

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	УК-1
Название компетенции	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-1.1
Наименование индикатора	Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач

Шифр индикатора	УК-1.2
Наименование индикатора	Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач

Шифр индикатора	УК-1.3
Наименование индикатора	Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях

Шифр индикатора	УК-1.4
Наименование индикатора	Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов

Шифр индикатора	УК-1.5
Наименование индикатора	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
История России	2	1		УК-1.1	1 К какому периоду относится расцвет Древнерусского государства? А) середина IX-конец X в. Б) конец X- первая половина XIв. В) вторая половина XI- первая половина XIIв. Г) вторая половина XII–первая треть XIII в. 2 Брестский мир между Советской Россией и Германией был подписан: А) 3 марта 1918 г. Б) 3 марта 1917 г. В) 3 марта 1916 г.

D) 3 марта 1915 г.

3 Кто стоял во главе русских войск, одержавших победу на льду Чудского озера?
 A) Дмитрий Донской;
 B) *Александр Невский*;
 C) Иван Калита;
 D) Иван III.

4 Когда происходило Великое переселение народов?
 A) I-III вв.
 B) IV-VII вв.
 C) V-VII вв.
 D) II-IV вв.

5 «Новое политическое мышление» это? _____

6 Крещение Руси связано с именем:
 A) князя Ярослава мудрого
 B) князя Святослава
 C) *князя Владимира Святославовича*
 D) княгини Ольги

7 Укажите год, с которым связано начало династии Романовых:
 A) 1649;
 B) 1645;
 C) 1654;
 D) *1613*.

8 Первое летописное упоминание о Москве:
 A) 1125 г.
 B) 1132 г.
 C) *1147 г.*
 D) 1127 г.

9 В апреле 1904 г. Англия и Франция заключили соглашение «Антанта». В 1907 г. к ним присоединилась:
 A) *Россия*
 B) Япония
 C) Турция
 D) Германия

10 Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в



- A) 1380
- B) 1245
- C) 1480
- D) 1365

11 «Соборное уложение» царя Алексея Михайловича было принято в

- A) 1649 г.
- B) 1645 г.
- C) 1646 г.
- D) 1647 г.

12 СССР был создан в:

- A) 1918 г.
- B) 1922 г.
- C) 1924 г.
- D) 1936 г.

13 Что стало поводом к Первой мировой войне?

- A) Убийство австрийского эрцгерцога Франца Фердинанда
- B) Стремление Англии уничтожить Францию – своего главного конкурента
- C) Стремление России стать колониальной державой
- D) Стремление Германии начать борьбу за передел колоний

14 Основная причина возникновения и распространения фашизма в Европе:

- A) личный авторитет фашистских лидеров
- B) финансовая помощь мировой буржуазии
- C) мировой экономический кризис
- D) ухудшение положения и обнищание основной массы народа

15 Какое событие Второй мировой войны принято считать открытием союзниками второго фронта?

- A) высадку войск США в Северной Африке в 1942 г.
- B) высадку англо-американских войск в Италии в 1943 г.
- C) высадку англо-американских войск во Франции в 1944 г.
- D) битву за Москву

16 Какие страны стали постоянными членами совета Безопасности ООН

- A) СССР, США, Англия, Франция, Китай
- B) СССР, США, Англия, Германия, Япония

					<p>С) СССР, США, Китай, Индия, Польша</p> <p>D) СССР, Украина, Китай, Индия</p> <p>17. Союзники русских князей в битве на реке Калка _____</p> <p>18. Двумя причинами, способствовавшими консолидации Руси под главенством Москвы, являлись:</p> <ul style="list-style-type: none">1. добровольная передача тверскими князьями ярлыков на княжение московским князьям2. успешные действия московских князей в борьбе за великое княжение3. победа Дмитрия Донского в Куликовской битве4. победа А.Невского на Чудском озере <p>19. Прочтите отрывок из исторического источника и укажите, о каком событии в нем говорится:</p> <p>«Не хотим за великого князя московского, не хотим называться его вотчиной, мы люди вольные, не хотим терпеть обиды от Москвы, хотим за короля польского и великого князя литовского Казимира», - так кричали на вече бояре и их сторонники»</p> <p>20. Первый государь всяя Руси:</p> <ul style="list-style-type: none">1. Василий III2. Иван III3. Иван Калита4. Дмитрий Донской <p>21. Установите соответствие между датами и событиями из истории</p> <ul style="list-style-type: none">1. стояние на реке Угра2. принятие первого общероссийского Судебника3. присоединение Новгорода <p>_____</p> <ul style="list-style-type: none">а) 1478б) 1480в) 1497 <p>22. Родоначальником династии московских князей является:</p> <ul style="list-style-type: none">1. Иван Калита2. Симеон Гордый3. Василий I4. Даниил Александрович <p>23. С возвышением и укреплением Москвы связаны даты:</p> <ul style="list-style-type: none">1. 9802. 13803. 13274. 1480 <p>24. В правление Ивана III произошло:</p> <ul style="list-style-type: none">1. созыв Земского собора2. создание стрелецкого войска3. пресечение династии Рюриковичей4. введение правила Юрьева дня <p>25. Столица Золотой Орды г. Сарай находилась:</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>1. на месте разоренной Рязани 2. на реке Тобол 3. на реке Иртыш 4. недалеко от нынешней Астрахани</p> <p>26. Прочтите отрывок из сочинения историка В.Янина и укажите, о каком художнике идет речь « Нет в XV веке более звонкого имени. Перечень сохранившихся работ величайшего русского художника средневековья невелик..., но даже части сохранившегося, даже одной- единственной неповторимой Троицы было бы достаточно для бессмертия его имени...»</p> <p>27. Коломну и Можайск присоединил (присоединили) к Москве 1. Александр Невский 2. Иван Калита 3. Дмитрий Донской 4. московский князь Даниил и сын его Юрий Данилович</p> <p>28. С 1326 г. Москва становится религиозным центром русских земель после переноса в неё резиденции митрополита: 1. Иллариона 2. Вассиана 3. Петра 4. Киприана</p> <p>29. Отставание в развитии русских земель в 13 – 15 веках было вызвано: 1. феодальной раздробленностью 2. низкой культурой населения 3. монгольским нашествием 4. удачами шведских и немецких рыцарей в покорении русских земель</p> <p>30. Ознакомьтесь с историческим портретом великого князя и укажите имя князя Не жалел средств для строительства новых храмов и монастырей. Построил в Кремле Успенский собор. Носил на поясе большой кошель, чтобы раздавать милостыню нищим, который впоследствии дал ему прозвище. Любой ценой хотел сохранить мир, с началом его правления на Руси прекратились монгольские набеги. Получил ярлык на великое княжение, часто ездил в Орду, не жалел денег на богатые подарки, регулярно платил дань. Значительно расширил московские владения.</p> <p>31. Разрушение устоев традиционной цивилизации – это: а) индустриализация б) модернизация в) демократизация</p> <p>32. Укажите предпосылки войны за независимость в Америке а) неурожай б) пресечение тенденции к автономности в) торможение развития местного производства</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>г) восстание против тирании</p> <p>33. Назовите предпосылки Великой французской революции</p> <p>а) торгово-промышленный застой</p> <p>б) финансовый кризис</p> <p>в) продажа привозных товаров по завышенным ценам</p> <p>г) чрезмерные траты двора</p> <p>д) неурожаи</p> <p>34. Причины отставания Германии в XVIII веке</p> <p>а) ослабление ранее процветавших немецких городов</p> <p>б) политическая раздробленность</p> <p>в) экономическая изоляция</p> <p>г) тридцатилетняя война</p> <p>35. Укажите причины, давшие возможность Англии занять лидирующее положение в мире в конце XVII – XVIII вв.</p> <p>а) капитализация деревни</p> <p>б) развитие ремесла</p> <p>в) предпринимательская деятельность дворян</p> <p>г) создание армии пауперов</p> <p>д) гражданская война</p> <p>е) концентрация власти в руках парламента</p> <p>ж) промышленный переворот</p> <p>36. Укажите научно-технические достижения в мире конца XIX века</p> <p>а) новые источники энергии и новые способы ее использования</p> <p>б) освоение электричества</p> <p>в) появление мануфактур</p> <p>г) развитие химической промышленности</p> <p>д) появление артелей</p> <p>е) использование минеральных веществ</p> <p>37. Назовите страну, входившую в число важнейших капиталистических держав мира к концу XIX века</p> <p>а) Испания</p> <p>б) США</p> <p>в) Италия</p> <p>38. Приход к власти А. Линкольна в США ознаменовал собой</p> <p>а) увеличение темпов модернизации</p> <p>б) начало гражданской войны</p> <p>в) усиление расовых проблем</p> <p>39. Двумя мероприятиями Петра 1, направленными на европеизацию страны, являлись</p> <p>а) упразднение патриаршества</p> <p>б) введение общерусского свода законов – «Судебника»</p> <p>в) освобождение дворянства от обязательной службы</p> <p>г) создание регулярной армии</p> <p>40. Причиной войны России со Швецией при Петре 1 явилось</p> <p>а) стремление России к выходу к Балтийскому морю</p>
--	--	--	--	--	---

- б) оборона от шведской агрессии
в) попытка Швеции вступить в союз с Турцией против России
- 41. Расположите события правления Петра I и эпохи дворцовых переворотов в правильной последовательности**
- а) провозглашение императрицей Екатерины I
б) основание Санкт-Петербурга
в) упразднение приказов и введение коллегий
- 42. К правлению Екатерины II не относятся два из перечисленных преобразований**
- а) восстание Е.Пугачева
б) учреждение коллегий
в) созыв Уложенной комиссии
г) создание Сената
- 43. Два документа, принятыми в эпоху Екатерины II, были**
- а) указ о «вольных хлебопашцах»
б) наказ «Уложенной комиссии»
в) «Жалованная грамота дворянству»
г) «Кондиции»
- 44. Политика «просвещенного абсолютизма» относится к правлению _____**
- 45. В 1816 году Александр I утвердил положение об эстляндских крестьянах, по которому в прибалтийских губерниях**
- а) усилилось крепостное право
б) крепостное право было уничтожено
в) были определены повинности крестьян в зависимости от количества и качества земли
- 46. Какие государства стали участниками Священного союза, созданного в 1815 г.**
- а) Россия, Франция, Испания
б) Россия, Австрия, Пруссия
в) Россия, Польша, Турция
- 47. Кто был первым российским министром юстиции**
- а) М.М.Сперанский
б) Г.Р.Державин
в) Н.П.Румянцев
- 48. Для осуществления выкупа земли по закону 1861 г. крестьянин единовременно должен был внести 20-25 % всей выкупной суммы. Кто выплачивал помещикам остальную часть? _____**
- 49. Органы местного самоуправления, которые учреждались по реформе 1864 года _____**
- 50. Укажите правильную хронологическую последовательность имен российских императоров, правивших в эпоху дворцовых переворотов**
- а) Екатерина I
б) Анна Иоанновна
в) Елизавета Петровна

					<p>51. Кто возглавил восстание декабристов на юге?</p> <p>а) К.Ф.Рылеев б) С.И.Муравьев-Апостол в) П.И.Пестель</p> <p>52. Какие из перечисленных ниже событий относятся к движению декабристов</p> <p>а) выступление на Сенатской площади б) хождение в народ в) основание «Вольной русской типографии» г) образование Северного общества д) организация стачек е) выработка программных документов</p> <p>53. Прочтите отрывок из записок современника и определите название войны XIX века, о которой в нем говорится. «Грустно... я болен Севастополем...Мученик Севастополь! Что стало с нашими морями? Кого поражаем мы? Кто внимает нам? Наши корабли потоплены, сожжены или заперты в наших гаванях. Неприятельские флоты безнаказанно опустошают наши берега... Друзей и союзников у нас нет».</p> <hr/> <p>54. Двумя важнейшими положениями теории революционного народничества в России были тезисы о...</p> <p>а) капитализме в России как чуждом явлении, насаждаемом сверху б) православии, самодержавии как основе российской государственности в) переходе России к социализму, минуя капитализм г) Европе как ориентире для развития России</p> <p>55. Двумя важнейшими теоретическими положениями марксизма являлись тезисы о...</p> <p>а) капитализме как неизбежном этапе на пути к социализму б) капитализме в России как чуждом явлении, «насаждаемом» сверху в) пролетариате как главной движущей силе г) переходе России к социализму через крестьянскую общину</p> <p>56. Выберите черты крестьянской реформы 1861 года</p> <p>а) немедленное освобождение крестьян с безвозмездным предоставлением земли б) немедленное освобождение крестьян без земельного надела в) немедленное освобождение крестьян с выкупом земельного надела г) поэтапное освобождение крестьян с выкупом личной свободы д) сохранение административной власти помещиков над крестьянами е) создание органов крестьянского самоуправления</p> <p>57. Ознакомьтесь с историческим портретом одного из выдающихся деятелей российского государства и назовите его имя Родился в семье священника, окончил Александро-Невскую семинарию в Санкт-Петербурге. Сделав блистательную карьеру, подготовил несколько проектов государственных реформ, а затем план государственных преобразований. Был сторонником конституционного строя, предлагал уравнивать сословия перед законом,</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>разделить власть на законодательную, исполнительную и судебную, расширить свободу печати, обеспечить гражданские права и свободы. В результате его преобразований в России появился Государственный совет с совещательными функциями при разработке важнейших законов. Подвергнут опале, обвинен в измене, арестован, затем назначен пензенским губернатором, впоследствии стал сибирским генерал-губернатором. В конце жизни стал членом Государственного Совета. Составил полный свод законов Российской империи.</p> <hr/> <p>58. Двумя мероприятиями, проведенными при участии С.Ю.Витте, явились</p> <p>а) денежная реформа 1890-х годов б) аграрная реформа в) отмена казенной монополии г) строительство Транссибирской железнодорожной магистрали</p> <p>59. Приведите в соответствие:</p> <p>1. урбанизация 2. индустриализация 3. демократизация 4. секуляризация</p> <p>а) нарастающее использование машин в производстве б) освобождение духовной и социальной жизни от влияния церкви в) небывалый рост городов и возрастание их роли в экономике г) формирование предпосылок для становления гражданского и правового государства</p> <p>60. Дайте краткое объяснение следующих терминов и понятий</p> <p>а) западники _____ б) «Черный передел» _____ в) отходники _____</p>
Философия	2	2		УК-1.2	1. Философия первоначально понималась как ...
Философия	2	2		УК-1.3	<p>а) наука о человеке; б) любовь к мудрости; в) учение об абсолютной истине; г) душа культуры.</p> <p>2. Раздел философии, изучающей природу знания и познания... а) эмпиризм; б) гносеология; в) онтология; г) аксиология.</p> <p>3. Раздел философии, изучающий природу ценностей... а) онтология; б) аксиология; в) антропология;</p>

					<p>г) гносеология.</p> <p>4. Раздел философии, изучающий природу человека...</p> <p>а) аксиология; б) антропология; в) онтология; г) гносеология.</p> <p>5. Какие вопросы в первую очередь отнесены к разряду философских?</p> <p>а) как возник и существует мир; б) из чего состоит мир; в) что такое человек и какова его роль в мире; г) какова роль бога в мире; д) что такое прекрасное и какова его роль в мире.</p> <p>6. Суть философской проблемы бытия состоит...</p> <p>а) в определении способа существования и направленности эволюции мира в целом и человека в нем; б) в выявлении смысла жизни человека; в) в неопределенности ответа на вопрос «быть или не быть?»; г) в определении характера взаимозависимости сущности и существования.</p> <p>7. Проблема бытия считается философской, а не естественнонаучной, поскольку...</p> <p>а) любое ее решение явно или неявно предполагает существование творца – Бога; б) так сложилось исторически, хотя сегодня развитие естествознания сняло эту необходимость; в) принципы ее решения выходят за рамки любого возможного человеческого опыта и включают неустранимые ценностные предпочтения; г) средствами науки невозможно изучать явления духовной жизни, которые также относятся к формам бытия.</p> <p>8. Современные философские представления о бытии отождествляют его с (со) ...</p> <p>а) жизнью отдельного человека; б) всеми материальными объектами; в) всем, что можно почувствовать; г) всем существующим.</p> <p>9. Наиболее правильным пониманием содержания категории «материя» является</p> <p>а) материя – это философская категория для обозначения бытия; б) материя – это символ, обозначающий ощущения наших органов чувств; в) материя – это философская категория для обозначения объективной реальности, данной нам в ощущениях;</p> <p>10. Согласно классической концепции, истина – это...</p> <p>а) фрагмент объективной реальности;</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>б) мнение субъекта об объекте; в) адекватное отражение объекта субъектом; г) процесс познания объекта субъектом</p> <p>11. Чувственное и рациональное познание...</p> <p>а) не зависят друг от друга; б) исходят из опыта; в) противостоят друг другу; г) взаимосвязаны</p> <p>12. Комплексный характер и длительный период становления человека в обществе – это важнейшие стороны решения проблемы человека) Что обеспечивает единство такого процесса?</p> <p>а) Антропогенез б) Антропосоциогенез в) Антропологизм г) Социогенез д) Филогенез</p> <p>13. Внутренняя позиция личности, отражающая взаимосвязь личностных и общественных значений:</p> <p>а) ценностное сознание; б) ценностное отношение; в) ценностное поведение; г) ценностные ориентации.</p> <p>14. На Западе задача предвидения будущего Человечества осуществляется в рамках специальной области знания - ...</p> <p>а) социологии б) акмеологии в) эргономики г) футурологии</p> <p>15. Эсхатология - это...</p> <p>а) учение об уникальности жизни на Земле б) религиозное учение о конце света в) учение о мировой религии г) всеобщий запрет на убийство</p> <p>16. Экологический императив - это...</p> <p>а) учение об уникальности жизни на Земле б) принцип, предписывающий паритет отношений человека и Природы, их коэволюцию в) учение о создании единой экологической религии г) всеобщий запрет пользования дарами Природы</p>
--	--	--	--	--

					<p>17. Демографическая проблема - это...</p> <p>а) «взрыв» рождаемости – неконтролируемый рост народонаселения Земли</p> <p>б) с одной стороны, демографический «взрыв», с другой – катастрофический спад рождаемости</p> <p>в) проблема эффективности государственного регулирования рождаемости</p> <p>г) катастрофический спад рождаемости, старение наций</p> <p>18. Установите соответствие между видами глобальных проблем и их конкретными проявлениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.</p> <p>ВИД ГЛОБАЛЬНОЙ ПРОБЛЕМЫ</p> <p>1) экологические проблемы (Б, Г)</p> <p>2) проблема «Север-Юг» (А, В)</p> <p>3) энергетическая проблема (Д)</p> <p>ПРОЯВЛЕНИЕ</p> <p>А) Масштабная вынужденная миграция из развивающихся стран в развитые.</p> <p>Б) Глобальное изменение климата.</p> <p>В) Высокий уровень концентрации массовой бедности и нищеты в странах Тропической Африки.</p> <p>Г) Сокращение биоразнообразия Земли.</p> <p>Д) Ограниченность природных запасов углеводородного сырья.</p> <p>19. Какие из перечисленных мер направлены на преодоление проблемы «Север-Юг»?</p> <p>а) подготовка инвестиционных проектов, направленных на создание новых рабочих мест в экономически неразвитых странах</p> <p>б) деятельность международных правительственных организаций, направленная на борьбу с терроризмом</p> <p>в) предоставление торговых преференций для стран с сырьевым характером экспорта</p> <p>г) сокращение расходов на преодоление безграмотности</p> <p>д) разработка программ поставок оружия</p> <p>е) ограничение выброса загрязняющих веществ в атмосферу</p> <p>20. Гонка вооружений повлияла на обострение экологической и экономической ситуации в мире. Выберите из приведенного ниже списка глобальные проблемы, которые непосредственно отражены в данной причинно-следственной связи.</p> <p>а) угроза новой мировой войны</p> <p>б) экологический кризис и его последствия</p> <p>в) отставание развивающихся стран «третьего мира» от развитых стран</p> <p>г) демографическая ситуация на планете</p> <p>д) алкоголизм и наркомания</p>
--	--	--	--	--	---

					е) международный терроризм
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2		УК-1.4	<p>1. На основе какого формата получаются другие основные форматы?</p> <p>1 – А 2 - А4 3 - А3 4 - А0</p> <p>2. Какими линиями выполняют невидимый контур объекта?</p> <p>1.сплошными основными 2.сплошными тонкими 3.штрих-пунктирными 4.штриховыми</p> <p>3. Формат А4 соответствует- вует размерам (мм)...</p> <p>1.148× 210 2.210×297 3.420×594 4.594×841</p> <p>4. При нанесении размера дуги окружности (части окружности) используют следующий знак?</p> <p>1.R 2.нет специального обозначения 3.сфера</p> <p>5. Размер шрифта определяется...</p> <p>1.расстоянием между буквами; 2.шириной средней буквы; 3.высотой строчной буквы; 4.высотой прописной буквы</p> <p>6. Дана аксонометрия детали. Определить соответствующий чертеж данной детали.</p>

Задание №1-1
Аксиметрический чертёж, отмеченный цифрой -

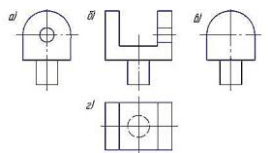
4.

7. Виды а) и г) называются...

1.снизу и сверху

2.слева и сверху

3.справа и сверху

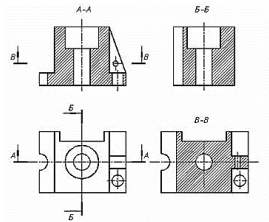


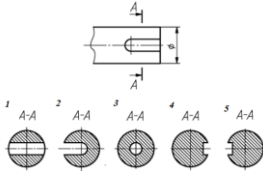
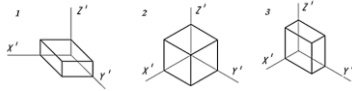
8. Какой разрез является горизонтальным?

