации с целью выявления технико-правового окружения объекта исследования и обеспечения научно-технического продвижения продукции.
2. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
3. инженерно-консультационная деятельность, содержанием которой является решение инженерных задач, связанных с созданием или совершенствованием продукции, систем и/или процессов.
4. поиск по национальным и региональным патентным базам данных, а также с помощью поисковых систем, поддерживающих мультинациональное подключение.

Вариант задания 4.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что объект техники – это ...

1. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
2. сведения, ставшие известными в мире до даты начала патентных исследований, указанной в задании на проведение патентных исследований.
3. юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он не нарушает действующих на определенной территории исключительных прав на промышленную собственность), принадлежащих третьим лицам, и может быть свободно введен в гражданский оборот на этой территории.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 5.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что уровень техники - это ...

1. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
2. сведения, ставшие известными в мире до даты начала патентных исследований, указанной в задании на проведение патентных исследований.
3. юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он не нарушает действующих на определенной территории исключительных прав на промышленную собственность), принадлежащих третьим лицам, и может быть свободно введен в гражданский оборот на этой территории.

4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 6.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентная чистота – это ...

1. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
2. сведения, ставшие известными в мире до даты начала патентных исследований, указанной в задании на проведение патентных исследований.
3. юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он не нарушает действующих на определенной территории исключительных прав на промышленную собственность), принадлежащих третьим лицам, и может быть свободно введен в гражданский оборот на этой территории.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 7.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патент оспоспособность – это ...

1. техническое решение, являющееся результатом интеллектуальной деятельности, и/или готовая продукция).
2. сведения, ставшие известными в мире до даты начала патентных исследований, указанной в задании на проведение патентных исследований.
3. юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он не нарушает действующих на определенной территории исключительных прав на промышленную собственность), принадлежащих третьим лицам, и может быть свободно введен в гражданский оборот на этой территории.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 8.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что технический уровень - это ...

1. характеристика исследуемого объекта техники, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих его техническое совершенство (например, эффективности использования по назначению), с соответствующими показателями аналогов.
2. свойство продукции, отличающее ее от аналогов степенью удовлетворения потребностей потребителей, уровнем затрат на ее приобретение и эксплуатацию и позволяющая ей в определенный период обеспечить коммерческий или иной успех на конкретном рынке в условиях конкуренции или противодействия.
3. результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 9.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что конкурентоспособность - это ...

1. характеристика исследуемого объекта техники, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих его техническое совершенство (например, эффективности использования по назначению), с соответствующими показателями аналогов.
2. свойство продукции, отличающее ее от аналогов степенью удовлетворения потребностей потребителей, уровнем затрат на ее приобретение и эксплуатацию и позволяющая ей в определенный период обеспечить коммерческий или иной успех на конкретном рынке в условиях конкуренции или противодействия.
3. результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 10.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентный ландшафт - это ...

1. характеристика исследуемого объекта техники, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих его техническое совершенство (например, эффективности использования по назначению), с соответствующими показателями аналогов.
2. свойство продукции, отличающее ее от аналогов степенью удовлетворения потребностей потребителей, уровнем затрат на ее приобретение и эксплуатацию и позволяющая ей в определенный период обеспечить коммерческий или иной успех на конкретном рынке в условиях конкуренции или противодействия.
3. результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями.
4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 11.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что патентоспособность - это ...

1. характеристика исследуемого объекта техники, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих его техническое совершенство (например, эффективности использования по назначению), с соответствующими показателями аналогов.
2. свойство продукции, отличающее ее от аналогов степенью удовлетворения потребностей потребителей, уровнем затрат на ее приобретение и эксплуатацию и позволяющая ей в определенный период обеспечить коммерческий или иной успех на конкретном рынке в условиях конкуренции или противодействия.
3. результаты информационно-аналитических исследований патентной документации, отражающие в общем виде патентную ситуацию в определенном технологическом направлении, либо в отношении патентной активности субъектов инновационной сферы

деятельности с учетом временной динамики и территориального признака), выполненные на основе статистических данных и снабженные визуализациями.

4. свойство результата интеллектуальной деятельности, отражающее его потенциальное соответствие условиям предоставления государственной защиты патентных прав.

Вариант задания 12.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что номер редакции в предложенном индексе МПК – 5B23K11/20:

1. 2;
2. 5;
3. 1;
4. В.

Вариант задания 13.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что обозначение раздела в предложенном индексе МПК – А 23 С9/12:

1. 23;
2. С;
3. 12;
4. А.

Вариант задания 14.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что означает предложенное буквенно-цифровое обозначение в библиографической части изобретения – (51) 6 С 12N 1/20:

1. индекс МПК;
2. номер патента;
3. регистрационный номер заявки;
4. индекс УДК.

Вариант задания 15.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что документ в описании изобретения, предназначенный для определения правовой охраны, предоставляемой патентом – это ...

1. реферат изобретения;
2. название изобретения;
3. формула изобретения;
4. акт опытной проверки изобретения.

Вариант задания 16.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что орган, выдающий охранные документы на объекты промышленной собственности – это ...

1. Правительство РФ;
2. Роспатент;
3. Ростехрегулирование;

4. Государственная дума РФ.

Вариант задания 17.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что раздел МПК, относящийся к удовлетворению жизненных потребностей человека ...

1. А;
2. В4
3. Е;
4. Н.

Вариант задания 18.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что аббревиатура «ИНИД» означает ...

1. код идентификации библиографических данных изобретений;
2. индекс международной патентной классификации;
3. классификатор изобретений;
4. индекс универсальной десятичной классификации.

Вариант задания 19.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать сколько разделов включает международная классификация изобретений?

1. 10;
2. 8;
3. 4;
4. 15.

Вариант задания 20.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что какой раздел МПК посвящен различным технологическим процессам?

1. А;
2. С;
3. В;
4. Н.

Вариант задания 21.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что такое МКПО?

1. международная классификация изобретений;
2. международная классификация промышленных образцов;
3. международная классификация полезных моделей;
4. международная классификация произведений.

Вариант задания 22.

Оформляя рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования необходимо знать, что международный договор в области патентного права, который предусматривает правило о конвенционном приоритете – это ...

1. Договор о патентной кооперации;
2. Люксембургская конвенция;
3. Евро-азиатская патентная кооперация;
4. Парижская конвенция.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-14 Знает виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Патентное право**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Патентная информация и патентные исследования**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что свидетельствуется в отношении:

- 1.промышленного образца;
- 2.изобретения;
- 3.полезной модели;
- 4.товарного знака.

Вариант задания 2.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что критериями охраноспособности изобретения являются ...

- 1.существенная новизна и осуществование.
- 2.возможность использования в какой-либо области науки или техники и новизна.
- 3.неочевидность изобретения и новизна.
- 4.новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость.

Вариант задания 3.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на

автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на изобретение—это документ ...

- 1.удостоверяющий:приоритетизобретения,авторствоиисключительноеправо на изобретение;
- 2.удостоверяющий:приоритетизобретенияиавторство;
- 3.удостоверяющий:приоритетизобретенияиисключительноеправонаизобретение.
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на изобретение действует с даты подачи заявки до истечения:

- 1.20лет;
- 2.15лет;
- 3.10лет;
- 4.5 лет.

Вариант задания 5.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что по истечении срока действия патента изобретение может быть использовано любым лицом:

- 1.безчьего-либоразрешения,свыплатойвознаграждения;
- 2.безчьего-либоразрешения,безвыплатывознаграждения;
- 3.сразрешенияпатентообладателя,безвыплатывознаграждения;
- 4.сразрешенияпатентообладателя,свыплатойвознаграждения;

Вариант задания 6.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на полезную модель действует с даты подачи заявки до истечения:

- 1.5лет;
- 2.10лет;
- 3.20лет;
- 4.50лет.

Вариант задания 7.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на полезную модель можно продлить:

- 1.одинраз на 5лет;
- 2.одинразна 3 года;
- 3.бесконечноеколичествораз, каждыйразна5лет;
- 4.нельзяпродлить.

Вариант задания 8.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на промышленный образец действует с даты подачи заявки до истечения:

- 1.10лет;
- 2.15лет;
- 3.50лет;
- 4.70лет.

Вариант задания 9.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что Патент на промышленный образец можно продлить:

- 1.одинраз на 5лет;
- 2.одинраз на 10года;
- 3.бесконечное количество раз, каждый раз на5лет;
- 4.нельзя продлить.

Вариант задания 10.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, кто может быть обладателем прав на товарный знак.

- 1 любое физическое или юридическое лицо
- 2 физическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, или юридическое лицо
- 3 только юридическое лицо
- 4 любое юридическое лицо, за исключением не коммерческих организаций

Вариант задания 11.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, можно ли использовать товарный знак без согласия патентообладателя?

- 1.Можно
- 2.Нельзя
- 3.Можно в исключительных случаях и лишь с разрешения Федеральной служба по интеллектуальной собственности
- 4.Можно получив письмо-согласие от правообладателя этого знака или заключив с ним лицензионный договор

Вариант задания 12.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на

автоматизированных технологических линиях необходимо знать, какой орган осуществляет регистрацию товарных знаков.

1. Федеральная служба по интеллектуальной собственности
2. Министерство юстиции
3. Государственная Торгово-промышленная палата
4. Территориальное подразделение Государственной налоговой инспекции

Вариант задания 13.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что документом, подтверждающим регистрацию товарного знака, является ...

1. Патент на товарный знак
2. Свидетельство на товарный знак
3. Сертификат на товарный знак
4. Нет правильного ответа

Вариант задания 14.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, допускается ли регистрация товарного знака, сходного до степени смешения с товарным знаком, ранее зарегистрированным на другое лицо, в отношении однородных товаров?

1. Не допускается
2. Допускается
3. Допускается, но лишь с согласия соответствующего правообладателя
4. Нет правильного ответа

Вариант задания 15.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, когда патентное ведомство публикует сведения о заявке на изобретение ...

1. по истечении восемнадцати месяцев с даты поступления заявки, прошедшей формальную экспертизу с положительным результатом;
2. по истечении шести месяцев с даты поступления заявки, прошедшей формальную экспертизу с положительным результатом;
3. по истечении шести месяцев с даты завершения экспертизы по существу
4. Нет правильного ответа

Вариант задания 16.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что объем правовой охраны, предоставляемой патентом на промышленный образец, определяется ...

1. описанием промышленного образца;
2. совокупностью существенных признаков, представленных на изображении изделия;

3. формулой;

4. доверительными отношениями между патентообладателем и служащим патентного ведомства.

Вариант задания 17.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что исключительное право на производство действует в течение жизни автора и после его смерти в течение:

1. 20 лет;

2. 35 лет;

3. 50 лет;

4. 70 лет.

Вариант задания 18.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что авторский договор должен быть заключен в письменной форме за исключением договоров об использовании произведения...

1. в передачах кабельного вещания;

2. в передачах эфирного вещания;

3. в периодической печати;

4. в сети Интернет.

Вариант задания 19.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что в соответствии с Бернской конвенцией об охране литературных и художественных произведений 1886 г. для получения охраны:

1. необходимо сделать специальное публичное заявление;

2. необходимо обратиться к нотариусу;

3. не требуется соблюдение каких-либо формальностей;

4. необходимо уплатить специальную пошлину.

Вариант задания 20.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что действие Бернской конвенции об охране литературных и художественных произведений распространяется на ...

1. имущественные права книготорговцев

2. объекты авторского права

3. объекты промышленной собственности

4. объекты смежных прав

Вариант задания 21.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что согласно Парижской конвенции об охране промышленной собственности 1883г. Гражданам стран–участниц Конвенции во всех других странах–участницах Конвенции предоставляется ...

- 1.налоговая льгота;
2. национальный режим;
- 3.бесплатная регистрация объектов промышленной собственности;
- 4.полное освобождение от уплаты патентных пошлин.

Вариант задания 22.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что представителя по делам, связанным с регистрацией прав на объекты интеллектуальной промышленной собственности, обладающего специальными познаниями называют ...

- 1.патентным поверенным
- 2.регистратором патентов
- 3.составителем патентов
- 4.патентным доверенным

Вариант задания 23.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патентование изобретения — это процесс оформления и получения охранной грамоты на объект изобретения, называемый ...

- 1.свидетельством
- 2.сертификатом
- 3.брендом
- 4.патентом

Вариант задания 24.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на промышленный образец действует в течение ... с даты поступления заявки в Патентное ведомство

- 1.5 лет
- 2.10 лет
- 3.15 лет
- 4.20 лет

Вариант задания 25.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что наиболее распространенным видом приоритета является _____ в Патентное ведомство ...

1. дата опубликования заявки
2. дата опубликования патента
3. дата поступления заявки
4. дата подачи первой заявки

Вариант задания 26.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что патент на полезную модель действует в течение _____, считая с даты поступления заявки в Патентное ведомство.

1. 15 лет
2. 5 лет
3. 20 лет
4. 10 лет

Вариант задания 27.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что изобретение является новым, если оно _____ из уровня техники

Выберите один ответ:

1. не обнаружено
2. известно
3. найдено
4. неизвестно

2. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что объектами патентного права являются ...

1. архитектурные произведения;
2. аудиовизуальные произведения;
3. произведения литературы;
4. изобретения.

Вариант задания 2.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий

производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что объекты, относящиеся к промышленным образцам – это ...

1. решения внешнего вида изделия, в котором сочетаются как художественные, так и конструктивные элементы;
2. решения объектов архитектуры;
3. печатная продукция;
4. решения, обусловленные технической функцией изделия.

Вариант задания 3.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что критерии, наиболее полно отражающие патентоспособность промышленного образца – это ...

1. новизна, оригинальность;
2. изобретательский уровень;
3. промышленная применимость;
4. изобретательский уровень, промышленная применимость.

Вариант задания 4.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что объекты, относящиеся к полезным моделям – это ...

1. конструктивное выполнение средств производства и предметов потребления;
2. программы для ЭВМ;
3. штамм микроорганизма;
4. вещество.

Вариант задания 5.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что заявка на промышленный образец должна содержать ...

1. формулу промышленного образца
2. модель публичного заказа
3. комплект изображений изделия
4. модель в натуральную величину

Вариант задания 6.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что изобретение, полезная модель и промышленный образец переходят в общественное достояние ...

1. по заключении договора о передаче исключительного права
2. по истечении срока действия исключительного права
3. по истечении 70 лет со дня смерти автора
4. по истечении срока действия сертификата

Вариант задания 7.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что документ в описании изобретения, предназначенный для определения правовой охраны, предоставляемой патентом – это ...

1. реферат изобретения;
2. название изобретения;
3. формула изобретения;
4. акт опытной проверки изобретения.

Вариант задания 8.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что приоритет изобретения устанавливается ...

1. по дате получения Роспатентом заявки на выдачу охранного документа;
2. по дате публикации заявки;
3. по дате публикации формулы изобретения;
4. по дате публикации патента.