1 – А-А

2 – В-В

3 – В-В



					<p>9.Виды, полученные проецированием предмета на основные плоскости проекций, называются ...</p> <p>1.местными;</p> <p>2.горизонтальными;</p> <p>3.основными;</p> <p>4.дополнительными</p> <p>10. Правильное сечение изображено ...</p>  <p>4.</p> <p>11.Правильное построение куба в прямо- угольной изометрии показано на чертеже...</p>  <p>2.</p> <p>12. Рабочий чертеж детали -</p> <p>1.документ, предназначен- ный для дополнения всеми данными, необходимыми для монтажа изделия на месте его эксплуатации;</p> <p>2.документ, содержащий изображение детали и другие данные, необходи- мые для ее изготовления и контроля;</p> <p>3.наглядное изображение, выполненное по правилам аксонометрических проек- ций от руки, на глаз;</p> <p>4.чертеж, на котором пока- зана последовательность передачи движения от двигателя через переда- точный механизм к рабо- чим органам машины.</p> <p>13.Измерения, не подлежащие выполнению по данному чертежу и указываемые для большего удобства пользования чертежом, называются</p> <p>1.габаритными;</p> <p>2.дополнительными;</p> <p>3.вспомогательными;</p> <p>4.справочными</p> <p>14. Сварным швом называется.....</p> <p>1.сварной шов - участок сварного соединения, образовавшийся в результате кристалли- зации (затвердевания) расплавленного металла или в результате пласти- ческой деформации при сварке давлением или сочетания</p>

кристаллизации и деформации;

2.сварной шов – линия сварного соединения, образовавшаяся в результате свинчивания соединяемых деталей;

3.сварной шов – участок сварного соединения, образовавшийся в результате кристаллизации нагретого металла в результате диффузии

15. Расшифруйте условное обозначение резьбы M20×0.75LH.

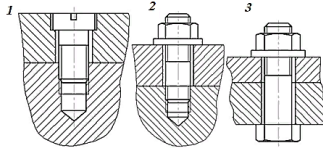
1.резьба метрическая, номинальный диаметр 20мм, шаг 0,75мм, левая;

2.резьба метрическая, номинальный диаметр 20 мм, шаг 0,75мм, правая;

3.резьба метрическая, номинальный диаметр 0,75мм, шаг 20мм, правая;

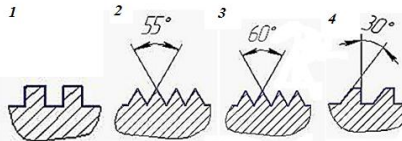
4.резьба метрическая, номинальный диаметр 0,75мм, шаг 20мм, левая

16. На каком чертеже изображено шпильчатое соединение?



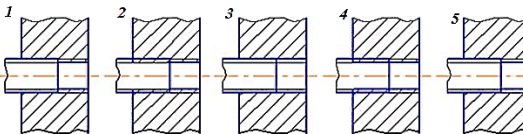
2.

17. На каком рисунке изображен профиль метрической резьбы?



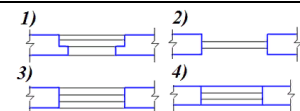
3.

18. Изображение стержня с резьбой, закрученного в сквозное резьбовое отверстие, правильно показано на чертеже...



1.

19. Проём оконный без четвертей с двойными переплётами в плане изображён на рисунке



3.

20. При выполнении архитектурно-строительного чертежа план здания начинают с ...

1. проведения координатных осей

2. вычерчивания перегородок

3. вычерчивания капитальных стен

4. нанесения размерных линий

21. В зависимости от изображаемых объектов строительные чертежи бывают

1. рабочими

2. общего вида

3. архитектурно-строительными

4. сборочными

22. Архитектурно – строительный чертёж предполагает следующие изображения ...

1. вид спереди, вид сверху и вид слева

2. фасад, вид сверху и вид слева

3. план, фасад и разрез здания

4. главный вид, горизонтальный и профильный разрезы

5. основные виды и разрезы здания

Экономика и организация
производства

6

5

УК-1.5

1. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы		
		№ 1	№ 2	№ 3
1. Качество сырья	0,5	108	100	102
2. Цена сырья	0,3	110	114	112
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96

2. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы?

(Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)

Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Оценка поставщика по 10-балловой шкале		
		№ 1	№ 2	№ 3

					<table><tr><td>1. Качество сырья</td><td>0,5</td><td>7</td><td>9</td><td>9</td></tr><tr><td>2. Цена сырья</td><td>0,3</td><td>6</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>3. Надежность поставки</td><td>0,2</td><td>7</td><td>6</td><td>5</td></tr></table> <p>3. Стоимость реализованной продукции за год 1596 тыс. рублей по плану, фактически выручено 1800 тыс. рублей. Продолжительность каждого кругооборота по плану 30 дней, фактически – 26 дней. Определите изменение фактического размера оборотных средств предприятия по сравнению с планом. (ответ запишите в тыс.руб.)</p> <p>4. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 150 млн. рублей, среднеквар-тальные остатки оборотных средств составили 10 млн. рублей. Во 2-ом квартале время одного оборота оборотных средств планируется сократить на 1 день. Определить коэффициент оборачиваемости во 2-ом квартале.</p> <p>5. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукции на 25 млн. рублей, среднеквар-тальные остатки оборотных средств составили 2,5 млн. рублей. Во 2-ом квартале объем реали-зации увеличился на 10%, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на 1 день. Определить потребность в оборотных средствах во 2-м квартале (ответ запишите в млн. руб. с округлением до десятых)</p> <p>6. В результате неоднократных наблюдений выявлено, что средняя выработка на одного производственного работника за год равна 1456 тыс.руб., а по реализовано товаров только на 560 тыс.руб. Среднесписочная численность работников за год составила 64 человека.. Определите производительность труда (в тыс. руб.) на 1 работника. (Ответ запишите с округлением до десятых)</p> <p>7. Реализация вторых блюд ресторана гостиничного комплекса в базисном году составила 80340 порций. Ресторан в базисном году работал 297 дней; численность питающихся - 250 чел.; коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 10 % и составит: $250 \cdot 1,1 = 275$ чел.; число рабочих дней в планируемом году — 295. Определите годовой выпуск вторых блюд в планируемом году</p> <p>а) 92483</p> <p>б) 93542</p> <p>в) 82546</p> <p>г) нет правильного ответа</p> <p>8. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде — 0,6. Определите максимальную пропускную способность столовой</p> <p>9. В планируемом периоде кафе работает 6 ч в день (360 мин); число мест в обеденном зале — 35; продолжительность приема пищи одним посетителем — 20 мин; среднее количество блюд на одного посетителя — 2,3; плановое число рабочих дней — 320; коэффициент использования пропускной способности обеденного зала</p>	1. Качество сырья	0,5	7	9	9	2. Цена сырья	0,3	6	4	3	3. Надежность поставки	0,2	7	6	5
1. Качество сырья	0,5	7	9	9																
2. Цена сырья	0,3	6	4	3																
3. Надежность поставки	0,2	7	6	5																

в планируемом периоде — 0,6. Определите плановый выпуск блюд за год.
 10. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:

Показатели	Текущий период	Предшествующий период
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9

Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)
 11. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?
 а) А
 б) Б
 в) В
 12. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?
 а) А
 б) Б
 в) В
 13. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?
 а) А
 б) Б
 в) В
 г) Б и В
 д) нет правильного ответа
 14. Первоначальные вложения в проект А – 100 у.д.е., в проект Б – 1000 у.д.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 у.д.е, по проекту Б – 1100 у.д.е. Какой проект следует выбрать?
 а) А
 б) Б
 15. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать?
 а) А
 б) Б
 в) В
 16. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%, Б = 26%. Какой проект следует выбрать?
 а) А
 б) Б
 17. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено

					<p>46520кВт.-час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа)</p> <p>а) 17040 б) 127000 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>18. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м3 природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб.</p> <p>а) 39690 б) 2778 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>19. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли.</p> <p>а) 254,7 б) 40,3 в) недостаточно приведенных данных</p> <p>20. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
История России	2	1		УК-1.1	<p>1. В 2 А 3 В 4 В 5 Внешнеполитический курс М.С. Горбачева 6 С 7 D 8 С 9 А 10 А Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в</p>



11 А

12 В

13 А

14 С

15 С

16 А

17. половцы

18. 2,3

19. восстание в Новгороде, конец XV в.

20. 2

21. 1-б, 2-в, 3-а

22. 4

23. 1327, 1380

24. 4

25. 4

26. Андрей Рублев

27. 4

28. 3

29. 3

30. Иван Калита

31 б

32. в

33. б,г,д

34. а,б,г

35. а,в,ж

36 б,г,д,е

37. б

38. б

39.а,г

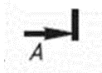
40. а

41. б,в,а

42. б,г

					43. б,в 44. Екатерины II 45. б 46. б 47. б 48. Государство 49. Земства 50. а,б,в 51. а,г,е 53. Крымская война 54. а,в 55. а,в 56. в,е 57. М.М. Сперанский 58. 1,4 59. 1-в, 2-а, 3-г,4-б 60. а)представители общественного направления, выступавшие за развитие России по западноевропейскому пути; б) 1.тайное общество, образованное в 1879 году после распада народнической организации «Земля и Воля» сторонниками преимущественно мирных способов борьбы с царским режимом: <u>*и/или (оба варианта считаются правильными)</u> 2. Система перераспределения земли в крестьянских общинах в) крестьяне, занимавшиеся сезонной работой вне своего места жительства
Философия	2	2		УК-1.2	1. б
Философия	2	2		УК-1.3	2. б 3. б 4. б 5. б, в, д 6. г 7. в 8. г 9. в 10. в 11. г 12. б 13. г 14. г 15. б 16. б 17. б 18. 1 – б, г 2 – а, в 3 - д 19. а, в, г. 20. а, е

<p>Начертательная геометрия. Инженерная графика</p>	<p>1,2</p>	<p>2</p>		<p>УК-1.4</p>	<div data-bbox="1137 92 1288 183"> </div> <p>1.</p> <div data-bbox="1182 199 1444 295"> </div> <div data-bbox="1153 295 1444 454"> </div> <p>2.</p> <p>3.2, 4. A5=148 x 210 A4=210 x 297 A3=297 x 420 A2=420 x 594</p> <p>5.4, 6.3</p> <div data-bbox="1137 662 1288 790"> </div> <p>1.</p> <p>2.2, 3.3,</p> <div data-bbox="1153 885 1332 1013"> </div> <p>4.</p> <div data-bbox="1198 1045 1377 1125"> </div> <p>5.</p> <div data-bbox="1153 1141 1400 1220"> </div> <p>6.2, 7.4</p> <p>1.1, 2.1, 3-1,2,3,4, 4. 1-Б, 2-Г, 3-Д, 4-А, 5-В,</p> <div data-bbox="1153 1316 1579 1476"> </div> <p>5.</p>
---	------------	----------	--	---------------	---

					 6. 1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б 7.3
Экономика и организация производства	6	5		УК-1.5	1. 3 2. 2 3. 3 4. 18 5. 2,4 6. 22,7 7. а 8. 630 9. 278208 10. 180,4 11. в 12. б 13. в 14. а 15. а 16. а 17. б 18. а 19. б 20. 8937

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	УК-2
Название компетенции	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-2.1
Наименование индикатора	Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений

Шифр индикатора	УК-2.2
Наименование индикатора	Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера

Шифр индикатора	УК-2.3
Наименование индикатора	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих их достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

Шифр индикатора	УК-2.4
Наименование индикатора	Проектирует решение конкретной задачи, выбирая оптимальный способ его решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Шифр индикатора	УК-2.5
Наименование индикатора	Решает конкретные задачи проекта за установленное время и представляет результаты их решения

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	1	1		УК-2.1	<p>1. Социальное назначение и роль государства в обществе состоит в том, чтобы:</p> <p>1) упорядочивать общественные отношения в интересах всего общества;</p> <p>2) осуществлять управление делами в интересах всего общества;</p> <p>3) упорядочивать общественные отношения и осуществлять управление делами общества в интересах какой – либо его части;</p> <p>4) все вышеперечисленные варианты.</p> <p>2. На какие разновидности подразделяются функции государства в зависимости от сферы применения?</p>

					<p>1) внутренние и внешние; 2) постоянные и временные; 3) законодательные, исполнительные и судебные; 4) основные и вспомогательные.</p> <p>3. По какому основанию функции государства подразделяются на внутренние и внешние?</p> <p>1) виды ветвей государственной власти; 2) время действия; 3) сфера действия; 4) духовная сфера.</p> <p>4. Укажите один из элементов формы государства.</p> <p>1) избирательная система; 2) правительство; 3) форма правления; 4) общественные объединения.</p> <p>5. Форма правления представляет собой:</p> <p>1) структуру высших органов государственной власти, порядок их образования и распределения компетенции между ними 2) внутреннее деление государства 3) совокупность способов и приемов реализации власти государства 4) взаимоотношения государства и права.</p> <p>6. Политический режим – это:</p> <p>1) правовое положение частей государства, характер их взаимоотношений друг с другом и с центральными органами власти. 2) совокупность способов и приемов реализации власти государства, определяющих конкретное выражение его организации. 3) порядок их образования высших органов государственной власти и распределения компетенции между ними.</p> <p>7. Чем может быть ограничена власть монарха?</p> <p>1) Конституцией и парламентом; 2) гражданским обществом; 3) средствами массовой информации.</p> <p>8. Укажите унитарное государство:</p> <p>1) Россия; 2) США; 3) Франция.</p> <p>9. В зависимости от формы правления выделяют:</p> <p>1) Парламентарные и президентские республики 2) Монархии и республики 3) Федерации и конфедерации 4) Тоталитарные и демократические государства.</p> <p>10. На какие разновидности подразделяются органы государства в зависимости от видов ветвей государственной власти?</p> <p>1) федеральные и субъектов федерации; 2) законодательные, исполнительные, судебные. 3) коллегиальные и единоначальные.</p> <p>11. Какой из общеправовых принципов права определяется как требование соответствия между трудом и вознаграждением, деянием и возданием, преступлением и наказанием?</p> <p>1) законность; 2) гуманизм; 3) справедливость.</p> <p>12. Подберите надлежащее понятие к следующему определению: «Правило поведения, регулирующее отношения между людьми:</p> <p>1) приказ; 2) социальная норма; 3) индивидуальные предписания.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>13. По какому основному признаку социальные нормы отличаются от технических?</p> <p>1) по времени возникновения; 2) по предмету регулирования; 3) по формам закрепления</p> <p>14. Внутренняя структура права представляет собой</p> <p>1) совокупность норм, институтов, подотраслей и отраслей права 2) гипотезу, диспозицию и санкцию 3) совокупность законов и подзаконных актов.</p> <p>15. Укажите из предложенных вариантов принятое судом решение, служащее ориентиром (эталон) для решения аналогичных дел в дальнейшем:</p> <p>1) акт толкования права; 2) юридический прецедент.</p>
Правоведение	1	1		УК-2.2	<p>16. Какая из форм права не имеет текстуального воспроизведения в правовом документе:</p> <p>1) нормативный правовой акт; 2) правовой обычай; 3) правовой прецедент.</p> <p>17. Какая из перечисленных ниже стран принадлежит к странам романо – германской правовой семьи:</p> <p>1) Франция; 2) США; 3) Англия; 4) Россия.</p> <p>18. Какой из перечисленных источников права является основным в странах англо – саксонской правовой семьи:</p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p>19. Какой из перечисленных источников права является основным в странах романо-германской правовой семьи:</p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p>20. Какой из перечисленных источников права является основным в странах мусульманской правовой семьи:</p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p>21. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным:</p> <p>1) конституция; 2) указ президента; 3) постановление правительства; 4) приказ министра.</p> <p>22. Какие из перечисленных правовых актов не являются нормативными:</p> <p>1) Закон РФ «О милиции» от 18.04.1991г.; 2) Указ Президента РФ о награждении; 3) Конституция РФ; 4) Постановление Пленума Верховного Суда РФ; 5) Уголовный кодекс РФ; 6) Приказ о назначении на должность</p> <p>23. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой.</p> <p>1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон; 3) Конституция РФ; 4) Указ Президента.</p> <p>24. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей является комплексной:</p> <p>а) конституционное право; б) уголовное право; в) муниципальное право; г) семейное право.</p> <p>25. Исключите положение, не входящее в понятие «система права»:</p>

					<p>1) отрасль права; 2) институт права; 3) правовая идеология; 4) норма права.</p> <p>26. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей не является отраслью материального права:</p> <p>1) государственное право; 2) административное право; 3) финансовое право; 4) гражданское процессуальное право.</p> <p>27. Назовите два критерия деления права на отрасли:</p> <p>1) предмет правового регулирования; 2) юридическое единство правовых норм; 3) наличие подотраслей права; 4) соотношение с другими отраслями права; 5) метод правового регулирования.</p> <p>28. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права:</p> <p>1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.</p> <p>29. Права и свободы граждан закрепляет:</p> <p>1) административное право; 2) уголовное право; 3) конституционное право; 4) гражданское право.</p> <p>30. В систему частного права входят:</p> <p>1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права.</p>
Менеджмент	1	1		УК-2.3	<p>1. Менеджмент – это:</p> <p>а. управление человеческим коллективом в процессе общественного производства б. целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации в. управление производственно-хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями и т.д. г. деятельность по подготовке, выработке и реализации управленческих решений+</p> <p>2 . Что является объектом и субъектом менеджмента?</p> <p>а. технические ресурсы б. люди+ в. финансовые ресурсы г. технологии.</p> <p>3. Использование какой функции менеджмента обеспечивает распределение работников по рабочим местам?</p> <p>а. контроль б. организация+ в. мотивация г. планирование</p> <p>4. В системе управления организацией - объект управления - это?</p> <p>а. связующая подсистема</p>

				<p>б. управляющая подсистема в. финансовая подсистема г. управляемая подсистема+</p> <p>5. Процессный подход рассматривает управление как а. непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций+ б. взаимодействие работников в. определённую ситуацию г. совокупность элементов системы</p> <p>6. Кто был основоположником административной школы? а. Гилбрет б. Маслоу в. Тейлор г. Файоль+</p> <p>7. Что поступает в организацию из внешней среды? а. нормативы б. отчетные данные в. цели г. ресурсы+</p> <p>8. Кто находится на вершине управленческой пирамиды? а. технические исполнители б. руководитель+ в. гл. специалисты г. зав. Цеха</p> <p>9. Какие факторы влияют на внешнюю среду организации? а. прямые и косвенные+ б. основные и дополнительные в. главные и второстепенные г. глобальные и локальные</p> <p>10. Инновационный менеджмент это: а. самостоятельная наука б. совокупность методов управления персоналом в. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью + г. фундаментальное исследование</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление».</p> <p>12. Характерные черты и стадии менеджмента.</p> <p>13. Цели и задачи менеджмента.</p> <p>14. Понятие «система».</p> <p>15. Система управления.</p> <p>16. Внутренняя среда организации.</p> <p>17. Факторы внешней среды .</p> <p>18. Системные принципы в управлении.</p>
--	--	--	--	--

					<p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение.</p>
Менеджмент	1	1		УК-2.4	<p>1. Как могут быть связаны между собой функциональные звенья в организационной структуре управления?</p> <p>а. вертикальными связями</p> <p>б. горизонтальными связями+</p> <p>в. функциональными связями</p> <p>г. всеми перечисленными связями</p> <p>2. Лидерство в теории менеджмента можно определить как:</p> <p>а. условия функционирования организации</p> <p>б. способность оказывать влияние на личность и группы людей+</p> <p>в. размер заработной платы</p> <p>г. победу в конфликте</p> <p>3. Мотивация – это...</p> <p>а. совокупность приемов и способов поведения</p> <p>б. совокупность элементов, связанных между собой</p> <p>в. побуждение человека или группы людей, у каждого из которых есть свои собственные потребности к работе по достижению целей +</p> <p>г. совокупность основных руководящих ориентиров, которым необходимо следовать в управленческой деятельности</p> <p>4. Под принятием решения понимается:</p> <p>а. способ побуждения людей для достижения определенных целей</p> <p>б. процесс формирования альтернатив</p> <p>в. процесс обмена информацией между двумя и более субъектами</p> <p>г. сознательный выбор действий из имеющихся альтернатив для достижения желаемых результатов+</p> <p>5. Держатели акций являются:</p> <p>а. совладельцами предприятия+</p> <p>б. членами предприятия</p> <p>в. наблюдателями</p> <p>г. экспертами</p> <p>6. Принцип планирования в современном менеджменте гласит –</p> <p>а. от нормативного управления к рациональному управлению</p> <p>б. от будущего к настоящему</p> <p>в. от управления финансами к управлению сбытом+</p> <p>г. от прошлого к будущему</p> <p>7. Социально-психологические методы менеджмента способствуют формированию в организации:</p> <p>а. инфраструктуры</p> <p>б. иерархических отношений</p>

					<p>в. морально-психологического климата + г. административного принуждения</p> <p>8. Что нельзя отнести к инструментам экономических методов менеджмента? а. планы б. приказы в. директивные показатели+ г. экономические рычаги воздействия</p> <p>9. Какая последовательность приоритетов позволит фирме добиться успеха? а. люди-продукция-прибыль+ б. прибыль-люди-продукция в. продукция-прибыль-люди г. люди-прибыль-продукция</p> <p>10. Осознание человеком побуждения к деятельности называется: а. мотивом+ б. потребностью в. мотивацией г. восприятием</p> <p>11. Виды целей.</p> <p>12. Основные требования, предъявляемые к целям.</p> <p>13. Модель «дерево целей».</p> <p>14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.</p> <p>15. Функция планирование .</p> <p>16. Организация как функция менеджмента.</p> <p>17. Мотивация как функция менеджмента.</p> <p>18. Функция контроль.</p> <p>19. Конкретные функции управления.</p> <p>20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления.</p>
Менеджмент	1	1		УК-2.5	<p>1. Вознаграждение принято делить на: а. внутреннее и внешнее б. официальное и неофициальное в. текущее и ожидаемое г. материальное и моральное+</p> <p>2. Наука «менеджмент» возникла в условиях: а. становления крупного бизнеса+ б. краха эпохи «свободного предпринимательства» в. перехода к фабричному производству г. роста активности трудящихся</p> <p>3. Из чего состоит механизм менеджмента? а. внутрифирменное управление, управление производством б. управление персоналом, управление производством в. внутрифирменное управление, управление персоналом г. все перечисленное+</p> <p>4. Одной из основных функций менеджмента является: а. наблюдение за ходом производства</p>