Вариант задания 9.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что лицензиаром называется ...

1. патентообладатель, продающий патент;
2. покупатель патента;
3. автор патента;
4. юридическое лицо, покупающее патент.

Вариант задания 10.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что лицензия, по которой лицензиату предоставляются права использования объекта промышленной собственности без сохранения за лицензиаром возможности его использования и без права выдачи лицензии другим лицам, называется ...

1. полной;
2. открытой;
3. принудительной;
4. исключительной.

Вариант задания 11.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на

автоматизированных технологических линиях необходимо знать в каком нормативном правовом акте закреплён перечень объектов интеллектуальной собственности...

1. Закон РФ «Об авторском праве и смежных правах»;
2. Гражданский кодекс РФ;
3. Налоговый кодекс РФ;
4. Закон РФ «О товарных знаках и знаках обслуживания»;

Вариант задания 12.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что находится под охраной интеллектуальной собственности, созданной творческими личностями?

1. авторское право
2. промышленные образцы
3. патенты
4. товарные знаки

Вариант задания 13.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что используют для охраны интеллектуальной собственности, созданной изобретателями?

1. авторское право
2. промышленные образцы
3. патенты
4. товарные знаки

Вариант задания 14.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что охраняется с помощью товарных знаков?

1. Изобретения
2. Произведение искусства
3. Логотипы, названия, бренды
4. Секретные формулы

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать какой из международных договоров в области патентного права предусматривает принцип национального режима ...

1. Договор о патентной кооперации;

2. Парижская конвенция;
3. Люксембургская конвенция;
4. Евро-Азиатская патентная конвенция.

Вариант задания 2.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать какой договор, в соответствии с которым правообладатель, имеющий разработанную систему ведения определенной деятельности (производства продукции, оказания услуг), разрешает другому лицу использовать эту систему в обмен на вознаграждение?

1. франшиза;
2. опционный договор;
3. договор о патентной чистоте;
4. договор о конфиденциальности.

Вариант задания 3.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать какой предлицензионный договор, заключаемый в случае, если покупатель до покупки лицензии желает проверить предполагаемый объект в собственном производстве?

1. протокол о намерениях;
2. договор о конфиденциальности;
3. опционный договор;
4. договор коммерческой концессии.

Вариант задания 4.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что предоставление права использовать объект промышленной собственности любому заинтересованному лицу с выплатой вознаграждения патентовладельцу дает ...

1. полная лицензия;
2. открытая лицензия;
3. принудительная лицензия;
4. исключительная лицензия.

Вариант задания 5.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать договор, по которому правообладатель, имеющий разработанную систему ведения определенной деятельности (производства продукции, оказания услуг), разрешает другому лицу использовать эту систему в обмен на вознаграждение?

1. предлицензионным;
2. франшизой;
3. лицензионным;

4. опционным.

Вариант задания 6.

Оформляя нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо знать договор, что патент на полезную модель действует в течение _____, считая с даты поступления заявки в Патентное ведомство

1. 15 лет
2. 5 лет
3. 20 лет
4. 10 лет

ПК-15 Способен организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-15 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Методологические основы управления качеством**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - идея, что большая часть дефектов закладывается на стадии разработки, относится к фазе:

1. контроля
2. планирования
3. отбраковки вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. управления

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что программа Деминга базируется на трех прагматических:

1. теориях
2. примерах
3. аксиомах
4. гипотезах

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо использовать контрольные карты, предложенные:

1. Шухартом;
2. Фордом;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - фаза контроля качества появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Фаза управления качеством появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - принцип «триад качества» созданный:

1. Джураном;
2. Кросби;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 8.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - статистические методы, применение которых впервые прозвучало в фазе:

1. контроля качества
2. планирования качества
3. управления качеством
4. отбраковки

Вариант задания 9.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - создание службы технического контроля требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества

3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 10.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - увеличить выход годных изделий в технологических процессах требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества
3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 11.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что службу технического контроля создал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 12.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что принцип постоянного улучшения качества разработал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 13.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что Прекратить зависимость от инспекции, сплошного контроля предложил:

1. Шухарт
2. Джуран
3. Деминг
4. Кросби

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - сколько этапов включает процесс разработки системы ХАССП?

1. десять;
2. двенадцать;
3. семь;
4. восемь.

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет

1. работник на рабочем месте;
2. весь коллектив предприятия;
3. руководство организации

4. тот, кто виноват.

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что группа ХАССП несет ответственность за

1. разработку системы ХАССП;
2. разработку и внедрение системы ХАССП;
- 3 разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии
4. поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области

1. технологии управления качеством
2. обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
3. технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию
4. в части нормативных и технических документов на продукцию

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какой вид опасности представляют грызуны?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какая точка является критической контрольной?

- 1 точка забора проб;
- 2 место проявления опасных факторов, в которых происходит их идентификация или устранение;
- 3 место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- 4 система анализа риска, способная управлять проблемами безопасности в процессе производства.

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какие этапы из перечисленных относятся к концепции ХАССП?

1. разработка политики в области безопасности пищевой продукции;
- 2.определение требований потребителей к продукции;
3. менеджмент процессов;
4. обеспечение наличия ресурсов, необходимых для системы менеджмента качества.

Вариант задания 8.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какие процессы охватывает система ХАССП?

- 1 материальные, связанные с производством;
- 2 управленческие;
- 3 информационные;
- 4 экономические.

.

Вариант задания 9.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какие из перечисленных принципов относятся к системе ХАССП?

1. разработка корректирующих действий;
2. вовлечение персонала;
3. системный подход к менеджменту;
4. постоянное улучшение.

.

Вариант задания 10.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какое количество принципов положено в основу системы ХАССП?

1. восемь;
2. семь;
3. шесть;
4. десять.

.

Вариант задания 11.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - из скольких шагов состоит метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек по ГОС Р 51705.1-2001

- 1 шести;
- 2 пяти;
- 3 четырех;
- 4 трех.

.

Вариант задания 12.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «риск» как:

1. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;
2. вероятность реализации опасного фактора;
3. опасный фактор;
4. потенциальный источник вреда здоровью человека.

.

Вариант задания 13.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «допустимый риск» как:

1. риск, приемлемый для потребителя;
2. вид опасности с конкретными признаками;
3. потенциальный источник вреда здоровью человека;
4. любой вид риска.

Вариант задания 14.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какой вид опасности представляют аллергены?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 15.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какой вид опасности представляют остатки упаковочных материалов?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 16.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - система ХАССП впервые появилась для обеспечения безопасности продуктов для

1. беременных
2. кормящих матерей
3. диабетического питания
4. космонавтов

Вариант задания 17.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Какие страны участвовали в разработке единого международного стандарта производства пищевых продуктов IFS (International Food Standard)

1. Германия и Франция
2. США и Канада
3. Германия и Англия
4. США и Англия

Вариант задания 18.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - На каких принципах основан стандарт IFS (International Food Standard)?

1. ISO 9001 и HACCP
2. ISO 9001
3. ISO 22000
4. HACCP

Вариант задания 19.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - На что ориентирован стандарт IFS (International Food Standard)?

1. обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции
2. обеспечение безопасности пищевой продукции
3. обеспечение безопасности упаковки
4. обеспечение безопасности продукции в процессе производства и перевозки

Вариант задания 20.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Какая страна была инициатором разработки стандарта BRS

1. Германия
2. США
3. Англия
4. Канада

Вариант задания 21.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - С какой целью был разработан стандарт BRS? Чтобы

1. помочь ритейлерам и производителям продукции выпускать на рынок безопасные продукты питания стабильного качества
2. продукция всегда была безопасной
3. продукция всегда была качественной
4. производитель выпускал качественную продукцию

Вариант задания 22.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Что такое FSSC 22000

1. международный стандарт по безопасности пищевой продукции
2. международный стандарт по менеджменту качества
3. международный стандарт по экологической безопасности
4. международный стандарт по сертификации системы безопасности пищевых продуктов

Вариант задания 23.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - На чем основана схема сертификации в FSSC 22000

1. ISO 9000
2. ISO 22000 и ISO 9000
3. ISO 22000
4. ISO 22000 и ISO/TS 22002-1

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-15 Определяет показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества в пищевой промышленности (стандарты ИСО серии 9000)**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества**

- 1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. устранения причины обнаруженного несоответствия;

4.утилизации несоответствующей продукции.

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия;
2. устранения причины потенциального несоответствия;
3. утилизации несоответствующей продукции;
- 4.снижения градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
- 4.оценивание соответствия путем наблюдения.

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - валидация означает:

- 1.деятельность, предпринимаемую для установления пригодности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
4. подтверждение соответствия продукции.

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - процесс управления качеством представляет собой:

- 1.совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы;
- 2.проект скоординированной деятельности;
- 3.связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами;
- 4.совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством.

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - коррекция означает

1. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
2. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия;
- 3.утилизацию;
4. изменение градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - какой документ определяет общие направления деятельности организации в области качества?

- 1 план качества;
- 2 руководство по качеству;
- 3 политика в области качества;
- 4 бухгалтерский отчет.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - что относится к одному из принципов системы БИП?

1. непосредственный исполнитель несет полную ответственность за качество выполняемой работы БИП;
2. допускаются какие-либо отступлений от требований технической, технологической или другой документации СБТ;
2. разрешается оформлять временные разрешения на сдачу ОТК продукции, изготовленной с отступлением от требований документации
4. допускается составление ведомостей дефектов работниками ОТК при приеме продукции

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - «Движение за бездефектную продукцию» возникло в:

1. СССР;
2. Италии;
3. Франции;
4. Греции.

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - «Комплексные системы управления качеством» были созданы в:

1. СССР;
2. США;
3. Франции;
4. Индии.

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Что явилось основным фактором высокой эффективности Японской системы управления качеством?

1. статистические методы контроля;
2. государственное регулирование качества;
3. внутрифирменный контроль качества;
4. система «Канбан».

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Сколько уровней включает модель управления качеством Фейгенбаума?

1. три;
2. пять;

- 3.шесть;
- 4.семь.

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Что отображает спираль качества Джурана

- 1.непрерывность процесса формирования и улучшения качества продукции;
- 2.результаты труда в подразделениях;
- 3.контроль качества процесса;
- 4.процесс создания продукции.

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний;
2. неисправный, исправный;
3. внутренний, внешний;
4. исправный внутренний, исправный внешний.

Вариант задания 8.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-15 Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Под несчастным случаем в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. происшествие, которое привело к травме, ухудшению здоровья или смерти;
2. происшествие, которое привело к смерти;
3. ухудшение здоровья работника,
4. травм работника на производстве

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Источник, ситуация или действие с потенциальным вредом для человека в виде травмы или ухудшения здоровья либо их сочетания в СМБТ –это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность,
4. негативные условия

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Кто отвечает за безопасность труда на производстве:

1. руководитель предприятия
2. инженер по охране труда
3. главный инженер
4. служба охраны труда

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Безопасность труда -это:

1. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков), посетителей или любого другого лица на рабочем месте;
2. условия и факторы, которые влияют на безопасность сотрудников в организации,
3. условия безопасной работы на предприятии
4. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков).

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Под ухудшением здоровья в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. опознаваемое неблагоприятное физическое или психическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
2. неблагоприятное физическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
3. любое неблагоприятное воздействие на человека
4. любое неблагоприятное воздействие на человека, связанное с работой

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Под политикой в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в области безопасности труда
2. любое заявление организации в области безопасности труда
3. разработку мероприятий по охране труда
4. мероприятия по снижению травматизма

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки Системы менеджмента безопасности труда в организации

1. ГОСТ Р ИСО 45001-2020
2. ISO 14001
3. ISO 9001
4. ISO 14020

Вариант задания 8.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 9.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 10.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Сочетание вероятности того, что опасное событие произойдет или воздействие будет иметь место, и тяжести травмы или ухудшения состояния здоровья, которые могут быть вызваны этим событием или воздействием)- это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность
4. опасный фактор

Вариант задания 11.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - наиболее полное определение «окружающая среда»:

1. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы, флору, фауну, людей и их взаимодействие
2. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы
3. окружение, в котором функционирует организация ,природные ресурсы, люди,
4. окружение, в котором функционируют природные ресурсы

Вариант задания 12.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Экологический аспект - это

1. элемент деятельности организации, ее продукции или услуг, который может взаимодействовать с окружающей средой
2. элемент деятельности организации
3. окружающая среда
4. взаимодействие организации с природной средой

Вариант задания 13.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Под воздействием на окружающую среду понимают:

1. любое изменение в окружающей среде положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации,
2. любое изменение в окружающей среде
3. любое изменение в окружающей среде негативного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации
4. любое изменение в окружающей среде отрицательного или положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации

Вариант задания 14.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Экологическая результативность это

1. измеряемые организацией результаты управления своими экологическими аспектами
2. экологический аспект
3. любой результат экологического аспекта
4. уменьшение загрязнения окружающей среды

Вариант задания 15.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Под экологической политикой понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в отношении экологической результативности
2. любое заявление организации в области экологии
3. разработку экологических мероприятий
4. заявление высшего руководства организации по разработке мероприятий в области экологии

Вариант задания 16.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки СЭМ в организации

1. ISO 14001
2. ISO 9001
3. ISO 14020
4. ISO 14050

Вариант задания 17.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Последовательность этапов разработки СЭМ

1. экологическая политика, планирование, внедрение и функционирование, контроль, анализ со стороны руководства, постоянное улучшение
2. разработка экологических аспектов, контроль, совершенствование
3. планирование и разработка мероприятий по улучшению окружающей среды, постоянное улучшение
4. планирование экологической политики, внедрение мероприятий по улучшению окружающей среды

Вариант задания 18.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Какие показатели не относятся к показателям экологической результативности?

1. ассортимент выпускаемой продукции

2. количество отходов, получаемых на единицу выпускаемой продукции
3. процент переработанных отходов
4. количество выбросов в атмосферу таких газов, как углекислый газ

Вариант задания 19.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - К задачам экологического менеджмента не относится

1. продвижение экологических товаров и услуг, реклама
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. уменьшение или ликвидация загрязнения природных объектов
4. организация утилизации отходов

Вариант задания 20.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать - Система экологического менеджмента -это:

1. часть системы менеджмента организации, используемая для разработки и внедрения экологической политики и управления ее экологическими аспектами
2. управление охраной окружающей среды
3. управление экологией
4. система управления изменениями в окружающей среде

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации
4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

Вариант задания 8.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции
4. закупку качественного сырья

Вариант задания 9.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером
4. на собрании рабочего коллектива

Вариант задания 10.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 11.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 12.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами
3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 13.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 14.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 15.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 16.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 17.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

Вариант задания 18.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что процессный подход- это:

1. руководство организации
2. политика качества организации
3. принцип организации
4. руководство к деятельности организации

Вариант задания 19.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
 2. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
 3. принцип организации
 4. получение конечной продукции организации
- руководство к деятельности организации

Вариант задания 20.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что добавленная ценность- это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке
3. выручка от сбыта продукции
4. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции

Вариант задания 21.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 22.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что в группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят понятие «рейтинг товара» означает:

1. Соотношение цена-качество
2. Показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические
3. Показатели веса, объема, размера
4. Весомые показатели

Вариант задания 23.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. Анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения
2. Соотношение цена-качество
3. Расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. Эргономические показатели

Вариант задания 24.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 25.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 26.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама
2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 27.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг

2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 28.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. Проведение различных юбилейных праздников
2. Освещение динамики развития продаж
3. Проведение симпозиумов
4. Издание фирменных журналов

Вариант задания 29.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 30.