					<p>б. методическое обеспечение принятия решения</p> <p>в. планирование+</p> <p>г. издание приказов и распоряжений</p> <p>5. Цели – это:</p> <p>а. то, что нужно осуществить+</p> <p>б. выполнение функций менеджмента</p> <p>в. миссия организации</p> <p>г. направление деятельности</p> <p>6. Индивид, влияющий на поведение членов группы посредством своих личностных качеств, называется:</p> <p>а. лидером+</p> <p>б. менеджером</p> <p>в. субъектом</p> <p>г. универсумом</p> <p>7. Функция контроль включает в себя:</p> <p>а. определение ресурсов</p> <p>б. определение и выбор целей организации</p> <p>в. отбор, обучение кадров</p> <p>г. установление стандартов, сравнение выполненной работы со стандартами+</p> <p>8. Как классифицируются предприятия по отношению к прибыли:</p> <p>а. коммерческие и некоммерческие+</p> <p>б. малые, средние, крупные</p> <p>в. малые и коммерческие</p> <p>г. общие и частные</p> <p>9. Основными компонентами модели коммуникации являются:</p> <p>а. объект, субъект, взаимодействие</p> <p>б. источник, сообщение, канал, получатель+</p> <p>в. объект, субъект, влияние, обратная связь</p> <p>г. внешняя среда, внутренняя среда, взаимодействие</p> <p>10. Конечной целью менеджмента является:</p> <p>а. развитие технико-экономической базы</p> <p>б. обеспечение прибыльности фирмы+</p> <p>в. рациональная организация производства</p> <p>г. повышение квалификации и творческой активности работника</p> <p>11. Сущность стратегического управления и его задачи.</p> <p>12. Структура управления и ее основные элементы.</p> <p>13. Типы организационных структур.</p> <p>14. Экономические методы управления.</p> <p>15. Административно-правовые методы управления.</p> <p>16. Социально-психологические методы управления.</p> <p>17. Понятие «управленческое решение», его значение и определение.</p> <p>18. Основные этапы процесса разработки и принятия управленческих решений.</p> <p>19. Факторы, влияющие на принятие управленческих решений.</p> <p>20. SWOT-анализ в оценке стратегического состояния фирмы.</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	1	1		УК-2.1	1. 3 2. 4 3. 2 4. 1 5. 2 6. 3 7. 1 8. 2 9. 4 10. 2 11. 1 12. 2 13. 3 14. 2 15. 1
Правоведение	1	1		УК-2.2	16. 2 17. 2 18. 1 19. 3 20. 4 21. 4 22. 2 23. 2 24. 1 25. 2 26. 2 27. 3 28. 1 29. 2 30. 2
Менеджмент	1	1		УК-2.3	1. г 2. б 3. б 4. г 5. а 6. г 7. г 8. б

					<p>9. а</p> <p>10. в</p> <p>11. Понятия «менеджмент» и «управление»</p> <p>«Менеджмент» – это совокупность принципов и методов, приемов и средств управления производством и персоналом с накоплением достижений науки и управления. Менеджмент по своей сути является аналогом термина «управление», это его синоним, но не в полной мере.</p> <p>«Управление» - как термин шире, поскольку применяется к разным видам человеческой деятельности (управление автомобилем, государством и т.д.). Менеджмент применяется лишь к управлению социально-экономическими процессами на уровне организации.</p> <p>12. Характерные черты и стадии менеджмента</p> <p>Черты Менеджмента включают в себя экономический, социально-психологический, правовой, организационно-технический аспекты.</p> <p>3 стадии менеджмента:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стратегическое управление – это выработка цели, прогнозирование, как предвидение результата развития организации, планирование. 2. оперативное управление – это деятельность по реализации вышеуказанных мер. 3. контроль – включает в себя: анализ достигнутых результатов, выступает как исходный пункт нового цикла управления. <p>13. Цели и задачи менеджмента</p> <p>Цель Менеджмента – это обеспечение прибыльности организации, эффективное использование кадрового потенциала при одновременном повышении квалификации, творческой активности и лояльности каждого работника. Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение автоматизации производства - переход к использованию работников, обладающих высокой квалификацией - стимулирование работы сотрудников - постоянный контроль за эффективностью деятельности организации. <p>14. Понятие «система»</p> <p>Это совокупность взаимодействия компонентов.</p> <p>Признаки системы: - сложность объекта, т.е. наличие в нем различных составных частей; - целостность объекта, т.е. наличие неких связей между этими частями, которые удерживают их в целостном состоянии; - объект должен образовывать особое единство со средой.</p> <p>Части системы: 1) подсистемы – этот компонент, который сам состоит из частей; 2) элементы – это компонент, который в рамках данной системы не может быть разделен на части.</p> <p>15. Система управления</p> <p>Можно определить как подсистему организации компонентами, которой являются группы взаимодействующих людей. Функции заключаются: - в восприятии определенных проблем организации (вход), - в последующем выполнении набора действий (процессов), - в результате выполнения действий вырабатывается решение (выход).</p> <p>Субъект управления – направляет объекту импульсы воздействия (команды),</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>которые содержат информацию о том, как должен функционировать объект управления (руководитель, менеджер, главный бухгалтер). Объект управления – получает данные импульсы и действует в соответствии с ними или в соответствии со сложившейся ситуацией (работники; процессы - снабжение, производство, маркетинговая деятельность; ресурсы – финансовые, информационные, технологические, материальные; результаты – финансовые, качество продукции).</p> <p>16. Внутренняя среда организации Представляет собой совокупность сочетания элементов: - структура – отражает сложившиеся выделения отдельных подразделений в организации, связи между ними (линейная, функциональная, матричная, дивизионная); - технология, включающая в себя технические средства и способы их комбинирования, использования для получения конечного продукта, создаваемого организациями, является предметом пристального внимания со стороны менеджеров. - организационная структура – складывается из нескольких составляющих. Преобладающие ценности, на которых базируется организация, нормы поведения, разделяемые сотрудниками организации, поведенческие ритуалы, выражаемые в проведении определенных церемоний, использование определенных знаков.</p> <p>17. Факторы внешней среды Все факторы внешней среды можно разделить на: - факторы общего, внешнего окружения (макросреда) организации, которые не связаны непосредственно с конкретной организацией. Влияние этих факторов являются более или менее одинаковыми для многих организаций, и носит косвенный характер. Законодательная система, политические факторы, экономические страны; - факторы непосредственного окружения организации. Влияние их носит прямой характер. Конкуренты, партнеры, законодательство, потребители, органы государственного и местного регулирования, профсоюзы. Многие из факторов непосредственного окружения имеют вероятностный характер и в определенной мере зависят от организации. Вместе с тем имеются факторы, которые оказывают влияние на организации независимо от их желания.</p> <p>18. Системные принципы в управлении Любая организация представляет собой систему, состоящую из частей, каждая из которых обладает своими собственными целями. Руководитель должен стремиться выявить и оценить взаимодействие всех ее частей и объединить их на такой основе, которая позволит организации в целом эффективно достичь ее цели.</p> <p>19. Отличия традиционного (аналитического) и системного подходов к управлению Традиционные и системный подходы используют и анализ (разделение целого на части) и синтез (объединение) – различия заключаются в сочетании последовательности этих методов. Этапы традиционного подхода: разделение (анализ того, что предстоит объяснить).</p>
--	--	--	--	---

					<p>объяснение свойств частей взятых по отдельности.</p> <p>Объединение (синтез) этих объяснений в объяснение в целом.</p> <p>Этапы системного подхода:</p> <p>определение целого (системы), частью которого является исследуемые объекты</p> <p>объяснение свойств этого целого</p> <p>объяснение свойств исследуемого объекта с точки зрения его функций в этом целом, частью которого он является.</p> <p>Т.е. при системном подходе синтез предшествует анализу.</p> <p>20. Понятие «миссия» организации и ее значение</p> <p>Миссия – это генеральная цель, которая выражает устремленность в будущее, показывая, на что будут направляться усилия и какие ценности будут при этом приоритетными.</p> <p>Миссия предназначена для решения следующих задач:</p> <p>представить в явном виде то, для чего существует организация, определить чем организация отличается от всех других организаций, действующих на рынке</p> <p>согласовать интересы всех лиц, связанных с организацией (собственник, персонал, клиенты) способность к созданию корпоративного духа, в том числе расширить для сотрудника смысл и содержание деятельности.</p>
Менеджмент	1	1		УК-2.4	<p>1. б</p> <p>2. б</p> <p>3. в</p> <p>4. г</p> <p>5. а</p> <p>6. в</p> <p>7. в</p> <p>8. в</p> <p>9. а</p> <p>10. а</p> <p>11. Виды целей</p> <p>По очередности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - краткосрочные (до 1 года) - среднесрочные (от 1 до 3) - долгосрочные (от 3 и более) <p>По значимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стратегические – расширение сегмента рынка, существеннопокупателей, рост суммы прибыли и уровня рентабельности, снижение уровня хозяйственных рисков. - тактические – все промежуточные состояния, через которые достигаются стратегические цели. Они должны быть реалистичны, последовательны и расположены по приоритетам. <p>Также цели делятся на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неэкономические – социальные цели (социальный пакет, улучшение условий труда) - экономические – выражены в показателях хозяйственной деятельности. Можно разделить на количественные (увеличение продаж, заработной платы) и

					<p>качественные (улучшение качества продукции).</p> <p>12. Основные требования, предъявляемые к целям</p> <p>В практике управления существует SMART – критерии, которые должны соответствовать целям:</p> <p>S - конкретный</p> <p>M – измерение</p> <p>A - достижение</p> <p>R - значимый</p> <p>T – соотносимый с конкретным сроком.</p> <p>Данный параметр определяет такие требования к целям как: конкретность, ясность, отсутствие двусмысленных формулировок, цель должна содержать ясную информацию для четкого понимания сотрудниками того, что от него требуется.</p> <p>13. Модель «дерево целей»</p> <p>«Дерево целей» - это структурированная, построенная по иерархическому принципу совокупность целей, в которых выделены: генеральная цель – вершина дерева, подчиненные ей подцели 1,2 и последующего уровня.</p> <p>Процедура построения:</p> <p>определение вершины дерева – общей цели организации (миссии)</p> <p>формирование последующих уровней по направлению деятельности или декомпозиция целей. Каждый последующий уровень формируется таким образом, чтобы обеспечить достижение цели более высокого уровня.</p> <p>14. Понятие «функции менеджмента», их определение и классификация.</p> <p>Функцией в менеджменте называют особый вид управленческой деятельности с помощью, которой субъект управления воздействует на объект. Функции делятся на:</p> <ul style="list-style-type: none"> – часть управленческого процесса, характеризующаяся регулярным видом деятельности, выполняют руководители всех уровней. К ним относятся: планирование, организация, координация, мотивация, контроль. – те же что и общие, но только в определенной (специальной) сфере деятельности: обращения, снабжения, подготовке производства. - выполняются отдельными структурными подразделениями (специалистами): управление планово-экономической деятельностью, управление бухгалтерским учетом, управление финансовыми ресурсами, оперативное управление. <p>15. Функция планирование</p> <p>Планирование – это функция, связанная с определением целей и задач организации, а также ресурсов, необходимых для достижения этих целей.</p> <p>При планировании необходимо учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) принцип участия – каждый работник организации становится участником плановой деятельности независимо от занимаемой должности, т.е процесс планирования должен привлекать всех тех, кого он затрагивает. 2) при планировании должны учитываться все события и ситуации, которые могут иметь значение для развития организации (полнота планирования) <p>экономичность планирования – расходы на планирование должны находиться в соразмерном отношении с получаемым от планирования выигрышем</p> <p>непрерывность планирования.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>16. Организация как функция менеджмента Организация как функция непосредственно связана с формальными взаимоотношениями между людьми. Реализация данной функции предполагает решение задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановка задач и установление критериев их выполнения; - наделение полномочиями и ресурсами. <p>Основные элементы: распределение обязанностей, наделение исполнителя полномочиями, делегирование полномочиями.</p> <p>17. Мотивация как функция менеджмента Сущность мотивации заключается в том, чтобы персонал организации выполнял работу в соответствии с делегированными ему правами, обязанностями и с принятыми управленческими решениями. В общем смысле мотивация – это процесс побуждения себя и других в деятельности для достижения определенных целей.</p> <p>18. Функция контроль Контроль - это системное наблюдение за выполнением планов, заданий и результатами хозяйственной деятельности, обеспечение с помощью информации обратной связи с управляемым объектом.</p> <p>Выделяют три основных вида контроля: предварительный, текущий и заключительный.</p> <p>Предварительный контроль обычно реализуется в форме определенной политики, процедур и правил. Прежде всего, он применяется по отношению к трудовым, материальным и финансовым ресурсам.</p> <p>Текущий контроль осуществляется, когда работа уже идет и обычно производится в виде контроля работы подчиненного его непосредственным начальником.</p> <p>Заключительный контроль осуществляется после того, как работа закончена или истекло отведенное для нее время.</p> <p>19. Конкретные функции управления Общее (линейное) руководство осуществляется руководящими работниками и специалистами. Организация общих собраний, сопровождение по объекту вышестоящих лиц, выезды за пределы хозяйства по нуждам хозяйства.</p> <p>Управление планово-экономической деятельностью способствует выполнению работ по анализу, планированию, разработки условий оплаты труда и т.д.</p> <p>Возглавляют и выполняют экономисты.</p> <p>Управление бухгалтерским учетом и финансовыми ресурсами выполняют бухгалтеры, учетчики, кассиры и т.д. Здесь начисление зараб. платы, ведение учета и т.д.</p> <p>Управление кадрами или трудовыми ресурсами. Эта функция присуща инспектору отдела кадров, начальнику отдела кадров в части документального оформления кадров. Занимаются переводом, увольнением, принятием на работу.</p> <p>Оперативное управление осуществляется работниками диспетчерской службы, связано с выполнением работ по регулированию хода производства и реализации в соответствии с графиком, предполагает постоянный контроль за работой с целью ликвидации возникающих отклонений.</p> <p>20. Понятие «стратегия» и «тактика» управления «Стратегия – это долгосрочное качественно определенное направление развития</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>организации, касающиеся сферы, средств и формы ее деятельности, системы взаимоотношений внутри организации, а также позиции организации в окружающей среде, приводящее организацию к ее целям». «Стратегия организации – это генеральный план действий, определяющий приоритеты стратегических задач, ресурсы и последовательность шагов по достижению стратегических целей». Тактика – это краткосрочная стратегия для достижения цели, разрабатываемая обычно на уровне руководителей среднего звена. Характеристика тактики: Тактику разрабатывают в развитие стратегии; В то время как стратегия почти всегда разрабатывается на высших уровнях руководства, тактика вырабатывается на уровне руководителей среднего звена.</p>
Менеджмент	1	1		УК-2.5	<p>1. г 2. а 3. г 4. а 5. а 6. г 7. а 8. б 9. б 10. г</p> <p>11. Сущность стратегического управления и его задачи Стратегическое управление ориентация на решение долгосрочных задач, разработку долгосрочных планов, управление ресурсами и большими массами товаров. Стратегическое управление является непрерывным процессом. После того как стратегии внедрены, необходимо их отслеживать и производить в определенные периоды оценку их реализации. Этапы стратегического управления: 1) стратегический анализ (оценка ключевых воздействий и нынешнее и будущее положение организации), 2) стратегический выбор (какие направления стратегического развития кажутся наиболее приемлемыми), 3) реализация стратегии (претворение в жизнь той стратегии, которой намерено придерживаться руководство).</p> <p>12. Структура управления и ее основные элементы Организационная структура - один из основных элементов управления организацией. Она характеризуется распределением целей и задач управления между подразделениями и работниками организации. По сути, структура управления - это организационная форма разделения труда по принятию и реализации управленческих решений. В структуре управления организацией выделяются <u>следующие элементы</u>: звенья (отделы), уровни (ступени) управления и связи - горизонтальные и вертикальные. К звеньям управления относятся структурные подразделения, а также отдельные специалисты, выполняющие соответствующие функции управления либо их часть.</p>

					<p>13. Типы организационных структур</p> <p>1) Линейная организационная структура управления - это наиболее распространенный тип иерархической (бюрократической) структуры.</p> <p>2) Функциональная структура управления - этот принцип предполагает, что структура будет формироваться на основе разделения организации по характеру деятельности подразделений.</p> <p>3) Дивизиональные (дивизионные) структуры управления - этот принцип построения оргструктуры используется на предприятиях и в организациях, имеющих широкий профиль выпускаемой продукции или распределенных географически.</p> <p>4) Матричная структура своеобразным компромиссом между проектной и линейно-функциональной структурой являются матричные структуры, и объединяет в себе их преимущества. Такая структура представляет собой сетевую структуру, построенную на принципе двойного подчинения исполнителей.</p> <p>14. Экономические методы управления</p> <p>Экономические методы управления - совокупность способов воздействия путем создания экономических условий, побуждающих работников предприятий действовать в нужном направлении и добиваться решения поставленных перед ним задач. Среди экономических способов воздействия выделяются планирование, финансирование, ценообразование, экономическое стимулирование и хозяйственный расчет.</p> <p>15. Административно-правовые методы управления</p> <p>Административно-правовые методы являются способами осуществления управленческих воздействий на персонал, основанными на властных отношениях, дисциплине и системе административно-правовых взысканий. Различают пять основных способов административно-правового воздействия: организационное и распорядительное воздействие, дисциплинарная ответственность и взыскания, материальная ответственность и взыскания, административная ответственность и взыскания. Организационное воздействие основано на действии утвержденных внутренних нормативных документов, регламентирующих деятельность персонала. К ним относятся: устав организации, организационная структура и штатное расписание, положения о подразделениях, коллективный договор, должностные инструкции, правила внутреннего распорядка.</p> <p>16. Социально-психологические методы управления</p> <p>Социально-психологические методы — это способы осуществления управленческих воздействий на персонал, основанные на использовании закономерностей социологии и психологии. Эти методы направлены как на группу сотрудников, так и на отдельные личности. По масштабам и способам воздействия их можно разделить на: социологические, направленные на группы сотрудников в процессе их производственного взаимодействия, и психологические, целенаправленно воздействующие на внутренний мир конкретной личности.</p> <p>17. Понятие «управленческое решение», его значение и определение</p> <p>Под решением понимается выбор альтернативы. Управленческим решением является выбор альтернативы в процессе реализации основных функций управления. Управленческое решение — это, прежде всего, творческое и волевое</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>воздействие субъекта управления, основанное на знании объективных законов функционирования управляемой системы и анализе управленческой информации о ее состоянии, направленное на достижение поставленных целей.</p> <p>Управленческому решению присущи как черты, свойственные всем решениям, принимаемым человеком независимо от сферы деятельности (наличие выбора осознанного и целенаправленного), так и особенные черты, характерные именно для решений, принимаемых в процессе управления.</p> <p>18. Основные этапы процесса разработки и принятия управленческих решений</p> <p>Процесс принятия решения – циклическая последовательность действий субъекта управления, направленных на разрешение проблем организации и заключающихся в анализе ситуации, генерации альтернатив, выборе из них наилучшей и ее реализации.</p> <p>Этапы процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ ситуации - идентификация проблемы - определение критериев выбора - разработка альтернативы - выбор наилучшей альтернативы - согласование решения - управление реализацией - контроль и оценка результатов. <p>19. Факторы, влияющие на принятие управленческих решений</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Личностные оценки руководителя 2) Культурные различия 3) Информационные ограничения 4) Временные ограничения 5) Поведенческие ограничения 6) Взаимосвязь решений 7) Фактор сложности 8) Перспективность действия решения 9) Фактор финансовых вложений и анализа финансовых вложений 10) Экономическая целесообразность принятия решения 11) Учет других видов эффекта 12) Степень риска. <p>20. SWOT-анализ в оценке стратегического состояния фирмы.</p> <p>SWOT - метод анализа в стратегическом планировании, заключающийся в разделении факторов и явлений на четыре категории: Strengths (Сильные стороны), Weaknesses (Слабые стороны), Opportunities (Возможности) и Threats (Угрозы).</p> <p>SWOT-анализ позволяет определить причины эффективной или неэффективной работы компании на рынке, это сжатый анализ информации на основании которого делается вывод о том, в каком направлении организация должна развивать свой бизнес и в конечном итоге определяется распределение ресурсов по сегментам. Результатом анализа является разработка стратегии или гипотезы для дальнейшей проверки.</p>
--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-3
Название компетенции	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-3.1
Наименование индикатора	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
Шифр индикатора	УК-3.2
Наименование индикатора	Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы
Шифр индикатора	УК-3.3
Наименование индикатора	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Социология	1	1		УК-3.1	1. Главное предназначение социальных институтов: 1) обеспечивать обществу динамизм, подвижность, изменчивость; 2) удовлетворять общественные потребности, придавать обществу стабильность; 3) гарантировать человеку права и свободы; 4) обеспечивать всех членов общества. 2. Вершиной пирамиды «иерархии наук» О.Конта является: 1) биология; 2) математика; 3) астрономия; 4) социология 3. Кто первым ввел в научный оборот термин «социология»: 1) О.Конт; 2) Г. Зиммель; 3) Э. Дюркгейм; 4) Г. Спенсер 4. Огюст Конт утверждает, что элементарной структурной единицей общества является: 1) малая группа; 2) личность; 3) род; 4) семья 5. Если изменения в обществе постепенно и естественно вырастают из существующих в нём исторических условий, то имеет место: 1) эволюция; 2) реформа; 3) революция