При организации работы по промышленной безопасности необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. Тип «А»
3. Тип «С»
4. Тип «В»

ПК-16 Способен разрабатывать документацию на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-16 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Учет требований ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции» при разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Учет требований ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции при разработке документации на системы управления качеством при производстве молочных продуктов**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Учет требований ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки при разработке документации**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Методологические основы управления качеством**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

- 1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» устанавливает:

1. объекты технического регулирования и правила идентификации объектов технического регулирования
2. формы и схемы оценки соответствия объектов технического регулирования
3. правовое регулирование в сфере стандартизации применительно к пищевой продукции
4. ответы 1+2

Вариант задания 2.

Требования ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции могут:

1. дополнять и уточнять требования ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
2. изменять требования ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции с учетом особенностей продукции
3. нет правильного ответа
4. отменять требования ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

Вариант задания: 3.

Безопасность пищевой продукции:

1. состояние пищевой продукции, характеризующееся заданным химическим составом, повышенной пищевой ценностью и направленной эффективностью
2. уровень суточного потребления пищевых веществ продукции, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей человека
3. состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
4. состояние пищевой продукции, характеризующееся максимальным уровнем содержания пищевых и биологически активных веществ.

Вариант задания 4.

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке:

1. при ее соответствии всем ТР ТС, действие которых на нее распространяется
2. только в том случае, если она сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции
3. при соответствии продукции требованиям только ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
4. при наличии на предприятии сертифицированной системы ХАССП

Вариант задания 5.

Укажите наиболее полный перечень показателей безопасности для пищевой продукции, установленный ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции:

1. пестициды, антибиотики, микотоксины, свинец, мышьяк, ртуть, патогенные микроорганизмы, БГКП, КМАФАнМ, радионуклиды, вкус, запах, консистенция, цвет
2. пестициды, антибиотики, микотоксины, свинец, мышьяк, кадмий, олово, медь, патогенные микроорганизмы, КМАФАнМ, радионуклиды
3. пестициды, антибиотики, микотоксины, токсичные элементы, патогенные микроорганизмы, БГКП, КМАФАнМ, дрожжи, плесневые грибы, радионуклиды
4. антибиотики, пестициды, микотоксины, свинец, мышьяк, ртуть, патогенные микроорганизмы, КМАФАнМ, радионуклиды, витамины, антиоксиданты, дрожжи, плесневые грибы

Вариант задания 6.

Сроки годности пищевой продукции устанавливаются:

- 1.соответствующим техническим регламентом на отдельные виды продукции
- 2.Роспотребнадзором
- 3.аккредитованной испытательной лабораторией
- 4.изготовителем

Вариант задания 7.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» производитель пищевой продукции обязан:

- 1.внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП
- 2.сертифицировать разработанную систему ХАССП
- 3.ответы 1+2
- 4.сертифицировать систему экологического менеджмента

Вариант задания 8.

Внутренние факторы, при которых возрастает эффективность инноваций на предприятии

- 1.способность руководства и персонала выделять и оценивать экономические, социальные и технологические изменения во внешней среде
- 2.ориентация руководства на долгосрочную перспективу и наличие четких стратегических целей
- 3.развитая система сбыта и маркетинга, способная исследовать и оценивать рыночные тенденции
- 4.все ответы верны

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

ТР ТС 033/2013 НЕ распространяется на

- 1.молочосодержащие продукты
- 2.побочные продукты переработки молока
- 3.молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях или в личных подсобных хозяйствах для собственных нужд
- 4.продукты для детского питания на молочной основе

Вариант задания 2.

Нанесение на упаковку молочной продукции единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАЭС) свидетельствует о том, что

- 1.молочная продукция соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
- 2.молочная продукция соответствует всем ТР ТС, действие которых не нее распространяется
- 3.молочная продукция имеет высокое качество, соответствующее требованиям международных стандартов
- 4.ответы 1+3

Вариант задания 3.

Укажите правильный перечень идентификационных показателей сырого коровьего молока:

- 1.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура замерзания
- 2.массовая доля жира, белка, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура замерзания
- 3.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, кислотность, температура замерзания
- 4.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура замерзания, КМАФАнМ., содержание соматических клеток

Вариант задания 4.

Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в следующих формах:

- 1.ветеринарно-санитарная экспертиза
- 2.обязательная сертификация
- 3.декларирование соответствия
- 4.государственная регистрация

Вариант задания 5.

Оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока и процессов его переработки при производстве молочной продукции до начала осуществления таких процессов проводится в форме:

- 1.государственного контроля (надзора)
- 2.государственной регистрации производственных объектов
- 3.аккредитации
- 4.добровольной сертификации

Вариант задания 6.

Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям осуществляется в формах:

- 1.государственного контроля (надзора)
- 2.государственной регистрации производственных объектов
- 3.аккредитации
- 4.лицензирования

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Назовите наиболее полный перечень информации при маркировка упакованной пищевой продукции:

- 1.наименование, состав и количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности, единый знак обращения продукции на рынке
- 2.наименование, состав и количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности пищевой, единый знак обращения продукции на рынке
- 3.наименование, состав и количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, , единый знак обращения продукции на рынке
- 4.наименование и количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой

ценности пищевой, единый знак обращения продукции на рынке

Вариант задания 2.

Назовите наиболее полный перечень информации при маркировке транспортной упаковки с пищевой продукцией

- 1.наименование, состав, количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, номер партии
- 2.наименование, количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, номер партии
- 3.наименование, количество пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя
- 4.наименование, количество пищевой продукции, дата изготовления, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, номер партии, единый знак обращения продукции на рынке

Вариант задания 3.

При маркировке входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются:

- 1.в произвольном порядке
- 2.в порядке убывания их массовой доли
- 3.в алфавитном порядке
- 4.ответы 1+3

Вариант задания 4.

Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:

- 1.энергетическую ценность (калорийность)
- 2.количество белков, жиров, углеводов
- 3.количество витаминов и минеральных веществ в случае, если они были добавлены при ее производстве
- 4.все ответы верны

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - идея, что большая часть дефектов закладывается на стадии разработки, относится к фазе:

1. контроля
2. планирования

3. отбраковки вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. управления

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что программа Деминга базируется на трех прагматических:

1. теориях
2. примерах
3. аксиомах
4. гипотезах

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо использовать контрольные карты, предложенные:

1. Шухартом;
2. Фордом;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - фаза контроля качества появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 6

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Фаза управления качеством появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 7.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - принцип «триад качества» созданный:

1. Джураном;
2. Кросби;
3. Демингом;
4. Исикавой

Вариант задания 8.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - статистические методы, применение которых впервые прозвучало в фазе:

1. контроля качества
2. планирования качества
3. управления качеством
4. отбраковки

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - сколько этапов включает процесс разработки системы ХАССП?