					<p>6. Тип господства, основанный на целерациональном действии: 1) легитимный; 2) харизматический; 3) традиционный; 4) авторитарный</p> <p>7. Главное предназначение социальных институтов: 1) гарантия человеку соблюдение его прав; 2) создание стабильности в обществе, удовлетворении общественных потребностей; 3) обеспечение социальные реформы; 4) обеспечение материальной поддержки всем членам общества.</p> <p>8. Малая социальная группа – это группа людей: 1) состоящая из 2-7 человек; 2) которые имеют возможность непосредственного личного контакта; 3) которая занимается социально-значимой деятельностью и где все члены группы имеют возможность непосредственного личного контакта, которая занимается социально-значимой деятельностью</p> <p>9. Субъективным, дополнительным критерием стратификации является: 1) престиж; 2) власть; 3) доход; 4) образование</p> <p>10. Социальная структура общества – это: 1) устойчивая связь элементов социальной системы; 2) иерархическая связь элементов социальной системы; 3) набор элементов социальной системы; 4) социальный состав общества</p>
Социология	1	1		УК-3.2	<p>11. Социализация – это: 1) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру и активное влияние человека на социальные группы и процессы; 2) активное влияние человека на социальные группы и процессы; 3) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру; 4) процесс создания социальных структур</p> <p>12. Первичная социализация — это социализация, которая происходит: 1) после окончания трудовой деятельности; 2) еще до рождения человека; 3) в детстве и ранней юности, основным агентом социализации являются семья и школа; 4) когда человек начинает свою трудовую деятельность, основными агентами являются трудовые коллективы</p> <p>13. Школа является агентом ... социализации (вставить). 1) неформальной; 2) первичной; 3) формальной; 4) вторичной</p> <p>14. Социализация человека начинается: 1) с началом трудовой деятельности; 2) с рождения; 3) в школе; 4) после окончания трудовой деятельности.</p> <p>15. Референтная группа – это группа, 1) в которой человек не хочет оказаться; 2) нормы и ценности которой человек разделяет и принимает, группа значима для человека и может оказывать влияние на его поступки; 3) к которой человек имеет отношение в определенный отрезок времени; 4) людей со схожими интересами</p>

					<p>16. Функция, которую выполняет экономическая структура согласно теории структурно-функционального анализа: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации</p> <p>17. Характеристика социальной мобильности, которая показывает, какое количество индивидов изменило свое социальное положение по вертикали за единицу времени: 1) интенсивность; 2) всеобщность; 3) функциональность; 4) скорость</p> <p>18. Предписанный социальный статус – это статус: 1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность; 2) которого достигает человек в течение своей жизни; 3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит; 4) который человек себе сам приписывает</p> <p>19. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются: 1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей.</p> <p>20. Понятие «латентная функция» обозначает: 1) явные последствия социального явления или поступка; 2) неявные, скрытые последствия социального явления или поступка; 3) дисфункциональное социальное явление или действие; 4) социальный контроль</p>
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2		УК-3.3	1. Одинаков ли этикет в разных странах мира? 2. Какой стороны надо держаться, когда идешь по улице: правой или левой? 3. С какой стороны нужно обходить прохожих, идущих навстречу? 4. С какой стороны нужно обходить прохожих, идущих впереди? 5. Где должен находиться мужчина, когда он спускается с дамой по лестнице? 6. Где должен находиться мужчина, когда он поднимается с дамой по лестнице? 7. Кто должен здороваться первым: старший по возрасту или младший? 8. Кто должен подавать руку для рукопожатия первым: старший по возрасту или младший? 9. Должны ли мужчины снимать перчатки перед рукопожатием? 10. Должны ли женщины снимать перчатки перед рукопожатием? 11. Кого надо представить первым при знакомстве: младшего старшему или наоборот? 12. Кого надо представить первым при знакомстве: мужчину женщине или наоборот? 13. Если к вам домой пришли друзья, и вы хотите познакомить их с родителями – кого кому представлять? 14. Сколько цветов одновременно можно сочетать в своей одежде? 15. Нужно ли застегивать пиджак на все пуговицы? 16. Может ли мужчина снять пиджак и остаться в жилете?

					<p>17. Опущенные брови, сморщенный нос, выпяченная или сомкнутая с верхней нижней губа означает...</p> <p>18. Бегающие глаза, отведенный в сторону или вниз взгляд свидетельствуют о...</p> <p>19. Покашливание, беспрестанное курение свидетельствуют о том, что</p> <p>20. В пределах (...) зоны комфортно чувствуешь себя с коллегой, хорошим знакомым и т.п.</p> <p>21. При решении деловых вопросов следует находиться в пределах (...) зоны</p> <p>22. Зона, расположенная за пределами 360 сантиметров, называется (...)</p> <p>23. В современной практике используются (...) визитные карточки.</p> <p>24. Допустимо ли в ходе деловой беседы или переговоров положить перед собой визитные карточки ваших собеседников?</p> <p>25. Обмен деловыми визитными карточками происходит (...)</p> <p>26. Обмен личными визитными карточками может происходить (...).</p> <p>27. Кто первым вручает свою визитную карточку: младший старшему или наоборот?</p> <p>28. Кто первым должен заканчивать разговор по телефону?</p> <p>29. Мужчина первым приветствует даму. А в каких случаях первой здоровается женщина?</p> <p>30. Какие существуют виды этикета?</p> <p>31. Чем отличается тактичность от вежливости?</p> <p>32. Что дарят женщине?</p> <p>33. Можно ли дарить мужчине цветы?</p> <p>34. Что делать, если среди гостей оказался такой, который попал к вам впервые.</p> <p>35. Стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором стороны пытаются урегулировать разногласия, идя на взаимные уступки.</p> <p>36. Стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором стороны стремятся к одностороннему выигрышу, к победе.</p> <p>37. Конфликт между рядовыми сотрудниками, не находящимися в подчинении друг к другу, – это ...</p> <p>38. Конфликт между производственными требованиями и ценностями, с одной стороны, и желаниями сотрудника, с другой, – это ...</p> <p>39. Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняющие выразительно-регулятивную функцию в общении, – это ...</p> <p>40. Просоцические средства общения связаны с (со) ...</p> <p>Стратегии ведения переговоров – это ...</p> <p>41. Какой стиль позиционного торга предполагает стремление твердо придерживаться выбранной позиции с возможными минимальными уступками?</p> <p>42. Наиболее распространенные типы конфликтов – ...</p> <p>43. Конфликт, приводящий к негативным, часто разрушительным действиям – это конфликт ...</p> <p>44. Обсуждение с целью заключения соглашения по какому-либо вопросу, как в рамках сотрудничества, так и в условиях конфликта – это...</p> <p>45. Доминирующее рукопожатие – это значит ...</p> <p>46. Противоречие между жестами и смыслом высказывания является свидетельством.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>46. Как правильно произнести слова «звонишь», «звонит»?</p> <p>47. Что такое этикет?</p> <p>а) система норм нравственного поведения человека или группы людей</p> <p>б) совокупность правил поведения, принятых в обществе</p> <p>в) учение о сущности и формах прекрасного в художественном творчестве, в природе и в жизни</p> <p>48. Как переводится с французского языка слово «этикет»?</p> <p>а) надпись, этикетка</p> <p>б) манеры</p> <p>в) мораль</p> <p>49. Когда появился этикет?</p> <p>а) в первобытном обществе</p> <p>б) в XX веке</p> <p>в) в XIV веке</p> <p>50. Менялись ли правила этикета с течением времени?</p> <p>а) нет, не менялись</p> <p>б) да, кардинально</p> <p>в) да, но лучшие традиции сохраняются на протяжении веков</p> <p>51. Кто кого должен пропустить входящие в магазин или выходящие из него?</p> <p>а) сначала заходят в помещение, а затем выходят из него</p> <p>б) сначала выходят из помещения, а затем заходят в него</p> <p>в) не имеет значения</p> <p>52. На узком тротуаре кому следует уступать дорогу?</p> <p>а) старикам, инвалидам, женщинам с коляской и детям</p> <p>б) только детям</p> <p>в) всем, идущим навстречу</p> <p>53. С какой стороны правильно обходить идущего вам навстречу?</p> <p>а) не имеет значения</p> <p>б) с левой стороны</p> <p>в) с правой стороны</p> <p>54. С какой стороны положено обгонять пешехода?</p> <p>а) слева</p> <p>б) справа</p> <p>в) не имеет значения</p> <p>55. Следует ли здороваться в лифте и в магазине?</p> <p>а) да</p> <p>б) нет</p> <p>в) на Ваше усмотрение</p> <p>56. Должен ли мужчина, идя в компании двух дам, занимать место в центре?</p> <p>а) нет</p> <p>б) да</p> <p>в) не имеет значение</p> <p>57. При механическом обрыве телефонной связи, если разговор еще не закончен, кто должен вновь набрать номер телефона?</p> <p>а) не надо перезванивать</p>
--	--	--	--	--	--

				б) тот, кому звонили в) тот, кто звонил 58. Можно ли приходить в гости без предупреждения? а) нельзя б) можно только к знакомым в) можно 59. Когда гости садятся к столу? а) как только пришли б) когда свое место за столом заняла хозяйка дома в) когда свое место за столом занял хозяин дома 60. Как гости приветствуют вошедшего в гостиную нового гостя? а) женщины протягивают руку, мужчины встают б) женщины и мужчины встают в) женщины и мужчины просто кивают головой 61. Когда можно начинать есть? а) сразу, как только Вам налили тарелку б) когда хозяйка налила тарелку хозяину в) когда хозяйка налила последнюю тарелку и поставила ее перед собой 62. Сколько времени следует ждать опоздавших? а) не следует ждать б) не более 10-15 минут в) не менее 30 минут 63. Можно ли рассматривать подарок в присутствии дарителя? а) можно б) нельзя в) не имеет значения 64. На какое время принято назначать званный завтрак? а) до 10 часов б) не раньше 12 и не позже 14 часов в) не раньше 10 и не позже 12 часов 65. Когда принято устраивать вечерний чай, кофе? а) не раньше 17 и не позже 19 часов б) только после 19 часов в) в любое время после 14 часов 66. Что следует подавать к столу для вечернего чая? а) бутерброды, холодные закуски, печенье. б) горячие закуски, салаты, холодные закуски в) сладкие блюда 67. В каком порядке подаются тарелки с супом? а) с почетных гостей, сидящих по правую руку от хозяйки и хозяина б) с почетных гостей, сидящих по левую руку от хозяйки и хозяина в) в произвольном порядке 68. В какой момент обед можно считать законченным? а) знак к вставанию из-за стола подает почетный гость б) знак к вставанию из-за стола подает хозяин
--	--	--	--	--

					<p>в) знак к вставанию из-за стола подает хозяйка</p> <p>69. Если в честь одной из дам, сидящих за столом, произнесен тост, как она должна реагировать?</p> <p>а) ничего не говорит в ответ и только кланяется в знак благодарности всем присутствующим</p> <p>б) поднимается из-за стола и благодарит за добрые слова в ее честь, высказав пожелание выпить за говорившего</p> <p>в) не поднимаясь из-за стола и благодарит за добрые слова в ее честь, высказав пожелание выпить за говорившего</p> <p>70. Кого надо представить первым при знакомстве: младшего старшему или наоборот?</p> <p>а) старшего младшему</p> <p>б) младшего старшему</p> <p>в) в любом порядке</p> <p>71. Мужчина всегда дает возможность даме первой войти в дверь. А если эта дверь – вращающаяся?</p> <p>а) первым входит мужчина</p> <p>б) первым входит дама</p> <p>в) в любом порядке</p> <p>72. В какое время можно звонить кому-либо по телефону?</p> <p>а) с 8 до 20 ч</p> <p>б) с 9 до 22 ч</p> <p>в) с 9 до 23 ч</p> <p>73. С какого слова звонящий должен начинать телефонный разговор?</p> <p>а) «Алло»</p> <p>б) «Здравствуйте!»</p> <p>в) «Извините»</p> <p>74. Кто перезванивает, если во время разговора телефон внезапно отключился?</p> <p>а) тот, кто звонил</p> <p>б) тот, кому звонили</p> <p>в) не надо перезванивать</p> <p>75. Сколько следует ждать, если на ваш телефонный звонок никто не отвечает?</p> <p>а) если на 3-4-й гудок никто не отвечает – вешайте трубку</p> <p>б) если на 4-5-й гудок никто не отвечает – вешайте трубку</p> <p>в) если на 6-7-й гудок никто не отвечает – вешайте трубку</p> <p>76. Границы, в которых располагается социальная зона человека:</p> <p>а) от 15 до 360 сантиметров</p> <p>б) от 45 до 120 сантиметров</p> <p>в) от 120 до 360 сантиметров</p> <p>77. Границы, в которых располагается интимная зона человека?</p> <p>а) от 0 до 15 сантиметров</p> <p>б) от 15 до 45 сантиметров</p> <p>в) от 15 до 120 сантиметров</p> <p>78. Что включает в себя такое понятие, как личностное пространство?</p> <p>а) территория, на которой проживает человек</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>б) область вокруг человека, которую он воспринимает, как если бы она была продолжением его тела.</p> <p>в) расстояние между деловыми партнерами при общении.</p> <p>79. Широко раскрытые глаза, сморщенный лоб, поднятые брови свидетельствуют о том, что...</p> <p>а) полученная информация вызвала у человека удивление</p> <p>б) полученная информация вызвала у человека отвращение</p> <p>в) полученная информация вызвала у человека смущение</p> <p>80. Опущенные вниз брови, прищуренные глаза, сжатые губы свидетельствуют о том, что...</p> <p>а) человек пребывает в состоянии смутения</p> <p>б) человек пребывает в состоянии гнева</p> <p>в) человек пребывает в состоянии удивления</p> <p>81. Предметом делового общения является ...</p> <p>а) интерес</p> <p>б) конфликт</p> <p>в) дело</p> <p>82. Информационно-коммуникативная функция общения заключается ...</p> <p>а) в восприятии и понимании другого человека</p> <p>б) в любом виде обмена информацией между участниками общения</p> <p>в) в регуляции поведения и непосредственной организации совместной деятельности людей в процессе их взаимодействия</p> <p>83. Что входит в классификацию невербальных средств общения?</p> <p>а) кинесика</p> <p>б) патетика</p> <p>в) проксемика</p> <p>84. Какие невербальные средства общения входят в группу кинесических?</p> <p>а) мимика</p> <p>б) визуальный контакт</p> <p>в) беседа</p> <p>85. Что не относится к такесическим средствам общения?</p> <p>а) рукопожатия</p> <p>б) похлопывание по плечу</p> <p>в) движения руками (жесты)</p> <p>86. Похлопывание по плечу возможно при ...</p> <p>а) моральной поддержке человека</p> <p>б) равенстве социального положения участников общения</p> <p>в) поддержке оптимальной близости между партнерами по общению</p> <p>г) встрече с коллегами по работе</p> <p>87. К особенностям деловых переговоров относят</p> <p>а) взаимозависимость участников переговоров</p> <p>б) разнородность интересов сторон</p> <p>в) обострение отношений с партнерами</p> <p>88. Перед началом переговоров необходимо согласовать процедурные вопросы. К ним относятся:</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>а) повестка дня б) порядок принятия решений в) этапы ведения переговоров 89. Успех переговоров определяет ... а) знание предмета обсуждения б) владение техникой ведения переговоров в) умение перебивать собеседника 90. Стадии переговорного процесса – это ... а) подготовка к переговорам б) оценка внешности партнеров по переговорам в) анализ результатов переговоров и выполнение достигнутых договоренностей г) процесс переговоров 91. Основная функция речевого этикета – ... а) переход к внешней речи б) снятие агрессии в) передача смысла высказывания 92. К позитивным функциям конфликта относятся а) получение новой информации об оппоненте б) чрезмерное увлечение конфликтным взаимодействием в ущерб работе в) стимулирование к изменениям и развитию 93. Какие действия могут привести к нарастанию конфликта? а) силовое давление б) уговоры в) невмешательство 94. Конструктивное разрешение конфликта зависит от... а) адекватности восприятия конфликта б) открытости и эффективности общения в) количества отрицательных эмоций 95. Что не относится к невербальным средствам общения? а) походка б) пауза в) просьба</p>
Экономика и организация производства	6	5		УК-3.3	<p>1. Верно ли утверждение: «Любая эффективно работающая команда состоит из личностей, обладающих навыками, необходимыми для достижения индивидуальных и групповых целей»? а) верно б) неверно 2. Верно ли утверждение: «В успешной команде точно знают о грамотной коммуникации, активном слушании, важности обратной связи и своевременного реагирования на критические моменты»? а) верно б) неверно 3. Верно ли утверждение: «В успешной команде неважно умение каждого специалиста транслировать свои знания и умения на всю группу»? а) верно</p>

					б) неверно 4. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды несут ответственность за достижение целей»? а) верно б) неверно 5. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды доверяют друг другу и поддерживают друг друга»? а) верно б) неверно 6. Верно ли утверждение: «При формировании команды намеренно избегаются конфликтные ситуации между её членами»? а) верно б) неверно 7. Верно ли утверждение: «После обсуждения идей, команда приступает к согласованию общего плана. Не все идеи будут реализованы, поэтому некоторым придется отказаться от собственных инициатив, чтобы действовать командно»? а) верно б) неверно 8. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды обладают взаимодополняющими навыками и умениями»? а) верно б) неверно 9. Верно ли утверждение: «Проделанная вами работа после того, как была выполнена и принесена в объединение, считается вашей, а не принадлежит команде»? а) верно б) неверно 10. Верно ли утверждение: «При формировании команды лучше брать не тех, кто явно сильнее или оптимально подходит для выполнения поставленной задачи, а того, кто «понравился», так как чем-то похож на тебя»? а) верно б) неверно
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Социология	1	1		УК-3.1	1. - 2 2. - 4. 3. - 2 4. - 1 5. - 2 6. - 1

					7. - 2 8. - 3 9. - 1 10. - 2
Социология	1	1		УК-3.2	11. - 3 12. - 3 13. - 4 14. - 2 15. - 2. 16. - 1 17. - 2 18. - 3 19. - 1 20. - 2
Этика и психология в профессиональной деятельности	2	2		УК-3.3	1. неодинаков 2. правой 3. справа 4. слева 5. на одну–две ступеньки впереди дамы 6. на одну–две ступеньки впереди дамы 7. младший 8. старший 9. да 10. нет 11. младшего старшему 12. мужчину представляют даме 13. друзей родителям 14. от 2-х до 4-х 15. не надо застегивать нижнюю пуговицу 16. нет, жилет также надо снять 17. отвращение 18. чувстве вины или стыда 19. человек нервничает 20. социальной 21. социальной 22. публичной зоной 23. деловые, личные, семейные 24. допустимо 25. в начале знакомства 26. и в начале и в конце знакомства 27. Первым подает свою визитку низший по рангу и положению. Если социальный статус партнеров равный, то первым вручает визитную карточку младший по возрасту. Мужчина всегда представляется женщине первым. 28. Женщина при разговоре с мужчиной, старший при разговоре с младшим, при равных условиях – тот, кто звонил

					<p>29. Если надо приветствовать мужчину, который намного старше ее, руководителя, группу знакомых людей</p> <p>30. Деловой, дипломатический, военный, педагогический, врачебный, поведение в общественных местах</p> <p>31. Тактичность – это качество скорее врожденное, чем приобретенное. Поэтому очень часто овладевший всеми тонкостями внешнего поведения человек остается в своей сущности бестактным. Вежливость – качество приобретенное. Оно достигается правильным воспитанием</p> <p>32. Души, изящную безделушку, непременно цветы. Не рекомендуется дарить вещи интимного назначения</p> <p>33. Только по случаю юбилейной даты, получения им высокой награды, почетного звания</p> <p>34. Выбрав удобную минуту, хозяин (если гость – женщина, и наоборот) знакомит его с расположением квартиры, показывают комнаты (кроме спальни), службы</p> <p>35. компромисса</p> <p>36. конкуренции и соперничества</p> <p>37. конфликт по горизонтали</p> <p>38. конфликт внутриличностный</p> <p>39. кинесические средства общения</p> <p>40. тембром голоса</p> <p>41. взаимный учет интересов участников</p> <p>42. жесткий</p> <p>43. конфликты смешанного типа</p> <p>44. деструктивный</p> <p>45. деловые переговоры</p> <p>46. рука сверху, ладонь развернута вниз</p> <p>47. б</p> <p>48. а</p> <p>49. а</p> <p>50. в</p> <p>51. б</p> <p>52. а</p> <p>53. в</p> <p>54. а</p> <p>55. б</p> <p>56. б</p> <p>57. в</p> <p>58. а</p> <p>59. б</p> <p>60. а</p> <p>61. в</p> <p>62. б</p> <p>63. а</p> <p>64. б</p> <p>65. в</p>
--	--	--	--	--	---

					66. а 67. а 68. в 69. а 70. б 71. а 72. б 73. б 74. а 75. б 76. в 77. б 78. б 79. а 80. б 81. в 82. б 83. а, в 84. а, б 85. в 86. б 87. б 88. а, б 89. б 90. а, в, г 91. б 92. в 93. а 94. а, б 95. в
Экономика и организация производства	6	5		УК-3.3	1. а 2. а 3. б 4. а 5. а 6. а 7. а 8. а 9. б 10. б

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-4
Название компетенции	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-4.1
Наименование индикатора	Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности
Шифр индикатора	УК-4.2
Наименование индикатора	Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации
Шифр индикатора	УК-4.3
Наименование индикатора	Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
Шифр индикатора	УК-4.4
Наименование индикатора	Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Иностранный язык	2,3,4	2,3		УК-4.1	<p>ТЕСТЫ</p> <p><i>Прочитайте текст и ответьте на вопросы</i></p> <p>THE SCIENTIFIC METHOD</p> <p>The basic scientific method includes the steps scientists use and follow when trying to solve a problem or prove or disprove a theory. The methods are used by scientists all over the world. This is done so scientists can work together to solve some of the same problems.</p> <p>There are usually five steps which are a part of the scientific method. The steps can occur in any order, but the first step is usually observation. An observation is the use of</p>

				<p>one or more of the five senses, which include seeing, hearing, feeling, smelling, and tasting. The five senses are used to learn about or identify an event or object the scientist wants to study. For example, while observing a spider a scientist may observe the pattern or size of the spider's web.</p> <p>The second step of the scientific method is the question being researched, the hypothesis. It is the question that is turned into a statement about an event or object the scientist would like to research. A good hypothesis includes three things: The explanation for the observations, it is able to be tested by other scientists, and it will usually predict new outcomes or conclusions. The scientist observing the spider building the web may have a question about the strength of the web. An example of the hypothesis might be: The larger the spider, the stronger the web. This hypothesis includes the explanation for the observation, it can be tested, and new conclusions may be reached.</p> <p>The third step of the scientific method is the experiment. An experiment is a test which will either challenge or support the hypothesis. The hypothesis will then be true or false. Using the spider hypothesis, a scientist may experiment by measuring spider webs in relation to a spider's size. Often, even when a hypothesis is disproved much can still be learned during the experiment. For example, while measuring the strength of spider webs the scientist may discover something new about them.</p> <p>The final step in the scientific method is the conclusion. The conclusion will either clearly support the hypothesis or it will not. If the results support the hypothesis a conclusion can be written. If it does not support the hypothesis, the scientist may choose to change the hypothesis or write a new one based on what was learned during the experiment. In the example, if the scientist proves that larger spiders build stronger webs, then that is the conclusion. If it was not proven, the scientist may change the hypothesis to: The size of a spider has no bearing on the strength of its web.</p> <p>The scientific method is used for simple experiments students may do in the classroom or very complex or difficult experiments being done all over the world. The spider experiment may be done by any scientist in the world.</p> <p>In summary, the scientific method includes the steps scientists use to solve a problem or to prove or disprove a theory. There are four basic steps involved with the scientific method. The usual steps include observation, hypothesis, experiment, and conclusion. The steps may not always be completed in the same order. Following the four steps, the results of the experiment will either support the hypothesis or will not support the hypothesis. Scientists are always free to change or write a new hypothesis and start the four steps all over again. The scientific method is used for simple experiments or for more difficult experiments.</p> <p>1. Which of the following is the best definition of the scientific method? A: A method used by scientists to try and find the answers to questions. B: Used by scientists only throughout the world. C: A method to prove the right answer to a question by a scientist. D: The steps scientists use and follow when trying to solve a problem or to prove or disprove a theory.</p> <p>2. Which of the steps in the scientific method would a scientist use for seeing, hearing,</p>
--	--	--	--	--

					<p>feeling, smelling, and tasting?</p> <p>A: Conclusion B: Observation C: Experiment D: Hypothesis</p> <p>3. Which of the following is the best example of a hypothesis?</p> <p>A: Do hamsters live longer than birds? B: Cars and trucks usually use the same amount of gasoline. C: I think dogs make better pets for everyone. D: Brand B lightbulb will burn longer in a lamp than Brand X lightbulb.</p> <p>4. Which statement is true?</p> <p>A: An experiment is a test which will either challenge or support a hypothesis. B: An experiment is a test which must always prove the hypothesis. C: An experiment is only used when trying to prove a hypothesis. D: An experiment does not have to be part of the scientific method.</p> <p>5. Fill in the blank with one of the choices. If the results of an experiment support the hypothesis a(n) _____ can be written.</p> <p>A: Observation B: New hypothesis C: Conclusion D: Experiment</p> <p>6. The scientific method</p> <p>A: Can be used for simple experiments or more difficult experiments B: Can be used only for simple experiments at home or in the classroom C: Can only be used for experiments carried out by scientists D: Can only be used for very difficult experiments</p> <p><i>Выберите наиболее подходящий заголовок для каждого абзаца текста:</i></p> <p>7. The word “science” comes from the Latin word “scientia”, which means “knowledge”. Science covers the broad field of knowledge that deals with facts and the relationship among these facts.</p> <p>8. Scientists study a wide variety of subjects. Some scientists search for clues to the origin of the Universe and examine the structure of the cells of living plants and animals. Other researches investigate why we act the way we do, or try to solve complicated mathematical problems.</p> <p>9. Scientists use systematic methods of study to make observations and collect facts. They develop theories that help them order and unity facts. Scientific theories consist of general principals or laws that attempt to explain how and why something happens or happened. A theory is considered to become a part of scientific knowledge if it has been tested experimentally and proved to be true.</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>10. Scientific study can be divided into two major groups: sciences and humanities. They also have other names such as STEM, the arts and so on. As science, knowledge grew and became more complicated. Many new fields of science appeared. At the same time, the boundaries between scientific fields became less clear. Numerous areas of science overlap each other and it is often hard to tell where one science ends and another begins. All sciences are closely interconnected.</p> <p>11. Science has great influence on our life. It provides the basis of modern technology – the tools and machines that make our life and work easier. The discoveries and inventions of scientists also help shape our view about ourselves and our place in the Universe.</p> <p>A. The fields of scientific research. B. Different groups of sciences. C. The importance of science. D. What is science? E. Methods of scientific research.</p> <p><i>Прочитайте текст и выберите окончания для данных ниже предложений</i></p> <p>THE INTERNET: HERE TO STAY Most people today cannot imagine their life without the Internet. I believe it is one of the most important motivations. Thanks to the World Wide Web, our lives have become easier and more exciting.</p> <p>First of all, the Internet helps us find information easily. For example, we can read the news and find answers to the questions 24 hours a day. In addition, we can use the Internet for entertainment. We can send e-mails to friends and shop online. We can even listen to the latest music and watch live sports events from other parts of the world.</p> <p>However, some people argue that the Internet has a negative effect on society. Internet users become less sociable. They stay at home most of the day instead of going out to shop, work and meet friends.</p> <p>In my opinion, the Internet has more advantages than disadvantages. Our lives are better with it and I hope it is here to stay.</p> <p>12. Most people nowadays ... a) cannot live without the Internet b) imagine their lives without the Internet c) think without the Internet</p> <p>13. Thanks to the World Wide Web, our lives have become ... a) difficult and more stressful b) simpler and more interesting c) easier and more exciting</p> <p>14. The Internet is important mostly because ...</p>
--	--	--	--	---

					<p>a) it allows us to find the information easily b) it provides cheap shopping online c) it plays the latest music hits</p> <p>15. We can use the Internet for fun, as we can ... a) work on assignments b) send e-mails to friends c) read the news</p> <p>16. The biggest disadvantage of the Internet is ... a) that you have to go somewhere to work out b) that you can't live a normal life c) that it can change our daily routines</p> <p>17. The Internet has ... a) more disadvantages than advantages b) more advantages than disadvantages c) as many advantages as disadvantages</p> <p><i>Выберите верный вариант</i></p> <p>18. We dinner when our unexpected guests A) ate / were arriving B) were eating / arrived C) had eaten / would have arrived D) have eaten / arrive E) had been eating / have arrived</p> <p>19. Since they us they were coming, we any food for them. A) aren't telling / don't have B) hadn't told / didn't have C) won't tell / haven't had D) don't tell / won't have E) haven't told / aren't having</p> <p>20. By the time the plane finally after a four-hour delay, everyone waiting to meet the passengers fed up. A) has landed / would be B) is landing / is C) landed / was D) was landing / has been E) would land / had been</p> <p>21. From what he in his letter, I thought that he in Paris until next year. A) had written / would be living</p>
--	--	--	--	--	---

					<p> B) has written / lives C) had been writing / will live D) was writing / lived E) would have written / was living </p> <p> 22. Unless you where you are going soon, you to get a ticket. A) decided / haven't been B) will decide / aren't going to be C) have decided / aren't D) decide / won't be able E) had decided / won't have been </p> <p> 23. I'm not going to start looking for a job I have finished my studies. A) by the time B) without C) therefore D) until E) moreover </p> <p> 24. how hard she tried, her boss always complained about her work. A) No matter B) As much as C) Nonetheless D) Although E) As though </p> <p> 25. On the other hand, I have never understoodpeople have to rely on the leisure industry, instead of using their imaginations. A) that B) how C) why D) who E) which </p> <p> 26. I don't mind TV at home, but I'd much rathera film in the cinema. A) to watch / to see B) watch / seeing C) having watched / seen D) watching / see E) watched / having seen </p> <p> 27. What are you cooking? It very nice! A) is smelling B) smells C) smelt </p>
--	--	--	--	--	---

					<p>28. John very hard at the moment. A) worked B) has worked C) is working</p> <p>29. I help you carry those bags. - "Yes, please". A) Are B) Will C) Do</p> <p>30. I Elvis Presley in 1965. A) have seen B) saw C) am seeing</p> <p>31. We always fish on Fridays. A) eat B) eats C) are going to eat</p> <p>32. The bigger the car, the ... it is. A) fast B) fastest C) faster</p> <p>33. There was hardly ... juice left. A) every B) no C) some D) any</p> <p>34. Unless we ... the bill, the phone will be cut off. A) don't pay B) pay C) will pay D) won't pay</p> <p>35. The house ... by the time you come back. A) had been painted B) will be painted C) will have painted D) will have been painted</p> <p>36. I've already ... you a hundred times that you are too late.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>A) said B) told C) talked D) spoken</p> <p>37. He said that if I ... Liz, she would help me. A) asked B) would asked C) will ask D) ask</p> <p>38. She ... have gone on holiday. She doesn't answer my calls. A) can B) ought C) may D) need</p> <p>39. I can't come to the cinema tonight. I work. A) could B) needn't C) might D) have to</p> <p>40. I'd rather ... to university than get a job. A) go B) to go C) having gone D) going</p> <p>41. If I were you, I ... professional advice. A) would seek B) will seek C) can seek D) sought</p> <p>42. Her condition is ... better than it was yesterday. A) many B) very C) much D) any</p> <p>43. How long ... Tony? – Since we were children. A) did you know B) have you known C) do you know</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>D) have you been knowing</p> <p>44. I wonder if Sally ... to the disco. A) will come B) will be coming C) will have been coming D) comes</p> <p>45. She ... a film when the phone rang. A) has been watching B) had been watching C) has watched D) was watching</p> <p>46. He ... a pay rise last year. A) has been given B) is given C) was given D) will be given</p> <p>47. I don't advise ... in the office. A) smoking B) to smoke C) smoke D) to have smoke</p> <p>48. Paul noticed a woman ... at him while he was waiting at the station. A) to stare B) staring C) has stared D) stares</p> <p>49. I prefer eating out ... cooking at home. A) than B) from C) to D) of</p> <p>50. Don't forget to congratulate Robin passing her driving test. A) from B) with C) on D) about</p> <p>51. Jane may ... already.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>A) have left B) has left C) left D) leave</p> <p>52. Is it worth ... so much money on space travel? A) have spent B) to spend C) spend D) spending</p> <p>53. I can't hear the speaker ... the result of voting. A) to announce B) announcing C) announce D) announced</p> <p>54. How do you know the man stole the watch? – I saw him ... it in the pocket and leave the shop without paying. A) put B) putting C) puts D) to put</p> <p>55. He ... to meet her yesterday. A) happen B) to happen C) happened D) was happened</p> <p>56. You ... better go to your doctor. A) had B) would C) should D) have</p> <p>57. I would rather ... a novel than read a biography. A) to read B) having read C) read D) reading</p> <p>58. She ... a film when the phone rang. A) has been watching B) had been watching</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>C) has watched D) was watching</p> <p>59. The meeting ... at 9 o'clock. Don't be late. A) started B) was starting C) starts D) will start</p> <p>60. If you had got up earlier, you ... the bus. A) wouldn't miss B) wouldn't have missed C) won't miss</p>
Русский язык и культура речи	2	1		УК-4.2	<p>1. <u>Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.), – это ...</u></p> <p>2. Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это ...</p> <p>3. Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это ...</p> <p>4. Такие слова, как ... и ..., относятся к пассивному запасу лексики русского языка.</p> <p>5. Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это ...</p> <p>6. Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это ...</p> <p>7. Территориальная лексика называется ...</p> <p>8. К профессиональной лексике следует отнести ... и ...</p> <p>9. Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это ...</p> <p>10. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это ...</p> <p>11. Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это ...</p> <p>12. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание – это ... речи</p> <p>13. Закон ... гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время.</p> <p>14. В русском языке существительные женского рода с суффиксами <i>-ш(а)</i> и <i>-их(а)</i> (<i>инструкторша, кассирша, дворничиха, врачиха</i>) характеризуются как стилистически ...</p> <p>15. Сущность стилистического приема такого, как ... – это преднамеренное сближение созвучных слов.</p> <p>16. Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые слова называются ...</p>

					<p>17.Закон ___гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохранять одно и то же содержание.</p> <p>18.Если нарушается закона тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как ___</p> <p>19.Такая логическая ошибка, как ___, может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов</p> <p>20. В стилях ...и ...точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний</p> <p>21.Такой стиль, как _____является основным источником речевых штампов и канцеляризов</p> <p>22.Постановление, решение, приказ, указание относятся к ...документам.</p> <p>23.Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к ...документам:</p> <p>24.Краткое письменное изложение биографических данных, характеризующих образовательную подготовку, профессиональную деятельность и личные качества человека, претендующего на должность, – это....</p> <p>25.Официальный документ, удостоверяющий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это ...</p> <p>26.Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации –....</p> <p>27.Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт....</p> <p>28.Краткое подготовленное или неподготовленное выступление – это ...</p> <p>29.Беседа эффективна в ...аудитории.</p> <p>30.Официальная речь с оценкой заслуг юбиляра – это ...выступление</p> <p>31.Главная задача научного стиля – это ...</p> <p>32.Подстили научного стиля: ...</p> <p>33. В каком вариан^{те} отве^{та} нужно поста^{вить} тире?</p> <p>а. Для арабских мысли^{телей} греческие тек^{сты} утратив свой живой и непосред^{ствен}ный харак^{тер} превра^{ти}лись в своего рода священные книги.</p> <p>б. Язык народа лучший никогда не увядающий вечно распускающийся цвет^е его духовной жизни.</p> <p>в. Педагогика совокупность теоретических и прикладных наук изучающих воспитание образование и обучение.</p> <p>г. Тепер^ь я понял без прошлого не прожит^ь.</p> <p>34. В каком вариан^{те} отве^{та} нужно поста^{вить} то^{лько} одну запя^{тую}?</p> <p>а. Ученье да труд все перетрут.</p> <p>б. Вечер и наст^{упив}шая прохлада расслабили и упокоили нас.</p> <p>в. Прогулка или разговор с другом были одинаково прият^{ны} для него.</p> <p>г. В колледже он с увлечением занимался как гумани^{тар}ными так и естес^{твенно-математическими} дисциплинами.</p> <p>35. В каком вариан^{те} отве^{та} нужно поста^{вить} то^{лько} одну запя^{тую}?</p> <p>а. Тут он заплотировал и на лице у него играла уверенная улыбка но в глазах эт^{ой} уверенност^и отнюдь не было</p> <p>б. Он жил одиноко и замкну^{то} и тосковал днем и ночью.</p>
--	--	--	--	--	--

в. Мы придвинулись к столу и он начал рассказывать.

г. И для него воскресли вновь и божество и вдохновенье и жизнь и слезы и любовь.

36. В каком варианте ответа нужно поставить только одну запятую?

а. Художник сумел передать внешнее сходство этого человека и характер и настроение.

б. Культурология рассматривается сегодня как интегративная научная область знания рожденная потребностями современной эпохи и находящаяся на стыке многих наук.

в. Немецкий художник Дюрер много путешествовал по Италии и Нидерландам и знакомился с искусством этих стран.

г. Грань между культурой и природой не так очевидна как полагают многие культурологи философы.

37. В каком варианте ответа существительное мужского рода?

а. **пенальти**

б. фрау

в. Замбези

г. джерси

38. В каком слове первый слог является ударным?

а. эксперт

б. **банты**

в. алкоголь

г. агент

39. В каком слове произносится согласный [к]?

а. где;

б. кит

в. **друг**

г. Бог

40. В каком слове произносится согласный [х]?

а. снег

б. город

в. **мягкий**

г. друг

41. В каком слове произносится согласный [ш]?

а. **конечно**

б. пшеничный

в. гречневый

г. Млечный Путь

42. В каком слове ударение на втором слог?

а. каталог

б. диспансер

в. кладовая

г. **включишь**

43. В каком слове ударение на первом слог?

а. включена

б. цыган

				<p>в. цемент г. шприцы</p> <p>44. В каком слове ударение на первом слоге? а. торты б. вручишь в. досуг г. балованный</p> <p>45. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Возражая собеседнику,</i> а...я привел аргументы. б. ...часто не учитываются законы психологии. в. ...ему позвонили. г. ...у нас возникло взаимопонимание.</p> <p>46. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Исполняя эту пьесу</i> а. ...зал хорошо слушал пианиста б. ...было чувство радости в. ...я старался передать свое настроение г. ...должен учитываться авторский замысел</p> <p>47. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. <i>Пользуясь советами специалистов,</i> а. ...все станет понятно б. ...требуется внимательное отношение к ним в. ...у меня возникло свое решение проблемы г. ...вы сможете сами отремонтировать свою квартиру</p> <p>48. Выберите слово, которое не имеет форм единственного числа. а. сливки б. торты в. листья г. ножи</p> <p>49. Выберите слово, которое не имеет форм множественного числа а. стекло б. тишина в. песок г. вода</p> <p>50. Какая лексическая ошибка допущена в предложении: <i>Бывает так, что в ответ на критику вы получаете обратный бумеранг.</i> а. повтор однокоренных слов б. неверное использование паронимов в. неверное употребление заимствованных слов г. повтор слов, близких по смыслу</p> <p>51. Укажите неверный вариант записи: Произведение создано... а. Джоном Голсуорси (Джон Голсуорси) б. Жорж Санд (Жорж Санд) в. Эмилем Золя (Эмиль Золя)</p>
--	--	--	--	--

				<p>г. Гюста^вом Флобер</p> <p>52. Укажи^{те} правильное объяснение пунктуа^ции в предложении. <i>Старай^тесь одобри^{ть} даже незначи^тельные успехи и это вызовет^у собеседника желание доби^ться еще большего</i></p> <p>а. Сложное предложение, перед союзом И запя^тая не нужна.</p> <p>б. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>в. Сложное предложение, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>г. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И запя^тая не нужна.</p> <p>53. Укажите правильное объяснение пунктуа^ции в предложении. <i>Каждая нация имеет свою духовную и материальную культуру и непоколебимую веру в законность и нерушимость своего места на земле.</i></p> <p>а. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>б. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И запя^тая не нужна.</p> <p>в. Сложное предложение, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>г. Сложное предложение, перед союзом И запя^тая не нужна</p> <p>54. Укажите правильное объяснение пунктуа^ции в предложении. <i>С первых лет возникновения скаутских отрядов появились их песни и одной из любимых скаутами песен была «Картошка».</i></p> <p>а. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>б. Сложное предложение, перед союзом И нужна запя^тая.</p> <p>в. Прост^{ое} предложение с однородными членами, перед союзом И запя^тая не нужна</p> <p>г. Сложное предложение, перед союзом И запя^тая не нужна</p> <p>55. Укажи^{те} предложение с грамматичес^кой ошибкой.</p> <p>а. Горячо любящим родную культу^ру предста^вляет перед нами Д.С. Лихачев в книге «Письма о добром и прекрасном»</p> <p>б. Текст^ы русской классической ли^тературы содержат^т немало слов, кот^орые современному чита^телю не вполне поня^тны, а иногда и совсем непоня^тны</p> <p>в. Одним из русских прозаиков, дета^льно описавшим русский быт, был Иван Шмелев</p> <p>г. Благодаря искусс^тва Микеланджело современные художники и скульп^туры умею^т выража^ть в масштаб^ных формах свои мысли и чувс^тва</p> <p>56. Укажи^{те} предложение с грамматичес^кой ошибкой</p> <p>а. ООН выступи^л с рядом мирных инициа^тив</p> <p>б. ТЭЦ дала воду в новый микрорайон</p> <p>в. США участ^вуют в работ^е ООН</p> <p>г. КНР радушно принимала зарубежных тури^стов.</p> <p>57. Укажи^{те} предложение с грамматичес^кой ошибкой.</p> <p>а. Рассматриваемая ста^тья посвящена пут^ям реформирования банковской сист^емы России.</p> <p>б. Мы надеемся, вместе машин будут расти деревья, а на них построят гараж.</p> <p>в. Франция – наш традиционный надежный парт^нер.</p> <p>г. Проблемы с рабочей силой в Кита^е могут сказа^ться на состоя^нии всей мировой экономики</p>
--	--	--	--	---