1. десять;
2. двенадцать;
3. семь;
4. восемь.

Вариант задания 2.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет

1. работник на рабочем месте;
2. весь коллектив предприятия;
3. руководство организации
4. тот, кто виноват.

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что группа ХАССП несет ответственность за

1. разработку системы ХАССП;
2. разработку и внедрение системы ХАССП;
3. разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии
4. поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области

1. технологии управления качеством
2. обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

3. технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию
4. в части нормативных и технических документов на продукцию

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какой вид опасности представляют грызуны?

1. экологический;
2. химический;
3. физический;
4. биологический.

Вариант задания 6.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какая точка является критической контрольной?

1. точка забора проб;
2. место проявления опасных факторов, в которых происходит их идентификация или устранение;
3. место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
4. система анализа риска, способная управлять проблемами безопасности в процессе производства.

Вариант задания 7.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какие этапы из перечисленных относятся к концепции ХАССП?

1. разработка политики в области безопасности пищевой продукции;
2. определение требований потребителей к продукции;
3. менеджмент процессов;
4. обеспечение наличия ресурсов, необходимых для системы менеджмента качества.

Вариант задания 8.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какие процессы охватывает система ХАССП?

1. материальные, связанные с производством;
2. управленческие;
3. информационные;
4. экономические.

Вариант задания 9.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какие из перечисленных принципов относятся к системе ХАССП?

1. разработка корректирующих действий
2. вовлечение персонала
3. системный подход к менеджменту
4. постоянное улучшение

Вариант задания 10.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какое количество принципов положено в основу системы ХАССП?

1. восемь
2. семь
3. шесть
4. десять

Вариант задания 11.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - из скольких шагов состоит метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек по ГОС Р 51705.1-2001

1. шести
2. пяти
3. четырех
4. трех

Вариант задания 12.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «риск» как:

1. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
2. вероятность реализации опасного фактора
3. опасный фактор
4. потенциальный источник вреда здоровью человека

Вариант задания 13.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - система ХАССП определяет понятие «допустимый риск» как:

1. риск, приемлемый для потребителя
2. вид опасности с конкретными признаками
3. потенциальный источник вреда здоровью человека
4. любой вид риска

Вариант задания 14.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какой вид опасности представляют аллергены?

- 1.экологический
- 2.химический
- 3.физический
- 4.биологический

Вариант задания 15.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какой вид опасности представляют остатки упаковочных материалов?

- 1.экологический;
- 2.химический;
- 3.физический;
- 4.биологический.

Вариант задания 16.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - система ХАССП впервые появилась для обеспечения безопасности продуктов для

- 1.беременных
- 2.диабетического питания
- 3.детей
- 4.космонавтов

Вариант задания 17.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Какие страны участвовали в разработке единого международного стандарта производства пищевых продуктов IFS (International Food Standard)

1. Германия и Франция
2. США и Канада
3. Германия и Англия
4. США и Англия

Вариант задания 18.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - На каких принципах основан стандарт IFS (International Food Standard)?

1. ISO 9001 и HACCP
2. ISO 9001
3. ISO 22000
4. HACCP

Вариант задания 19.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - На на что ориентирован стандарт IFS (International Food Standard)?

1. обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции
2. обеспечение безопасности пищевой продукции
3. обеспечение безопасности упаковки
4. обеспечение безопасности продукции в процессе производства и перевозки

Вариант задания 20.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Какая страна была инициатором разработки стандарта BRS

1. Германия
2. США
3. Англия
4. Канада

Вариант задания 21.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - С какой целью был разработан стандарт BRS? Чтобы

1. помочь ритейлерам и производителям продукции выпускать на рынок безопасные продукты питания стабильного качества
2. продукция всегда была безопасной
3. продукция всегда была качественной
4. производитель выпускал качественную продукцию

Вариант задания 22.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Что такое FSSC 22000

1. международный стандарт по безопасности пищевой продукции
2. международный стандарт по менеджменту качества
3. международный стандарт по экологической безопасности
4. международный стандарт по сертификации системы безопасности пищевых продуктов

Вариант задания 23.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - На чем основана схема сертификации в FSSC 22000

1. ISO 9000
2. ISO 22000 и ISO 9000
3. ISO 22000
4. ISO 22000 и ISO/TS 22002-1

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-16 Разрабатывает нормативно-техническую документацию на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные принципы управления качеством на пищевом предприятии, используемые при разработке документации системы менеджмента качества**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Составные элементы управления качеством, используемые при разработке документации СМК**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Подготовка документов к сертификации системы качества на предприятии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества в пищевой промышленности (стандарты ИСО серии 9000)**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Принцип управления качеством «организация, ориентированная на потребителя» означает:

- 1.что организация должна понимать и выполнять требования потребителей
- 2.что организация должна выпускать инновационную продукцию
- 3.что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
4. все ответы правильные

Вариант задания 2.

Принцип управления качеством «роль руководства» означает, что:

- 1.на предприятии должно быть умелое руководство
- 2.руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
- 3.руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации
- 4.все ответы правильные

Вариант задания 3.

Принцип управления качеством «взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

- 1.эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
- 2.на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
- 3.достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Принцип управления качеством «постоянное улучшение» означает, что:

- 1.необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
- 2.необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
- 3.непрерывное улучшение является постоянной целью организации
- 4.ответы 1+2

Вариант задания 5.

Принцип управления качеством «подход как к процессу» означает, что:

- 1.необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия

- 2.желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
- 3.организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
- 4.ответы 1+3

Вариант задания 6.

Принцип управления качеством «системный подход к менеджменту» означает, что:

- 1.предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
- 2.подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
- 3.управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации
- 4.все ответы правильные

Вариант задания 7.

Требования к процессному подходу означает, что организация должна:

- 1.стратегически планировать требования потребителей
- 2.определять последовательность и взаимодействие процессов
- 3.учитывать колебание рыночной стоимости исходных ресурсов
- 4.ответы 1+3

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Один из составных элементов механизма управления качеством производства:

- 1.система контроля качества
- 2.политика инновационных разработок
- 3.менеджмент контроля качества
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Цель создания системы менеджмента:

- 1.реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач
- 2.объединение задач между структурными подразделениями компании
- 3.реализация политики организации в сфере увеличения объемов производства
- 4.ответы 2+3

Вариант задания 3.

Кто отвечает за политику организации в сфере качества?

- 1.совет директоров
- 2.руководитель организации
- 3.наёмный квалифицированный менеджер
- 4.руководитель кружка качества

Вариант задания 4.

Какой системообразующий процесс должен быть включён в СМК?

- 1.управление рабочими кадрами
- 2.распределение несоответствующей продукции
- 3.ресурсораспределение
- 4.управление документацией

Вариант задания 5.

Какая основная задача стоит перед независимой аудиторской проверкой СМК?

1. оценка возможности реализации построения стратегических задач по качеству
2. реализация предварительного этапа перед сертификацией
3. оценка прогресса реализации производственной политики компании
4. распределение полномочий

Вариант задания 6.

Какие процессы в управлении качеством называются обеспечивающими?