					<p>58. Укажите предложение с грамматической ошибкой.</p> <p>а. Интеллигентный человек уважат человеческое достоинство как в себе, так и в каждом, кто живт и трудится рядом с ним.</p> <p>б. Имея самое большое население в мире, Китай сегодня столкнулся с острым дефицитом квалифицированных кадров.</p> <p>в. Опытный молодой человек требуется для работы с иностранцами со знанием английского и немецкого языков.</p> <p>г. Ученые США прогнозируют, что в конце 21 в. на нашей планете установится аномально теплая погода.</p> <p>59. Укажите предложение с грамматической ошибкой.</p> <p>а. После дезинфекции мертвые насекомые собираются с соблюдением мер предосторожности.</p> <p>б. В России бюро кредитных историй действуютна основе лицензий, выдаваемых Федеральной службой по финансовым ранкам</p> <p>в. Благодаря карте А.Ковацкого экспедиция нашла место падения метеорита.</p> <p>г. Первая неделя олимпиады принесла российским болельщикам больше разочарований, чем радости.</p> <p>60. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.</p> <p>а. Только тот можетн горячо любить добро, кто способен от всей души, непримиримо ненавидеть зло (Ф. Шиллер).</p> <p>б. Доброта – качество излишек которого не вредит (Дж. Голсуорси).</p> <p>в. С юных летн приучайся прощать проступки ближнего и никогда не прощай своих собственных (А.В. Суворов).</p> <p>г. Я полагаю, что долг человека и в том, чтобы ни от чего не приходить в отчаяние и во всем находить хорошую сторону (Б. Паскаль).</p> <p>61. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.</p> <p>а. Один раз в жизни счастьен стучится в дверь каждого, но часто этот каждый сидит в соседнем кабачке и не слышит стука (М. Твен).</p> <p>б. Стараясь о счастьен других, мы находим свое собственное (Платон).</p> <p>в. Человек можетн претендовать лишь на столько радости и счастья, сколько он дает другим (Э. Фейхтерслебен).</p> <p>г. В жизни есть только одно несомненное счастьен жить для другого (Л.Н. Толстой)</p> <p>62. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.</p> <p>а. на их территории</p> <p>б. наиболее решительнее</p> <p>в. пять апельсинов</p> <p>г. в двухстах метрах</p> <p>63. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.</p> <p>а. несколько килограммов</p> <p>б. в двухстах метрах</p> <p>в. нет местн</p> <p>г. больше шестьдесятн рублей</p> <p>64. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.</p> <p>а. эффективные кремы</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>б. более удобное</p> <p>в. главные бухгалтеры</p> <p>г. пара носков</p> <p>65. Укажите фамилию, которая склоняется.</p> <p>а. Александр Лукашенко</p> <p>б. Эрнест Хемингуэй</p> <p>в. Эрнест Хемингуэй</p> <p>г. Алексей Крученых</p> <p>66. Диалектизм – это единица</p> <p>а. территориальной лексики</p> <p>б. литературного языка</p> <p>в. просторечия</p> <p>г. национального языка</p> <p>67. Определение «Совокупность специальных слов различных областей науки и техники, функционирующих в сфере профессионального общения,» соответствует понятию</p> <p>а. терминология</p> <p>б. профессионализмы</p> <p>в. профессиональный сленг</p> <p>г. дефиниции</p> <p>68. Что подразумевается под обработанной частью общенародного языка, обладающей в большей или меньшей степени письменно закреплёнными нормами?</p> <p>а. художественный язык</p> <p>б. разговорная речь</p> <p>в. литературный язык</p> <p>г. внелитературные элементы</p> <p>69. Что из данных вариантов является основным признаком литературного языка?</p> <p>а) нормативность</p> <p>б) формативность</p> <p>в) информативность</p> <p>70. Каким диалектам противостоит литературный язык по своему культурному и социальному статусу?</p> <p>а. общепринятым</p> <p>б. территориальным</p> <p>в. основным</p> <p>г. социальным</p> <p>71. Литературный язык – это:</p> <p>а. основа национального языка</p> <p>б. то же, что и национальный язык</p> <p>в. социально и территориально ограниченные элементы</p> <p>г. нет верного ответа</p> <p>72. Литературный язык характеризуется:</p> <p>а. обработанностью</p> <p>б. нормативностью</p> <p>в. стабильностью</p>
--	--	--	--	--	---

г.всеми перечисленными свойствами

73. Заполните таблицу. Назовите пропущенный этап речевой деятельности. Расположите этапы речевой деятельности в порядке их следования.

1)	А. этап контроля
2)	Б. этап планирования
3)	В. этап ориентировки
4)	Г. ?

74. ... - этот вид речевой деятельности имеет следующие характеристики: поиск, просмотр, ознакомление, изучение

75. Назовите типичные ошибки слушания, как правило, исследователи отмечают 5 ошибок:

- 1) ...
- 2) ...
- 3) ...
- 4) ...
- 5) ...

76. Заполните таблицу. Назовите пропущенный вид речевой деятельности. Расположите виды речевой деятельности в соответствии с характеристиками в столбце слева.

1) Связано с восприятием чужой речи на слух	А. Письмо
2) Связано с созданием собственного устного высказывания	Б. Слушание
3) Связано со зрительным восприятием чужой речи	В. Говорение
4) Связано с созданием собственного	Г. ?

					<div>высказывания в письменной речи</div> <div></div> <p>77. ... - этот вид речевой деятельности бывает следующих типов: выборочное, детальное, ознакомительное.</p> <p>78. Речевая деятельность синонимична понятию ...</p> <p>79. По количеству выделяют ... вида речевой деятельности</p> <p>80. По классификации видов речевой деятельности устный ответ студента на занятии – это ...</p>
Информатика	2	1		УК-4.3	<p>1. Под информационно-коммуникационной технологией понимается:</p> <p>1. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам;</p> <p>2. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>4. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство;</p> <p>2. Информационная инфраструктура – это:</p> <p>1. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство;</p> <p>2. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам;</p> <p>3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>4. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>3. Информационное пространство – это:</p> <p>1. локализованное виртуальное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей;</p> <p>2. физически локализованное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей;</p> <p>3. совокупность компьютеров, объединенных в единую информационную сеть и использующих общее программное обеспечение;</p> <p>4. совокупная память компьютеров, объединенных в единую информационную сеть;</p> <p>4. Информационные ресурсы – это:</p> <p>1. совокупность сведений, представленных в формализованном виде и размещенных на любого рода носителях;</p> <p>2. совокупность знаний, которыми обладает некая общность людей;</p>

					<p>3. совокупность всей информации, размещенной в памяти компьютера;</p> <p>4. совокупность сведений, представленных в текстовой или графической форме и доступных с любого компьютера;</p> <p>5. Компьютерная сеть – это:</p> <p>1. совокупность компьютеров, соединенных с помощью каналов связи и средств коммутации в единую систему;</p> <p>2. совокупность компьютеров, использующих общее программное обеспечение;</p> <p>3. совокупность компьютеров, расположенных в одном помещении и использующихся для решения однотипных задач;</p> <p>6. Локальная сеть – это:</p> <p>1. сеть, связывающая совокупность компьютеров в ограниченной зоне;</p> <p>2. совокупность локально работающих компьютеров;</p> <p>3. совокупность каналов связи компьютера с периферийными устройствами;</p> <p>4. сеть, в которой все компьютеры работают локально;</p> <p>7. Компьютер, который обслуживает другие станции, предоставляя общие ресурсы и услуги для совместного использования, называется</p> <p>8. Рабочая станция – это:</p> <p>1. компьютер, подключенный к сети и обеспечивающий доступ к ее ресурсам;</p> <p>2. любой компьютер, подключенный к сети;</p> <p>3. компьютер, используемый для реализации информационных технологий;</p> <p>4. компьютер, к которому не подключены периферийные устройства;</p> <p>9. Топология компьютерной сети – это:</p> <p>1. способ соединения компьютеров в сети, сохраняющий ее свойства независимо от количества компьютеров и их характеристик;</p> <p>2. способ соединения компьютеров в сети, меняющий свойства в зависимости от количества компьютеров и их характеристик;</p> <p>3. тип используемой сетевой операционной системы;</p> <p>4. тип используемых каналов связи между компьютерами;</p> <p>10. Архитектура компьютерной сети – это:</p> <p>1. структура сети, определяющая её топологию, состав устройств и правила их взаимодействия;</p> <p>2. структура сети, меняющаяся в зависимости от количества входящих в нее компьютеров;</p> <p>3. схема, отражающая физическое расположение компьютеров, объединенных в сеть;</p> <p>4. схема, отражающая виртуальное расположение компьютеров, объединенных в сеть;</p> <p>11. Протокол коммуникаций – это:</p> <p>1. набор правил обмена информацией между разными устройствами;</p> <p>2. набор операторов любого языка программирования;</p> <p>3. документ, в котором приведена инструкция по организации обмена информацией между разными устройствами;</p> <p>4. документ, разрешающий обмен информацией между разными устройствами;</p> <p>12. В наборе ТСР/IP протокол IP определяет:</p> <p>1. адресацию сетевого уровня;</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>2. адрес электронной почты пользователя; 3. тип используемого компьютера; 4. типологию локальной сети; 13. Уникальный адрес, идентифицирующий компьютер в интернете или локальной сети, это 14. Доменный адрес – это: 1. уникальный символический адрес компьютера в сети Интернет; 2. уникальный цифровой адрес компьютера в сети Интернет; 3. уникальное имя компьютера в сети Интернет; 4. уникальный адрес электронной почты пользователя; 15. World Wide Web – это 1. гипермедийная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним; 2. глобальная поисковая система; 3. интерактивная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним; 4. интеллектуальная информационная система поиска ресурсов Интернет и доступа к ним;</p>
Цифровая экономика	4	2		УК-4.4	<p>1. Вставьте пропущенное слово (слова). Новая индустриализация развитых стран предусматривает фундаментальные изменения в _____ промышленности 2. Вставьте пропущенное слово (слова). Кто является автором концепции Четвёртой промышленной революции? _____ 3. Вставьте пропущенное слово (слова). Полной интеграции вычислительных ресурсов в физические процессы позволяет достичь _____ система 4. Вставьте пропущенное слово (слова). Главным блоком в технологиях Четвёртой промышленной революции является _____ 5. Вставьте пропущенное слово (слова). Конвергенция технологий означает их переплетение и _____ с последующим возникновением трудно предсказуемых системных эффектов 6. Четвёртая промышленная революция — это: а) Технологическая неизбежность, с которой нужно смириться б) Вызов всему человечеству, на который ему предстоит осознанно ответить в) Перспектива, которую следует по возможности избегать г) Локальное явление, затрагивающее исключительно развитые страны 7. На сегодняшний момент вещей материального мира подключено к сети: а) более 90% б) более 50% в) менее 10% г) менее 1%</p>

					<p>8. Укажите все виды взаимодействия в рамках интернета вещей:</p> <p>а) машина – человек и машина – машина б) человек – человек, машина – человек и машина – машина в) человек – человек и машина – машина г) только человек – человек</p> <p>9. Могут ли существовать системы Интернета вещей без контроллеров?</p> <p>а) да б) нет</p> <p>10. Укажите правильный путь, который проходят данные от конечного устройства до человека:</p> <p>а) Контроллер б) Датчики в устройствах в) Центр обработки данных г) Интернет д) Маршрутизатор е) Человек</p> <p>11. Концепция облачных вычислений:</p> <p>а) Возникла в 1990-е годы. б) Возникла в 2000-е годы. в) Возникла в 2010-е годы. г) Уходит корнями в эпоху становления вычислительной техники (1960-е—1970-е годы).</p> <p>12. Аналогией облачных вычислений из обычной жизни является:</p> <p>а) Система централизованного электро- и водоснабжения. б) Система городского транспорта. в) Система здравоохранения. г) Система образования.</p> <p>13. Клиент, использующий облачную инфраструктуру:</p> <p>а) Контролирует её полностью. б) Контролирует её большую часть. в) Контролирует её меньшую часть. г) Не контролирует её вовсе.</p> <p>14. Вставьте пропущенное слово (слова) Технически конструируемая интерактивная среда, позволяющая пользователю погрузиться в искусственный мир и действовать в нём с помощью специальных устройств, называется _____ реальностью</p> <p>15. Технологии виртуальной и дополненной реальности:</p> <p>а) Используются только в индустрии развлечений б) Имеют только научное приложение в) Оказывают реальный экономический эффект в различных отраслях промышленности г) Недостаточно развиты и не имеют еще практической ценности</p> <p>16. «Дружественность» на стадии разработки сильного искусственного интеллекта закладывается для того, чтобы:</p> <p>а) Научить искусственный интеллект чувству юмора.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>б) Не нарушать традицию разработчиков искусственного интеллекта, существующую с 1950-х годов.</p> <p>в) Сильный искусственный интеллект не оказал негативного влияния на человеческую цивилизацию.</p> <p>г) Распознавать деятельность искусственного интеллекта на уровне отдельного формального нейрона.</p> <p>17. Вставьте пропущенное слово (слова) Глубокое обучение — это класс алгоритмов машинного обучения, основанный на искусственных _____ сетях</p> <p>18. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ вычисления — архитектура системного уровня для расширения облачных функций хранения, вычисления и сетевого взаимодействия. Концепция предполагает обработку данных на конечных устройствах сети (компьютерах, мобильных устройствах, датчиках, смарт-узлах и т.п.), а не в облаке</p> <p>19. Система платежей должна обеспечивать окончательный расчет:</p> <p>а) на следующий день б) как указано в платежном документе клиента в) в день валютирования * г) через несколько дней</p> <p>20. Платежной услугой является услуга, при которой осуществляется:</p> <p>а) прием платежей б) перевод денежных средств* в) выдача наличных денежных средств прием наличных денежных средств</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Иностранный язык	2,3,4	2,3		УК-4.1	<div>1. *D</div> <div>2. *B</div> <div>3. *D</div> <div>4. *A</div> <div>5. *C</div> <div>6. *A</div> <div>7. [D]</div> <div>8. [A]</div> <div>9. [E]</div> <div>10. [B]</div> <div>11. [C]</div> <div>12. *a</div> <div>13. *c</div> <div>14. *a</div> <div>15. *b</div> <div>16. *b</div> <div>21. *A</div> <div>22. *D</div> <div>23. *D</div> <div>24. *A</div> <div>25. *C</div> <div>26. *D</div> <div>27. *B</div> <div>28. *C</div> <div>29. *B</div> <div>30. *B</div> <div>31. *A</div> <div>32. *C</div> <div>33. *D</div> <div>34. *B</div> <div>35. *D</div> <div>36. *B</div> <div>41. *A</div> <div>42. *C</div> <div>43. *B</div> <div>44. *A</div> <div>45. *A</div> <div>46. *C</div> <div>47. *A</div> <div>48. *B</div> <div>49. *C</div> <div>50. *B</div> <div>51. *A</div> <div>52. *D</div> <div>53. *B</div> <div>54. *B</div> <div>55. *C</div> <div>56. *B</div>

					17. *b 37. *A 57. *C 18. *B 38. *C 58. *D 19. *B 39. *D 59. *C 20. *C 40. *A 60. *B
Русский язык и культура речи	2	1		УК-4.2	<p>1. <u>Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.), – это литературный язык.</u></p> <p>2. <u>Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это просторечие.</u></p> <p>3. Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это <u>паронимы</u>.</p> <p>4. Такие слова, как <u>историзмы и архаизмы</u>, относятся к пассивному запасу лексики русского языка.</p> <p>5. Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это <u>историзмы</u>.</p> <p>6. Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это <u>архаизмы</u>.</p> <p>7. Территориальная лексика называется <u>диалектной</u>.</p> <p>8. К профессиональной лексике следует отнести <u>термины и профессионализмы</u>.</p> <p>9. Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому логически излишни, – это <u>плеоназм</u>.</p> <p>10. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это <u>тавтология</u>.</p> <p>11. Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это <u>лексические повторы</u>.</p> <p>12. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание качество – это логичность речи.</p> <p>13. Закон <u>исключенного третьего</u> гласит, что из двух противоречащих суждений одно должно быть истинным, а другое ложным, и не может быть третьего суждения, истинного по отношению к тому же предмету в то же самое время.</p> <p>14. В русском языке существительные женского рода с суффиксами <i>–ш(а)</i> и <i>–их(а)</i> (<i>инструкторша, кассирша, дворничиха, врачиха</i>) характеризуются как стилистически <u>сниженные и употребительны только в просторечии</u>.</p> <p>15. Сущность стилистического приема такого, как паронимазия – это преднамеренное сближение созвучных слов.</p> <p>16. Созданные и заимствованные для обозначения вновь возникающих явлений, предметов, понятий новые слова называются <u>неологизмами</u>.</p> <p>17. Закон <u>тождества</u> гласит, что каждая мысль в пределах одного рассуждения, одного доказательства, одной теории должна оставаться неизменной, сохранять одно и то же содержание.</p> <p>18. Если нарушается закона тождества, то это приводит к такой логической ошибке, как <u>подмена тезиса</u>.</p>

					<p>19.Такая логическая ошибка, как <u>двусмысленность</u>, может возникнуть при неправильном употреблении в речи омонимов и многозначных слов</p> <p>20. В стилях <u>официально-деловом</u> и <u>научном</u> точность обычно понимается как адекватность выражаемой мысли ее содержанию и достигается в результате верного словоупотребления, использования терминов и терминологических сочетаний</p> <p>21.Такой стиль как <u>официально-деловой</u> является основным источником речевых штампов и канцеляризов</p> <p>22.Постановление, решение, приказ, указание относятся к <u>распорядительным</u> документам.</p> <p>23.Акт, справка, служебная записка, заявление относятся к <u>информационно-справочным</u> документам:</p> <p>24.Краткое письменное изложение биографических данных, характеризующих образовательную подготовку, профессиональную деятельность и личные качества человека, претендующего на должность, – это <u>резюме</u>.</p> <p>25.Официальный документ, удостоверяющий получение чего-либо (денег, документов, ценных вещей и т.п.), заверенный подписью получателя, – это <u>расписка</u></p> <p>26.Официальный документ, содержащий просьбу или предложение лица (лиц), адресованный должностному лицу или организации – <u>заявление</u>.</p> <p>27.Задавая публично вопросы, мы приобретаем опыт <u>публичных выступлений</u>.</p> <p>89.Краткое подготовленное или неподготовленное выступление – это <u>сообщение</u></p> <p>29.Беседа эффективна в <u>небольшой</u> аудитории.</p> <p>30.Официальная речь с оценкой заслуг юбиляра – это <u>протоколно-этикетное</u> выступление</p> <p>31.Главная задача научного стиля – это сообщение научных сведений, научное объяснение фактов.</p> <p>32.Подстили научного стиля: <u>собственно научный, научно-учебный, научно-популярный</u>.</p> <p>33. в.</p> <p>34. г.</p> <p>35. в.</p> <p>36. б.</p> <p>37. а.</p> <p>38. б.</p> <p>39. в.</p> <p>40. в.</p> <p>41. а.</p> <p>42. г.</p> <p>43. г.</p> <p>44. а.</p> <p>45.а.</p> <p>46.в.</p> <p>47.г.</p> <p>48. а.</p> <p>49.б.</p>
--	--	--	--	--	---

					50.г. 51. б. 52. в. 53. б. 54. б. 55. г. 56. а. 57. б. 58.в. 59. а. 60. б. 61. г. 62. б. 63. г. 64.б. 65. б. 66. а 67. а 68. в 69. а, в 70. б 71. а 72. г 73. 1-В, 2-Б, 3-Г исполнение , 4-А 74. чтение 75. 1) отсутствие гибкой стратегии аудирования, 2) непонимание смысла, 3) отсеивание важной информации, 4) перебивание собеседника, 5) поспешные возражения собеседнику 76. 1-Б, 2-В, 3-Г чтение , 4-А 77. аудирование 78. коммуникация 79. 4 80. говорение
Информатика	2	1		УК-4.3	1. -1 2. -1 3. -1 4.-1 5. -1 6. -1 7. - сервер 8. -1 9. -1 10. -1 11. -1 12 -1

					13. IP-адрес 14. -1 15. -1
Цифровая экономика	4	2		УК-4.4	1. обрабатывающей 2. Клаус Шваб 3. Киберфизическая 4. Цифровой блок 5. слияние 6. б 7. г 8. б 9. б 10. б, а, д, г, в, е 11. г 12. а 13. г 14. Виртуальной 15. в 16. в 17. нейронных 18. Туманные 19. в 20. б

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-5
Название компетенции	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-5.1
Наименование индикатора	Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории
Шифр индикатора	УК-5.2
Наименование индикатора	Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.
Шифр индикатора	УК-5.3
Наименование индикатора	Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий.
Шифр индикатора	УК-5.4
Наименование индикатора	Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Шифр индикатора	УК-5.5
Наименование индикатора	Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
История России	2	1		УК-5.1	1. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира» связано с установлением сотрудничества с 1. НАТО 2. Странами Юго-Восточной Азии 3. Китаем 4. Государствами Латинской Америки 2. К последствиям проведения рыночных реформ в России 1992-1993 гг. относится

					<div>1. Насыщение потребительского рынка продовольственными и промышленными товарами</div> <div>2. Макроэкономическая стабилизация</div> <div>3. Развитие военно-промышленного комплекса</div> <div>4. Увеличение реальных доходов большинства населения</div> <div>3. Итогами деятельности В.В.Путина на посту Президента РФ в 2000 – 2008 гг. является</div> <div>1. Увеличение численности населения, живущего ниже уровня бедности</div> <div>2. Сокращение иностранных инвестиций в Россию</div> <div>3. Рост ВВП, промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, реальных доходов населения</div> <div>4. Усиление правового нигилизма граждан РФ</div> <div>5. Какое событие произошло позднее других</div> <div>1. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира»</div> <div>2. Учреждение Евразийского экономического сообщества (ЕврАзЭС)</div> <div>3. Подписание РФ Договора о сокращении стратегических наступательных вооружений</div> <div>6. Что произошло в России 23 октября 2003г.</div> <div>1. Трагедия на празднике в Беслане</div> <div>2. Захват заложников мюзикла «Норд-Ост» в Театральном центре на Дубровке в Москве</div> <div>3. Террористический акт в аэропорту Домодедово</div> <div>7. В первую очередь ЕС выступает как:</div> <div>1. Внешнеполитический союз</div> <div>2. Торгово-экономический союз</div> <div>3. Союз, обеспечивающий мир и безопасность</div> <div>8. Установите соответствие между государственными деятелями и сферой их деятельности</div> <table><tr><td>Государственные деятели</td><td>Сфера деятельности</td></tr><tr><td>А) Д.А. Медведев</td><td>1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.</td></tr><tr><td>Б) М.М. Касьянов</td><td>2) Президент РФ в 2008-2012 гг.</td></tr><tr><td>В) С.В. Лавров</td><td>3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.</td></tr><tr><td></td><td>4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.</td></tr></table> <div>9. Закон о монетизации льгот был принят в период деятельности президента</div> <div>1. Б.Н. Ельцина</div> <div>2. В.В. Путина</div> <div>3. Д.А. Медведева</div> <div>10. Балканский кризис разразился</div> <div>1. в 1992 г</div> <div>2. в 1996 г</div> <div>3. в 1998 г.</div> <div>4. в 1999 г.</div> <div>11. Изменения в порядке выборов в Государственную думу (по партийным спискам) были введены</div>	Государственные деятели	Сфера деятельности	А) Д.А. Медведев	1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.	Б) М.М. Касьянов	2) Президент РФ в 2008-2012 гг.	В) С.В. Лавров	3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.		4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.
Государственные деятели	Сфера деятельности														
А) Д.А. Медведев	1) Председатель правительства в 2000-2004 гг.														
Б) М.М. Касьянов	2) Президент РФ в 2008-2012 гг.														
В) С.В. Лавров	3) министр науки и образования в 2008-2012 гг.														
	4) министр иностранных дел в 2004-2015 гг.														