1. предоставления информации
2. способствующие повышению качественных характеристик изготавливаемой продукции
3. управление взаимосвязанными процессами с целью повышения эффективности компании
4. подпроцессы качества

3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Преимущества сертификации системы менеджмента качества на предприятии:

1. увеличение объема производства без ущерба к качеству продукции
2. уменьшение затрат при производстве и улучшение качества производимой продукции
3. увеличение конкурентоспособности продукции и позиций компании на рынке
4. все ответы верные

Вариант задания 2.

Для управления документированной информацией СМК организация должна обязательно предусматривать следующие действия:

1. распределение, обеспечение ее доступности и защиту
2. управление изменениями (актуализацию)
3. ответы 1+2
4. наличие как бумажных носителей информации, так и электронных

Вариант задания 3.

Документирование системы менеджмента качества на пищевом предприятии необходимо:

1. для установления порядка выполнения работ для достижения установленных требований и объективных свидетельств их выполнения
2. для обеспечения обеспечения четкой и результативной структуры выполняемых действий
3. ответы 1+2
4. для отчета перед налоговой инспекцией

4. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия

2. устранения причины потенциального несоответствия
3. устранения причины обнаруженного несоответствия
4. утилизации несоответствующей продукции

Вариант задания 2.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия
2. устранения причины потенциального несоответствия
3. утилизации несоответствующей продукции
4. снижения градации несоответствующей продукции

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены
3. подтверждение соответствия продукции
4. оценивание соответствия путем наблюдения

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - валидация означает:

1. деятельность, предпринимаемую для установления пригодности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей;
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены;
3. подтверждение соответствия продукции;
4. подтверждение соответствия продукции.

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - процесс управления качеством представляет собой:

- 1 совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы;
- 2 проект скоординированной деятельности;
- 3 связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами;
- 4 совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством.

Вариант задания 6.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - коррекция означает

1. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
2. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия;
3. утилизацию;
4. изменение градации несоответствующей продукции.

Вариант задания 7.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - какой документ определяет общие направления деятельности организации в области качества?

1. план качества;
2. руководство по качеству;
3. политика в области качества;
4. бухгалтерский отчет.

5. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - что относится к одному из принципов системы БИП?

1. непосредственный исполнитель несет полную ответственность за качество выполняемой работы БИП;
2. допускаются какие-либо отступления от требований технической, технологической или другой документации СБТ;
3. разрешается оформлять временные разрешения на сдачу ОТК продукции, изготовленной с отступлением от требований документации
4. допускается составление ведомостей дефектов работниками ОТК при приеме продукции

Вариант задания 2.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - «Движение за бездефектную продукцию» возникло в:

1. СССР
2. Италии
3. Франции
4. Греции

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - «Комплексные системы управления качеством» были созданы в:

1. СССР
2. США
3. Франции

4. Индии

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Что явилось основным фактором высокой эффективности Японской системы управления качества?

- 1.статистические методы контроля
- 2.государственное регулирование качества
- 3.внутрифирменный контроль качества
- 4.система «Канбан»

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Сколько уровней включает модель управления качеством Фейгенбаума?

- 1.три
- 2.пять
- 3.шесть
- 4.семь

Вариант задания 6.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Что отображает спираль качества Джурана

- 1.непрерывность процесса формирования и улучшения качества продукции
- 2.результаты труда в подразделениях
- 3.контроль качества процесса
- 4.процесс создания продукции

Вариант задания 7.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний
2. неисправный, исправный
3. внутренний, внешний
4. исправный внутренний, исправный внешний

Вариант задания 8.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно;
2. дефекты, устранение которых невозможно;
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно;
4. дефекты, которые невозможно было избежать.

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-16 Знает порядок разработки документации по системам менеджмента качества

Раскрытие индикатора(формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки документов системы менеджмента качества в аккредитованной испытательной лаборатории**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка документированных процедур СМК на предприятии**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Структура документов СМК на предприятии**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)**

1.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Совокупность требований, которым должен удовлетворять заявитель при осуществлении деятельности в определенной области аккредитации - это:

- 1.механизм обеспечения согласованного взаимодействия участников работ по аккредитации
- 2.критерии аккредитации
- 3.установление плановых показателей для проведения испытаний в ИЛ
- 4.перечень документов в области стандартизации, соблюдение требований которых обязательно заявителями при аккредитации

Вариант задания 2.

Критерии аккредитации ИЛ установлены на основании:

- 1.требований законодательства РФ в области обеспечения качества и безопасности продукции
- 2.перечней стандартов к техническим регламентам Таможенного союза, касающихся требований к аккредитованным лицам
- 3.положений международных стандартов в области аккредитации
- 4.требований органов управления.

Вариант задания 3.

Укажите, для каких лабораторий аккредитация является обязательной:

- 1.для лабораторий, выполняющих испытания в области оценки соответствия
- 2.для производственных лабораторий, выполняющих испытания сырья и выпускаемой продукции
- 3.для калибровочных лабораторий и поверочных лабораторий.
- 4.ответы 1+3

Вариант задания 4.

Наличие системы менеджмента качества в аккредитованной лаборатории:

- 1.желательно
- 2.обязательно
- 3.не обязательно, если лаборатория удовлетворяет всем критериям аккредитации
- 4.не обязательно, если не было нарушений при проведении испытаний

Вариант задания 5.

Укажите требования, предъявляемые к работникам лаборатории, непосредственно выполняющим работы по исследованиям в области аккредитации:

1. наличие только высшего образования по профилю, соответствующему области аккредитации
2. наличие высшего или среднего профессионального образования, или дополнительного профессионального образования по профилю, соответствующему области аккредитации
3. наличие опыта работы по исследованиям в области аккредитации, указанной в заявлении об аккредитации, не менее 2 лет;
4. ответы 2+3

Вариант задания 6.

Лаборатория может быть аккредитована, если:

1. имеет право собственности на помещения для осуществления деятельности или оформленные договором аренды
2. имеет технический паспорт объекта недвижимости
3. договор на временное (почасовое) владение и пользование помещениями
4. ответы 2+3

Вариант задания 7.

В каком документе устанавливается система менеджмента качества лаборатории?

1. в положении о лаборатории
2. в руководстве по качеству
3. в анкете самооценки
4. в паспорте лаборатории

Вариант задания 8.

В руководстве по качеству лаборатории обязательно должны быть указаны:

1. наличие политики в области качества
2. требований к внутренней организации деятельности лаборатории
3. системы обеспечения независимости и беспристрастности
4. все ответы верны

Вариант задания 9.

В руководстве по качеству лаборатории обязательно должны быть указаны:

1. контроль за деятельностью работников лаборатории
2. правила обеспечения конфиденциальности информации
3. правила документооборота
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

В руководстве по качеству лаборатории обязательно должны быть указаны:

1. правила управления оборудованием
2. механизм внутреннего контроля соблюдения требований системы менеджмента качества
3. правила управления качеством результатов исследований
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

В руководстве по качеству лаборатории обязательно должны быть указаны:

1. правила обеспечения и контроля надлежащих внешних условий
2. правила осуществления корректирующих мероприятий
3. системы управления рисками

4.все ответы верны

Вариант задания 12.

Что включает создание и внедрение системы менеджмента (СМ)?

- 1.экспертизу существующей системы управления, определение целей создания системы менеджмента, проектирование и разработку системы менеджмента, внедрение системы менеджмента, обучение персонала
- 2.тестирование специалистов лаборатории, проведение обратной связи, разработка мероприятий
3. определение целей создания СМ, распределение ответственности, установление сроков планируемых работ
- 4.определение потребности рынка в новых видах услуг и освоение новых видов деятельности.

Вариант задания 13.

Основные функции менеджера по качеству в ИЛ:

- 1.составление отчетов о деятельности ИЛ
- 2.установление плановых показателей по проведению испытаний
- 3.обеспечение плановых показателей по всем видам деятельности ИЛ
- 4.обеспечение использования системы менеджмента качества в ИЛ и ее постоянного функционирования

Вариант задания 14.

Что является основной целью политики в области качества лаборатории?

- 1.объективность, достоверность и точность проводимых испытаний
- 2.предотвращение выпуска и реализации потребителю некачественной (несоответствующей требованиям регламентов) продукции
- 3.перевыполнение плана проведения испытаний
- 4.своевременная доставка продукции потребителю

Вариант задания 15.

Ответственность за использование системы менеджмента качества и ее постоянное функционирование в испытательной лаборатории (ИЛ) несут:

- 1.технические руководители отделов ИЛ
- 2.администратор офиса ИЛ
- 3.менеджер по качеству ИЛ
- 4.ответы 1+2

Вариант задания 16.

Внутренний контроль качества в лаборатории нужен для:

- 1.участия лаборатории в тендерах
- 2.обеспечения непрерывной критической оценки реализации методики измерений в повседневной работе лаборатории
- 3.оценивания характеристик функционирования лаборатории
- 4.подтверждения того, что методика измерений соответствует предполагаемому использованию

Вариант задания 17.

Для управления качеством результатов исследований в ИЛ может быть предусмотрено:

- 1.проведение межлабораторных сличительных испытаний
- 2.использование стандартных образцов, проведение повторных испытаний

- 3.внедрение определенного порядка документального удостоверения соответствия методов контроля требованиям национальных стандартов
- 4.все ответы верны

Вариант задания 18.

Что такое внутренний аудит системы менеджмента в испытательной лаборатории?

- 1.аудит первой стороны
- 2.аудит второй стороны
- 3.аудит третьей стороны
- 4.сертификационный аудит

Вариант задания 19.

Что относится к принципам аудита системы менеджмента в испытательной лаборатории?

- 1.исследование, проведение измерений
- 2.доброжелательность, лояльность
- 3.беспощадность, жестокость
- 4.целостность, объективное представление, беспристрастность, профессиональная осмотрительность, конфиденциальность, независимость, подход, основанный на свидетельствах.

2.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Документирование системы менеджмента качества (СМК) организации является

- 1.рекомендуемым требованием стандартов ИСО серии 9000
- 2.обязательным требованием стандартов ИСО серии 9000
- 3.обязательным только при сертификации СМК
- 4.обязательным только при инспекционном контроле СМК

Вариант задания 2.

При документировании системы менеджмента качества (СМК) на пищевом предприятии число и состав документов

- 1.может быть любым, необходимых для демонстрации результативного планирования, функционирования, управления и постоянного улучшения системы менеджмента качества и ее процессов
- 2.должно быть обязательно согласовано с органами Роспотребнадзора
- 3.должно быть согласовано с территориальным органом по стандартизации и метрологии
- 4.должно быть установлено органом по сертификации СМК

Вариант задания 3.

Основные документы система менеджмента качества

- 1.политика и цели в области качества
- 2.руководство по качеству
- 3.документированные процедуры
- 4.все ответы верны

.

Вариант задания 4.

Основные преимуществами документирования СМК на электронных носителях

- 1.обеспечение постоянного доступа уполномоченного персонала к актуализированной информации;
- 2.легкость предоставления доступа к документам, внесения в них изменений и управления ими
- 3.обеспечение доступа к документам отдаленных подразделений
- 4.все ответы верны

3.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Для управление несоответствующими результатами процессов организация должна регистрировать и сохранять документированную информацию, которая:

- 1.описывает несоответствиеи предпринятые действия
- 2.описывает полученные разрешения на отклонение
- 3.указывает полномочный орган и/или лицо, принимавшее решение о действии в отношении несоответствия
- 4.все ответы верны

Вариант задания 2.

Для управления изменениями в СМК организация должна регистрировать и сохранять документированную информацию:

- 1.описывающую результаты анализа изменений
- 2.сведения о должностных лицах, санкционировавших внесение изменения
- 3.ответы 1+2
- 4.сведения о финансовых затратах на проведенные изменения

Вариант задания 3.

По результатам внутренних аудитов СМК должна быть получения информации, что система менеджмента качества:

- 1.соответствует собственным требованиям организации к ее системе менеджмента качества
- 2.соответствует требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 9001-2015
- 3.результативно внедрена и функционирует
- 4.все ответы верны

4.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Под несчастным случаем в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. происшествие, которое привело к травме, ухудшению здоровья или смерти;
2. происшествие, которое привело к смерти;
3. ухудшение здоровья работника,
4. травм работника на производстве

Вариант задания 2

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Источник, ситуация или действие с потенциальным вредом для человека в виде травмы или ухудшения здоровья либо их сочетания в СМБТ –это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность,
4. негативные условия

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Кто отвечает за безопасность труда на производстве:

1. руководитель предприятия
2. инженер по охране труда
3. главный инженер
4. служба охраны труда

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Безопасность труда -это:

1. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков), посетителей или любого другого лица на рабочем месте;
2. условия и факторы, которые влияют на безопасность сотрудников в организации,
3. условия безопасной работы на предприятии
4. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков).

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Под ухудшением здоровья в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. опознаваемое неблагоприятное физическое или психическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
2. неблагоприятное физическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
3. любое неблагоприятное воздействие на человека
4. любое неблагоприятное воздействие на человека, связанное с работой

Вариант задания 6.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Под политикой в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в области безопасности труда
2. любое заявление организации в области безопасности труда

3. разработку мероприятий по охране труда
4. мероприятия по снижению травматизма

Вариант задания 7.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки Системы менеджмента безопасности труда в организации

1. ГОСТ Р ИСО 45001-2020
2. ISO 14001
3. ISO 9001
4. ISO 14020

Вариант задания 8.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 9.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др.
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 10.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Сочетание вероятности того, что опасное событие произойдет или воздействие будет иметь место, и тяжести травмы или ухудшения состояния здоровья, которые могут быть вызваны этим событием или воздействием)- это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность
4. опасный фактор

Вариант задания 11

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - наиболее полное определение «окружающая среда»:

1. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы, флору, фауну, людей и их взаимодействие

2. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы
3. окружение, в котором функционирует организация ,природные ресурсы, люди,
4. окружение, в котором функционируют природные ресурсы

Вариант задания 12.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Экологический аспект - это

1. элемент деятельности организации, ее продукции или услуг, который может взаимодействовать с окружающей средой
2. элемент деятельности организации
3. окружающая среда
4. взаимодействие организации с природной средой

Вариант задания 13.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Под воздействием на окружающую среду понимают:

1. любое изменение в окружающей среде положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации,
2. любое изменение в окружающей среде
3. любое изменение в окружающей среде негативного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации
4. любое изменение в окружающей среде отрицательного или положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации

Вариант задания 14.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Экологическая результативность это

1. измеряемые организацией результаты управления своими экологическими аспектами
2. экологический аспект
3. любой результат экологического аспекта
4. уменьшение загрязнения окружающей среды

Вариант задания 15.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать - Под экологической политикой понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в отношении экологической результативности
2. любое заявление организации в области экологии
3. разработку экологических мероприятий
4. заявление высшего руководства организации по разработке мероприятий в области экологии

5.Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство;
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5.

При разработке документации на системы управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях необходимо знать, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