					<div>1. 1999 г.</div> <div>2. 2005 г.</div> <div>3.2007 г.</div> <div>4. 2011 г.</div> <div>12. Для внутренней политики В.В. Путина было характерно</div> <div>1. создание Федеральных округов</div> <div>2. введение пятилетнего срока полномочий президента</div> <div>3. сокращение количества субъектов Федерации</div> <div>4. введение выборов губернаторов</div> <div>13. Отметьте закон, принятый в период президентства Д.А. Медведева</div> <div>1. Закон о полиции</div> <div>2. Закон о монетизации льгот</div> <div>3. Закон «Об образовании»</div> <div>4. Закон о госпредприятии</div> <div>14. Расположите в хронологической последовательности следующие события</div> <div>1. создание СНГ</div> <div>2. подписание договора между Россией и Белоруссией о создании единого союзного государства</div> <div>3.осуждение Россией войны в Ираке</div> <div>15. Внешняя политика России в 2000-2008 гг. характеризовалась</div> <div>1. присоединением к программе НАТО «Партнерство во имя мира»</div> <div>2. выводом войск из бывших социалистических стран</div> <div>3. участием в борьбе с международным терроризмом</div> <div>4. формулированием концепции ограниченного суверенитета</div> <div>16. Какое событие произошло в сентябре 2001г.?</div> <div>1. террористическая атака на США</div> <div>2. заключение соглашения между Россией и НАТО о координации действий по Обеспечению международной безопасности</div> <div>3.вывод российских войск из Чечни</div> <div>4. вывод американских войск из Афганистана</div> <div>17. Российские войска приняли участие в миротворческой миссии в Косово</div> <div>1. в 1996 г.</div> <div>2. 1998 г.</div> <div>3. в 1999 г.</div> <div>4. в 2002 г.</div> <div>18. Установите соответствие между событием и датой</div> <div>А). принятие законов о государственных символах<div>1).2000 г.</div></div> <div>Б). создание Общественной палаты<div>2).2002 г.</div></div> <div>В). создание Стабилизационного фонда<div>3). 2003 г.</div></div> <div><div>4). 2005</div></div> <div>19. Государственный совет РФ – совещательный орган при Президенте РФ был создан</div> <div>1. в 2000 г.</div>
--	--	--	--	--	--

					<p>2. в 2004 г.</p> <p>3. в 2008 г.</p> <p>4. в 2012 г.</p> <p>20. Что из названного характерно для экономической жизни России в 2004-2008 гг.?</p> <p>1. введение госприемки товаров народного потребления</p> <p>2. дефицит бюджета</p> <p>3. введении госконтроля за мелким и средним бизнесом</p> <p>4. увеличение золотого запаса страны</p> <p>21. Военная операция российских войск в Южной Осетии состоялась</p> <p>1. в 2006 г</p> <p>2. в 2008 г.</p> <p>3. в 2010 г.</p> <p>4. в 2012 г.</p> <p>22. Отметьте один из результатов внешнеполитического курса России в 2000-2008 гг.</p> <p>1. создание военно-политического союза между Россией и США</p> <p>2. роспуск НАТО</p> <p>3. снижение угрозы международного терроризма</p> <p>4. усиление влияния России в Азии и Латинской Америке</p> <p>23. Расположите в хронологической последовательности фамилии государственных деятелей, занимавших пост министра иностранных дел.</p> <p>1. А. Козырев</p> <p>2. А. Громыко</p> <p>3. Е. Примаков</p> <p>4. И. Иванов</p> <p>24. Когда был подписан договор между РФ и Республикой Крым о принятии Республики Крым в состав России</p> <p>1. 2014 г , 18 марта</p> <p>2. 2008 г., 26 августа</p> <p>3. 2014 г., 16 марта</p> <p>25. Отметьте характерную черту международной обстановки к началу 21 века</p> <p>1. «холодная война между Россией и США»</p> <p>2. расширение НАТО на Восток</p> <p>3. усиление позиций России в странах бывшего соцлагеря</p> <p>4. укрепление обороноспособности России</p> <p>26. Кто стал Президентом России в 2000 году</p> <p>1. М.М. Касьянов</p> <p>2. В.В. Путин</p> <p>3. Б.Н. Ельцин</p> <p>27. К особенностям глобальных проблем человечества относится</p> <p>1. то, что они связаны только с наиболее развитыми странами</p> <p>2. появились только с переходом человечества к классовому обществу</p> <p>3. имеют общемировой, планетарный характер</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>28. Укажите последовательность процессов и явлений, приводящих к экологической катастрофе</p> <p>1. возникновение у людей болезней, вызванных состоянием окружающей среды</p> <p>2. накопление вредных веществ в культурных растениях, увеличение патологических отклонений у домашних животных</p> <p>3. расширение масштабов хозяйственной деятельности человека</p> <p>4. производство экологически «грязных» продуктов питания</p> <p>5. увеличение вредных промышленных выбросов</p> <p>29. Сущность проблемы «Севера» и «Юга» современного общества состоит</p> <p>1. Росте культурного многообразия</p> <p>2. Формировании сети международных террористических организаций</p> <p>3. Истощении природных ресурсов</p> <p>4. Разрыве в уровне экономического развития регионов планеты</p> <p>30. Выберите страны, владеющие атомным оружием:</p> <p>Индия, Пакистан, Северная Корея, США, Франция, Россия, Япония, Китай, Германия, Израиль, Великобритания</p>								
Основы российской государственности	1	1		УК-5.1	<p>1. Уолт Уитмен Ростоу выделяет следующие стадии общественного развития:</p> <p>а) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъём», «зрелость», «высокое массовое потребление»;</p> <p>б) «традиционное общество», «зрелость», «высокое массовое потребление»;</p> <p>в) «традиционное общество», «переходное общество», «сдвиг» или «подъём»;</p> <p>г) «переходное общество», «сдвиг» или «подъём», «зрелость».</p> <p>2. Уолт Уитмен Ростоу выделяет пять стадий общественного развития.</p> <p>Соотнесите понятия:</p> <table><tr><td>Стадия традиционного общества</td><td>а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.</td></tr><tr><td>Стадия переходного общества</td><td>б) определяется периодом устойчивого развития, не лишенного некоторых колебаний. Технологии получают повсеместное распространения в производстве, экономика все больше интегрируется в международный рынок, общественные институты приспосабливаются к меняющимся условиям, чтобы обеспечить устойчивый рост.</td></tr><tr><td>Стадия «сдвига» или «подъёма»</td><td>в) связана с закреплением начатых ранее тенденций. Именно здесь берет начало промышленная революция, которая влечет за собой масштабные социально-политические трансформации.</td></tr><tr><td>Стадия «зрелости»</td><td>г) оформляет основы для будущего</td></tr></table>	Стадия традиционного общества	а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.	Стадия переходного общества	б) определяется периодом устойчивого развития, не лишенного некоторых колебаний. Технологии получают повсеместное распространения в производстве, экономика все больше интегрируется в международный рынок, общественные институты приспосабливаются к меняющимся условиям, чтобы обеспечить устойчивый рост.	Стадия «сдвига» или «подъёма»	в) связана с закреплением начатых ранее тенденций. Именно здесь берет начало промышленная революция, которая влечет за собой масштабные социально-политические трансформации.	Стадия «зрелости»	г) оформляет основы для будущего
Стадия традиционного общества	а) наступает тогда, когда технологическое развитие обеспечивает устойчивый рост экономики и стабильность социальных институтов.												
Стадия переходного общества	б) определяется периодом устойчивого развития, не лишенного некоторых колебаний. Технологии получают повсеместное распространения в производстве, экономика все больше интегрируется в международный рынок, общественные институты приспосабливаются к меняющимся условиям, чтобы обеспечить устойчивый рост.												
Стадия «сдвига» или «подъёма»	в) связана с закреплением начатых ранее тенденций. Именно здесь берет начало промышленная революция, которая влечет за собой масштабные социально-политические трансформации.												
Стадия «зрелости»	г) оформляет основы для будущего												

					<table><tr><td></td><td>прорыва: зарождается капиталистические отношения и производство, создаются банки, возникает светское образование и пр.</td></tr><tr><td>5) Эпоха «высокого массового потребления»</td><td>д) характеризуется аграрной экономикой, основанной на простой технике производства, и сочетается с сословно-классовой структурой общества.</td></tr></table>		прорыва: зарождается капиталистические отношения и производство, создаются банки, возникает светское образование и пр.	5) Эпоха «высокого массового потребления»	д) характеризуется аграрной экономикой, основанной на простой технике производства, и сочетается с сословно-классовой структурой общества.
	прорыва: зарождается капиталистические отношения и производство, создаются банки, возникает светское образование и пр.								
5) Эпоха «высокого массового потребления»	д) характеризуется аграрной экономикой, основанной на простой технике производства, и сочетается с сословно-классовой структурой общества.								
					<p>а) 1–д, 2–г, 3–в, 4–б, 5–а; б) 1–а, 2–г, 3–в, 4–б, 5–д; в) 1–д, 2–в, 3–г, 4–б, 5–а; г) 1–а, 2–б, 3–в, 4–д, 5–г.</p> <p>3. Возникновение российской государственности относят к: а) 802 году; б) 862 году; в) 1862 году; г) 1762 году.</p> <p>4. В 2012 году В.В.Путин в Послании к Федеральному Собранию охарактеризовал Россию: а) как особый тип государства-цивилизации; б) федеративное государство; в) страну с высоким уровнем жизни; г) как одну из самых сильных стран мира.</p> <p>5. Понятие «Россия как государство-цивилизация» получило официальное закрепление в: а) Указе Президента Российской Федерации от 04.09.2023 № 660 б) Указе Президента Российской Федерации от 25.08.2023 № 641 в) Указе Президента Российской Федерации от 31.03.2023 г. № 229 г) Указе Президента Российской Федерации от 07.11.2011 № 1466</p> <p>6. Ф. Энгельс указывает: «цивилизация является той ступенью общественного развития, на которой разделение труда, вытекающий из него обмен между отдельными лицами и объединяющее оба эти процесса товарное производство достигают полного расцвета и производят ... во всем прежнем обществе.</p> <p>7. Выберите правильное суждение: а) статус всех субъектов РФ одинаков; б) статус всех субъектов РФ определен самостоятельными нормативными актами субъекта; в) статус всех субъектов РФ неодинаков: у республик – конституция, язык, у областей и краев – нет своих законов и государственных языков.</p> <p>8. Российская Федерация: а) форма правления – диктатура; б) форма правления – монархия; в) форма правления – республиканская.</p>				

					<p>9. Какие черты не свойственны России:</p> <p>а) одна национальность всей страны;</p> <p>б) разделение на области.</p> <p>10. Под охраной законов в России не находятся:</p> <p>а) собственность;</p> <p>б) здоровье человека;</p> <p>в) предметы роскоши.</p> <p>11. Какие органы не входят в государственное устройство России:</p> <p>а) Федеральное собрание;</p> <p>б) Президент РФ;</p> <p>в) Партийные руководители.</p> <p>12. По признаку территориально-государственного устройства Россия является:</p> <p>а) унитарным государством;</p> <p>б) федеративным государством;</p> <p>в) правовым государством;</p> <p>г) республиканским государством.</p> <p>13. Российская Федерация – Россия есть...</p> <p>14. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является...</p> <p>15. Федеративное устройство Российской Федерации основано на ее государственной целостности, единстве системы государственной власти, разграничении...</p> <p>16. термин «цивилизация» происходил от латинского:</p> <p>а) cultura – «возделывание»;</p> <p>б) divitiae – «богатство»;</p> <p>в) salus – «здоровье»;</p> <p>г) civitas – «город, сообщество свободных горожан».</p>
Основы российской государственности	1	1		УК-5.2	<p>1. Какова площадь России?</p> <p>а) 32 275 800 кв.км;</p> <p>б) 17 098 246 кв. км;</p> <p>в) 10 693 902 кв. км;</p> <p>г) 15 890 242 кв. км.</p> <p>2. С какими из перечисленных государств не граничит Россия?</p> <p>а) Финляндия;</p> <p>б) Норвегия;</p> <p>в) Таджикистан;</p> <p>г) Беларусь.</p> <p>3. Каким океаном не омывается Россия?</p> <p>а) Тихий;</p> <p>б) Атлантический;</p> <p>в) Северный Ледовитый;</p> <p>г) Индийский.</p> <p>4. Какая гора в России самая высокая?</p> <p>а) Эверест;</p> <p>б) пик Пушкина;</p>

				<p>в) Эльбрус; г) Катунь-Тау.</p> <p>5. Какого климатического пояса нет в России? а) арктический; б) умеренный; в) субарктический; г) субтропический.</p> <p>6. Какая точка России самая северная? а) Оймякон; б) о. Ратманов; в) мыс Флигели; г) Калининграда.</p> <p>7. Какая из этих народностей России стоит на втором месте по численности после русских? а) Башкиры; б) Украинцы; в) Татары; г) Армяне.</p> <p>8. Какое утверждение о Восточно-Европейской равнине не является правдой? а) это самая крупная равнина на нашей планете; б) ее второе название – Русская равнина; в) на этой равнине отсутствуют значительные стихийные явления, связанные с движением земной коры; г) по русской равнине протекает самая длинная река Европы.</p> <p>9. В каком регионе России больше всего озер? а) Хабаровский край; б) Республика Карелия; в) Мурманская область; г) Красноярский край.</p> <p>10. Какой из этих регионов не граничит с Калмыкией? а) Ростовская область; б) Ставропольский край; в) Республика Дагестан; г) Краснодарский край.</p> <p>11. Значительная часть Европейской территории России расположена на...</p> <p>12. С точки зрения геологической структуры и рельефа территорию России можно разделить на...</p> <p>13. В составе Уральских гор выделяют...</p> <p>14. Рельеф Западно-Сибирской равнины – ...</p> <p>15. К востоку от Енисея горы занимают...</p> <p>16. Географический центр России находится на...</p> <p>17. Исключительная экономическая зона...</p> <p>18. Около 10% территории России занимает тундра – ...</p> <p>19. Тайга, самая обширная природная зона России, простирается от...</p> <p>20. Ладожское и Онежское озера на северо-западе России являются двумя</p>
--	--	--	--	---

					крупнейшими озерами Европы. Однако озеро Байкал является...
Философия	2	2		УК-5.2	1. Центральным мировоззренческим принципом античной философии является...
Философия	2	2		УК-5.3	<p>а) космоцентризм;</p> <p>б) геоцентризм;</p> <p>в) антропоцентризм;</p> <p>г) культуроцентризм.</p> <p>2. Философское учение отождествляющее Бога и мир, называется ...</p> <p>а) пантеизм;</p> <p>б) креационизм;</p> <p>в) деизм;</p> <p>г) атеизм.</p> <p>3. Центральной проблемой в философии Нового времени является...</p> <p>а) разработка научного метода;</p> <p>б) вопрос о соотношении веры и разума;</p> <p>в) доказательство отсутствия центра во Вселенной;</p> <p>г) диалектика абсолютной и относительной истины.</p> <p>4. Характерной чертой немецкой классической философии является ...</p> <p>а) антропосоциоцентризм;</p> <p>б) иррационализм;</p> <p>в) материализм;</p> <p>г) геоцентризм;</p> <p>5. Создателем первой философской системы в истории русской философии является ...</p> <p>а) В.П. Соловьёв;</p> <p>б) М.В. Ломоносов;</p> <p>в) И. Герцен;</p> <p>г) Ф. Лосев.</p> <p>6. К представителям философского неореализма относится...</p> <p>а) Б. Рассел;</p> <p>б) А. Шопенгауэр;</p> <p>в) Э. Гуссерль;</p> <p>г) К. Юнг.</p>
Основы российской государственности	1	1		УК-5.3	<p>1. Выдающийся представитель шотландского Просвещения, историк и философ Адам Фергюсон утверждал, что:</p> <p>а) все народы проходят один исторический путь: от дикости к варварству, где появляется собственность, а затем к цивилизации, с развитыми государственными институтами, законодательством, коммерческим обществом и высокой культурой;</p> <p>б) все народы проходят в своем развитии одни и те же стадии — рождение, зрелость</p>

					<p>и упадок;</p> <p>в) все народы проходят через одни и те же стадии прогресса;</p> <p>г) все ответы верны.</p> <p>2. В своей главной работе «Происхождение семьи, частной собственности и государства» (1884) Ф. Энгельс пишет:</p> <p>а) о трех составных частях марксизма: диалектике в философии и материалистическом понимании истории, основах экономического учения Маркса и развитии идей научного социализма</p> <p>б) о теории марксизма и тактических принципах действия пролетарской партии;</p> <p>в) об экономических основах жизни капиталистического общества;</p> <p>г) о трехчастной схеме дикость—варварство—цивилизация.</p> <p>3. Первая форма эксплуатации, присущая античному миру (по Ф. Энгельсу) —это:</p> <p>а) рабство;</p> <p>б) крепостничество;</p> <p>в) наемный труд;</p> <p>г) партнерство.</p> <p>4. Избыток «биохимической энергии», которая порождает непреодолимое внутреннее стремление к изменению жизни, называется...</p> <p>5. Создателем пассионарной теории этногенеза является ...</p> <p>6. Если для этноса свойственна пассионарность выше нормы, то это порождает в нем стремление к ... ради высоких целей.</p> <p>7. В Российской Федерации гарантируются единство экономического пространства, свободное перемещение...</p> <p>8. Субъект РФ – это обобщающее наименование относительно обособленных частей, которые в совокупности образуют...</p> <p>9. Исходя из принципа равноправия субъектов РФ Конституция РФ устанавливает...</p> <p>10. Федеральное Собрание Российской Федерации – ...</p> <p>11. Президент РФ в соответствии с Конституцией РФ и федеральными законами определяет...</p> <p>12. Правительство РФ состоит из...</p> <p>13. Местное самоуправление осуществляется в...</p> <p>14. Важными условиями обеспечения экономической безопасности Российской Федерации являются:</p> <p>1. укрепление суверенитета Российской Федерации в информационном пространстве.</p> <p>2. создание условий для мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности.</p> <p>3. защита конституционного строя Российской Федерации, обеспечение ее суверенитета, независимости, государственной и территориальной целостности, защита основных прав и свобод человека и гражданина, укрепление гражданского мира и согласия, политической и социальной стабильности в обществе.</p> <p>4. опора на внутренний потенциал страны, самостоятельное решение стоящих перед Россией задач при сохранении открытости для взаимовыгодного сотрудничества с другими странами.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>15. Что из перечисленного является средствами обеспечения национальной безопасности?</p> <p>1. Экономика</p> <p>2. Конституция РФ</p> <p>3. Судебные органы</p> <p>4. Телекоммуникационные каналы.</p>
Социология	1	1		УК-5.4	<p>1. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <p>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность;</p> <p>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</p> <p>3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит;</p> <p>4) который человек себе сам приписывает</p> <p>2. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг;</p> <p>2) социальное положение;</p> <p>3) социальная позиция; 4) социальная роль</p> <p>3. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса.</p> <p>4. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между:</p> <p>1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и регионами; 4) государством и церковью.</p> <p>5. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <p>1) явные последствия социального явления или поступка;</p> <p>2) скрытые последствия социального явления или поступка;</p> <p>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</p> <p>4) функция социального контроля</p> <p>6. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации</p> <p>7. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <p>1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей</p> <p>8. Социальные связи - это:</p> <p>1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели;</p> <p>2) связи между социальными классами, общностями;</p> <p>3) отношения между индивидами в политической сфере общества;</p> <p>4) отношения между социальными группами.</p> <p>9. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является:</p> <p>1) сохранение частной собственности на средства производства;</p> <p>2) невозможность для низших классов получить качественное образование;</p>

					<p>3) коррупция в высших органах государственной власти;</p> <p>4) деление общества на страты</p> <p>10. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение;</p> <p>3) массовый опрос; 4) синтеза.</p>
Основы российской государственности	1	1		УК-5.4	<p>1. Российская Федерация:</p> <p>а) демократическое государство;</p> <p>б) капиталистическое государство;</p> <p>в) социалистическое государство.</p> <p>2. Форма государственного устройства России:</p> <p>а) геометрическая федерация;</p> <p>б) асимметричная федерация;</p> <p>в) симметричная федерация.</p> <p>3. Что относится к высшим ценностям России:</p> <p>а) земля;</p> <p>б) человек;</p> <p>в) природа.</p> <p>4. Россия – это истинно демократичное государство:</p> <p>а) присутствуют черты и признаки тоталитарного и демократичного устройства;</p> <p>б) тоталитарное;</p> <p>в) нет.</p> <p>5. Система политических, экономических, социальных и правовых мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита РФ, целостности и неприкосновенности ее территории - это:</p> <p>1.информационная безопасность в в военной сфере.</p> <p>2.соблюдение норм Международного права;</p> <p>3.оборона государства;</p> <p>4.система Гражданской обороны РФ;</p> <p>6. Самый распространенным подход к эволюции человеческих обществ, согласно которому все общества проходят в развитии одинаковые или, во всяком случае, очень похожие стадии, называется:</p> <p>а) стадийный;</p> <p>б) последовательный;</p> <p>в) поэтапный;</p> <p>г) структурный.</p> <p>7. Универсальные модели развития человеческого общества связывают с именами американских исследователей ...</p> <p>8. Согласно концепции Арнольда Тойнби, цивилизации, или монады истории, подобно биологическому организму, проходят стадии...</p> <p>9. В первой половине XIX в. проявляется такая черта Российской цивилизации, как... – вера в особую, священную роль русского народа.</p> <p>10. «Более чем тысячелетний опыт самостоятельной государственности, культурное наследие предшествовавшей эпохи, глубокие исторические связи с традиционной европейской культурой и другими культурами Евразии, выработанное за много веков умение обеспечивать на общей территории гармоничное сосуществование</p>

					<p>различных народов, этнических, религиозных и языковых групп определяют особое положение России как самобытного ... , обширной евразийской и евро-тихоокеанской державы, сплотившей русский народ и другие народы, составляющие культурно-цивилизационную общность Русского мира» (Указ об утверждении Концепции внешней политики Российской Федерации от 31 марта 2023 года № 229).</p> <p>11. Одним из первых, кто заявил о возникновении и особом формировании русской цивилизации, был...</p> <p>12. Триада «самодержавие, православие, народность» как соответствующая традициям и особенностям политической системы Российской империи была предложена ...</p>
Социология	1	1		УК-5.5	<p>1. Производительные силы и производственные отношения в совокупности образуют: 1) способ производства; 2) средства производства; 3) орудия труда; 4) общественно-экономическую формацию.</p> <p>2. Перечислите специализированные методики в социологических исследованиях: 1) - контент-анализ; 2) интервью; 3) эксперимент; 4) методика фокус-групп</p> <p>3. К признаку простого общества относится: 1) наличие нескольких социальных слоев населения; 2) зарождение социального института – государство; 3) отсутствие социального неравенства; 4) деление на классы или страты</p> <p>4. Социализация является процессом: 1) дискретным, прерывающимся; 2) охватывающем всех в детском и подростковом возрасте; 3) охватывающем всех индивидов на протяжении всей жизни; 4) охватывающем только личностей, получивших образование.</p> <p>5. Процесс ограничения или лишения прав определенных категорий населения по каким-либо признакам называется: 1) геноцид; 2) эксплуатация; 3) дискриминация; 4) апартеид.</p> <p>6. К девиантному поведению не относится _____ поведение: 1) преступное; 2) зависимое; 3) гениальное; 4) нормальное</p> <p>7. Односторонний, упрощенный, идеализированный или негативный образ, разделяемый членами какой-либо группы – это: 1) стереотип; 2) самоназвание; 3) заблуждение; 4) – самовосприятие.</p> <p>8. Включенное наблюдение – это: 1) наблюдение, результаты которого документируются; 2) метод исследования, когда социолог является членом группы, которую исследует; 3) единственный метод, который можно применять в «закрытых» группах; 4) целенаправленное наблюдение.</p> <p>9. Социальные общности, объединенные на основе единого языка, особенностей культуры и психологии, называются: 1) территориальные; 2)</p>

					<p>географические; 3) этнические; 4) классовые.</p> <p>10. Стремление отдельных стран «третьего мира» обладать ядерным оружием является примером глобальной проблемы: 1) «Север» - «Юг»; 2) «Война» - «Мир»; 3) экологической; 4) демографической</p>
Основы российской государственности	1	1		УК-5.5	<p>1. Что может привести к обострению существующих и возникновению новых региональных и межгосударственных конфликтов?</p> <p>1.Расширение сферы влияния Севро-Атлантическогого военно-политического блока.</p> <p>2.Рост активность кибертерроризма.</p> <p>3.Увеличение мощностей добычи энергоресурсов на Ближнем Востоке и России.</p> <p>4.Критическое состояние физической сохранности опасных материалов и объектов, особенно в странах с нестабильной внутривполитической ситуацией.</p> <p>2. Что является негативным воздействием на международную обстановку в среднесрочной перспективе?</p> <p>1.Ситуация в Ираке и Афганистане, конфликты на Ближнем и Среднем Востоке, в ряде стран Южной Азии и Африки, на Корейском полуострове;</p> <p>2.Ситуация в Украине и Белоруссии, конфликты на Тайване и Африке, в ряде стран Южной Америки и Европы, на Индийском полуострове;</p> <p>3.Ситуация в Турции и Сирии, конфликты в Арктике, в ряде стран Юго-Восточной Азии и Африки, на Крымском полуострове;</p> <p>4.Ситуация в Камбодже и Ливии, конфликты на Дальнем Востоке, в ряде стран Южной Европы и Австралии, на Камчатском полуострове.</p> <p>3. Под национальной безопасностью понимается:</p> <p>1.основной закон государства, особый нормативный правовой акт, имеющий высшую юридическую силу.</p> <p>2.состояние защищенности личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз, которое позволяет обеспечить конституционные права и свободы граждан, суверенитет, территориальную целостность РФ;</p> <p>3.обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, распространения заболевания, стихийного или иного бедствия;</p> <p>4.совокупность сбалансированных ориентиров и стимулов личности, фундаментальных потребностей, ценностей и устремлений общества и государства, служащих их благу и безопасности.</p> <p>4. Нарращивание группировок войск, ведущих к нарушению сложившегося баланса сил вблизи границ РФ относят к:</p> <p>1.угрозам религиозного терроризма.</p> <p>2.трансграничным угрозам;</p> <p>3.внутренним угрозам;</p> <p>4.внешним угрозам.</p> <p>5. На решение каких задач направлена реализуемая в Российской Федерации государственная социально-экономическая политика?</p> <p>1.повышение доверия граждан к правоохранительной и судебной системам Российской Федерации, совершенствование системы общественного контроля, механизмов участия граждан и организаций в обеспечении государственной и</p>

					<p>общественной безопасности;</p> <p>2.планирование и проведение мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при военных конфликтах или вследствие этих конфликтов;</p> <p>3.обеспечение достойной жизни и свободного развития человека, создание условий для укрепления здоровья граждан, увеличение продолжительности жизни, снижение смертности, улучшение жилищных условий и расширение возможностей для получения качественного образования.</p> <p>4.снижение до минимально возможного уровня количества утечек информации ограниченного доступа и персональных данных, а также уменьшение количества нарушений установленных российским законодательством требований по защите такой информации и персональных данных.</p> <p>6. Что такое национальные интересы РФ?</p> <p>1.Совокупность внутренних и внешних потребностей государства в обеспечении защищённости и устойчивого развития личности, общества и государства.</p> <p>2.Силы и средства обеспечения национальной безопасности.</p> <p>3.Объективные потребности в некоем благе, возникающие у различных классов, социальных слоев, групп либо коллективов.</p> <p>4.Осознанные потребности в материальных и нематериальных благах, а также в обеспечении гарантий сохранения и воспроизведения доступа к ним.</p> <p>7. На чем сосредоточено внимание международной политики РФ на долгосрочную перспективу?</p> <p>1.Качественное изменение характера российского присутствия в ключевых регионах мира, переформатирование их глобальной системы союзов и партнёрств.</p> <p>2.Развитие международных отношений на принципах международного права, обеспечения надежной и равной безопасности государств.</p> <p>3.Отказ от утверждения России в качестве военной силы.</p> <p>4.Реализация в международной политике трех неядерных принципов (непроизводство, отсутствие и размещение атомного оружия на национальной территории).</p> <p>8. Какой нормативно-правовой акт РФ является базовым документом стратегического планирования, определяющим национальные интересы и стратегические национальные приоритеты Российской Федерации, цели и задачи государственной политики в области обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации на долгосрочную перспективу.</p> <p>1.Конституция Российской Федерации.</p> <p>2.Стратегия национальной безопасности Российской Федерации.</p> <p>3.Закон РФ "Об обороне".</p> <p>4.Военная доктрина Российской Федерации.</p> <p>9. Внутренние угрозы национальной безопасности России:</p> <p>1.попытки насильственного изменения конституционного строя;</p> <p>2.дискриминация, подавление прав и законных интересов граждан РФ в зарубежных государствах.</p> <p>3.вмешательство во внутренние дела РФ со стороны иностранных государств;</p>
--	--	--	--	--	--

4. деятельность сепаратистских и радикальных религиозных национальных движений в РФ.

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям				
	ОФО	ЗФО	ОЗФО						
История России	2	1		УК-5.1		1 - 1 2 - 1 3 - 3 4 - 2 5 - 2 6 - 2 7 - 2 8 – А2, Б1, В4 9 - 2 10 - 4	11 – 2 12 – 1 13 – 1 14 – 1, 2, 3 15 – 3 16 – 1 17 – 3 18 – А1, Б4, В3 19 – 1 20 - 4	21 – 2 22 – 4 23 – 2, 1, 3, 4 24 – 1 25 – 2 26 – 2 27 – 3 28 – 3, 5, 2, 4, 1 29 – 4 30 - Индия, Пакистан, Северная Корея, США, Франция, Россия, Великобритания, Израиль	
Основы российской государственности	1	1		УК-5.1	1. а 2. а 3. б 4. а 5. в 6. переворот 7. в 8. в 9. а 10. в 11. в 12. б 13. демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления 14. ее многонациональный народ 15. предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти субъектов РФ, равноправии и самоопределении народов в Российской Федерации 16. г				
Основы российской государственности	1	1		УК-5.2	1. б 2. в 3. б				

					4. в 5. г 6. в 7. в 8. а 9. б 10. г 11. одной из крупнейших равнин мира – Восточно-Европейской (русской) 12. две основных части, восточную и западную, граница которых протекает примерно по Енисею 13. Полярный Урал, Приполярный Урал, Северный Урал, Средний Урал, Южный Урал 14. один из самых однородных в мире 15. большую часть территории и выходят к берегам Тихого океана 16. территории Красноярского края, у юго-восточного берега озера Виви 17. 200 морских миль от сухопутной территории или внутренних морских вод при наличии последних в виде соответствующих портов, заливов, бухт, губ и лиманов 18. безлесная, болотистая равнина 19. западных границ России до Тихого океана 20. крупнейшим и самым глубоким, чистым, старейшим и наиболее вместительным пресноводным озером в мире
Философия	2	2		УК-5.2	1. а
Философия	2	2		УК-5.3	2. а 3. а 4. а 5. б 6. а 7. Вернадский 8. а 9. в 10. индукцию 11. в 12. а 13. б 14. б 15. материализма 16. в 17. а – 1, б – 3, в – 2 18. б, в 19. в 20. б 21. б, в 22. а 23. а
Основы российской	1	1		УК-5.3	1.а

государственности					2. г 3. а 4. пассионарность 5. Гумилёв Лев Николаевич 6. Жертвенность 7. товаров, услуг и финансовых средств, поддержка конкуренции, свобода экономической деятельности 8. политико-территориальную структуру Российской Федерации 9. одинаковые права для субъектов Федерации, это выражается, прежде всего, в установлении предметов ведения 10. парламент Российской Федерации – является представительным и законодательным органом Российской Федерации 11. основные направления внутренней и внешней политики государства, представляет Российскую Федерацию внутри страны и в международных отношениях 12. Председателя Правительства РФ, заместителей Председателя Правительства РФ и федеральных министров 13. городских, сельских поселений и на других территориях с учетом исторических и иных местных традиций 14. 4 15. 4
Социология	1	1		УК-5.4	1. - 1 2. - 4 3. - 1 4. - 1 5. - 2 6. – 2, 3 7. - 1 8. - 1 9. - 1 10. - 4
Основы российской государственности	1	1		УК-5.4	1. а 2. б 3. б 4. а 5. 3 6. а 7. Уолт Уитман Ростоу и Дэниэл Белл 8. Возникновение, рост, надлом и разложение 9. мессианство 10. государство-цивилизация 11. Менделеев Дмитрий Иванович 12. Уваров Сергей Сергеевич
Социология	1	1		УК-5.5	1. - 1 2. - 4

					3. - 3 4. - 3 5. - 3 6. - 4 7. - 1 8. - 2 9. - 3 10. – 2
Основы российской государственности	1	1		УК-5.5	1. 4 2. 1 3. 2 4. 4 5. 3 6. 1 7. 2 8. 2 9. 3

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	УК-6
Название компетенции	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-6.1
Наименование индикатора	Знает технологии самоорганизации во времени и способен их применять в жизнедеятельности.

Шифр индикатора	УК-6.2
Наименование индикатора	Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Тайм-менеджмент	4	5		УК-6.1	<p>1. В контекстном планировании задачи, для которых время исполнения известно заранее, называются :</p> <p>а) бюджетизируемыми</p> <p>б) жесткими +</p> <p>в) приоритетными</p> <p>2. Все контексты можно разделить на:</p> <p>а) 3 условные группы</p> <p>б) 5 условных групп</p> <p>в) 4 условные группы +</p> <p>3 . Матрица Эйзенхауэра позволяет расставить приоритеты, оценив все задачи по двум критериям:</p> <p>а) срочность и регулярность</p> <p>б) гибкость и жесткость</p> <p>в) важность и срочность +</p> <p>4. Неправильно, что ... является правилом организации эффективного отдыха:</p> <p>а) концентрация +</p> <p>б) максимальное переключение</p>

					<p>в) смена контекста</p> <p>5. Как называются неэффективно организованные процессы деятельности, ведущие к потерям времени: а) рубрикаторами потерь б) расхитителями собственности в) поглотителями времени +</p> <p>6. Что является одним из шагов техники контекстного планирования: а) просмотр списка задач при приближении контекста + б) просмотр списка хронофагов при приближении контекста в) просмотр своих ключевых областей</p> <p>7. При использовании многокритериальной оценки каждый вариант оценивается: а) по двум критериям, которым присвоен наибольший вес б) по всем критериям + в) по критерию, имеющему самый большой вес</p> <p>8. Как называется подход, при котором человек действует вопреки внешним обстоятельствам, активно влияет на свою жизнь: а) приоритизированным б) мотивационным в) проактивным +</p> <p>9. Как называется подход, при котором человек полностью зависит от внешних обстоятельств, не влияя активно на свою жизнь: а) аддитивным б) реактивным + в) хронометрированным</p> <p>10. Показателем для хронометража может быть: а) только одна цель стратегического уровня б) главная цель жизни в) любая цель +</p> <p>11. По матрице Эйзенхауэра важные, но несрочные задачи относятся к категории: а) D б) B + в) A</p> <p>12. Правильно сформулированная цель должна соответствовать SMART-критериям, одним из которых является: а) делимость</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>б) определенность в) измеримость +</p> <p>13. Правильно сформулированная цель должна соответствовать SMART-критериям, одним из которых является: а) реактивность б) достижимость + в) амбициозность</p> <p>14. Правильно сформулированная цель должна соответствовать SMART-критериям, одним из которых является привязка: а) к действию б) ко времени + в) к пространству</p> <p>15. Техника хронометража помогает: а) выявить свои типовые стратегические цели б) выявить свои типовые поглотители времени +</p> <p>16. Абсолютный показатель. 17. Борьба за время. 18. Восприятие времени. 19. Время. 20. Время «нетто» / «брутто». 21. Гибкое планирование. 22. Делегирование. 23. Дерзкие цели. 24. Деятельность человека 25. Дневник. 26. Достойные цели, достойные цели жизни. 27. Задача / проблема. 28. Инертность человека. 29. Классическое («жесткое») планирование. 30. Командный тайм-менеджмент.</p>
Тайм-менеджмент	4	5		УК-6.2	<p>1. К гибким задачам относится задача «...» а) Разработать регламент обработки входящих заказов+ б) Представить информацию о росте производства самарского филиала на совете директоров в) Позвонить ключевому клиенту, договориться о встрече+</p> <p>2. Неверно, что ... являются группой инструментов создания обзора а) контрольные списки б) интеллект-карты</p>

					<p>в) хронокарты+</p> <p>3. Принцип, согласно которому соотношение работы и отдыха должно строиться так, чтобы к концу естественного периода (день, неделя, год) достигался нормальный уровень работоспособности:</p> <p>а) бездефектность работ;</p> <p>б) бездефицитность сил+</p> <p>в) безраздельность условий.</p> <p>4. Этот метод применяется для планирования в личной работе, отличается от обычного нечеткой привязкой задач к времени:</p> <p>а) график Ганта+</p> <p>б) пирамида А.Маслоу;</p> <p>в) тест Г. Мюнстерберга.</p> <p>5. Метод привязки задач к времени, заключающийся в создании системы структурирования внимания, обеспечивающей появление указателей на задачи «в поле зрения» по мере приближения оптимального времени для их выполнения:</p> <p>а) метод швейцарского сыра</p> <p>б) слоновая техника</p> <p>в) метод структурирования внимания+</p> <p>6. Совокупность внешних и/или внутренних обстоятельств, обеспечивающих наиболее благоприятные условия для выполнения какого-либо дела:</p> <p>а) контекст+</p> <p>б) константа;</p> <p>в) контраст.</p> <p>7. Список пунктов для выполнения, товаров для покупки, параметров конечного продукта при постановке задачи:</p> <p>а) чекпрайс;</p> <p>б) чекдаун;</p> <p>в) чеклист+</p> <p>8. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:</p> <p>а) несоответствие работника и занимаемой им должности +</p> <p>б) соответствие работника и занимаемой им должности</p> <p>в) умение контролировать свои потребности.</p> <p>9. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:</p> <p>а) адекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности</p> <p>б) неадекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности +</p> <p>в) соответствие работника и занимаемой им должности</p> <p>10. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>а) неумение контролировать свои потребности + б) умение контролировать свои потребности в) плановость работы.</p> <p>11. Беспокойство менеджера из-за недостатка времени можно определить по следующему признаку: а) сосредоточение на работе б) частые телефонные звонки и визиты посетителей не дают сосредоточиться на основной работе + в) своевременные ответы на письма.</p> <p>12. Технология, позволяющая использовать невосполнимое время жизни в соответствии со своими личными и бизнес-целями и ценностями: а) Тайм-менеджмент + б) Смарт-менеджмент в) Лайм-менеджмент.</p> <p>13. Крупные задачи, которые невозможно решить за один раз: а) слоны + б) бизоны в) буйволы.</p> <p>14. Эффективный инструмент для планирования и контроля сложно структурированных задач с конкретными сроками: а) одномерный график б) трехмерный график в) двухмерный график +</p> <p>15. Один из процессов тайм-менеджмента: а) тестирование б) планирование и расстановка приоритетов + в) разработка.</p> <p>16. Контекстное планирование. 17. Контроль. 18. Концентрация внимания. 19. Корпоративный тайм-менеджмент. 20. Лайф-менеджмент (life- management), самоменеджмент (self- management). 21. Надцели. 22. Персональное «корпоративное управление». 23. Персональный управленческий учет. 24. Поглотители времени. 25. Приоритеты. 26. Резервы (в планировании). 27. Решение.</p>
--	--	--	--	---

					28. Тайм-менеджер. 29. Успех. 30. Эффективность.
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Тайм-менеджмент	4	5		УК-6.1	1. б 2. в 3. в 4. а 5. в 6. а 7. б 8. в 9. б 10. в 11. б 12. в 13. б 14. б 15. б 16. Абсолютный показатель - сумма расходов времени по интересующей нас категории; относительный - доля этих расходов в «общей картине» (напр. в общих расходах времени за неделю, либо в суммарном времени «нетто» по всем работам, и т.п.) 17. Борьба за время - совокупность технологий, позволяющих эффективно строить деятельность при наличии активно противоборствующих вашим намерениям внешних или внутренних обстоятельств. 18. Восприятие времени - субъективное представление о времени, могущее быть различным в зависимости от психотипа человека. 19. Время - Физическое явление, ключевым свойством которого для целей организации деятельности является необратимость. 20. Время «нетто» / «брутто». «Брутто» - общее учтенное время; «нетто» - «чистый» расход времени на задачи. «Нетто» = «Брутто» минус мелкие поглотители времени. 21. Гибкое планирование - планирование, в которое заложены механизмы оперативного изменения планов в зависимости от обстоятельств. 22. Делегирование - передача задачи на выполнение подчиненным, коллегам, внешним поставщикам; покупка услуги, заменяющей «собственноручное» выполнение задачи. 23. Дерзкие цели - цели, по степени «проблемности» достижения эквивалентные надцелям (нет четкого описания конечной ситуации и пути движения к ней).

					<p>24. Деятельность человека- отличается от стихийно разворачивающейся жизнедеятельности наличием осознанного применения некоторых норм, сознательных ограничений, накладываемых на деятельность (проектов, целей, планов, принципов, и т.п.).</p> <p>25. Дневник - инструмент самоуправления, наименее широко используемый элемент необходимой и достаточной системы «органайзер - дневник - картотека».</p> <p>26. Достойные цели, достойные цели жизни (классическое сокращение: ДЦ) - глобальные цели жизни, носящие не меркантильный характер, связанные со значительным вкладом личности в развитие общества.</p> <p>27. Задача / проблема - Различные формы описания исходной ситуации, задающего направление движения. Различаются уровнем конкретности и точности; задача эквивалентна SMART-цели, проблема - надцели.</p> <p>28. Инертность человека - свойство постепенно (за время, большее нулевого) «втягиваться» в работу (доходить до максимального уровня производительности) и постепенно выходить из нее (мозг не может моментально «забыть» о выполненной работе).</p> <p>29.Классическое («жесткое») планирование - составление списка дел, «привязанных» к определенному времени.</p> <p>30. Командный тайм-менеджмент - Дисциплина на пересечении личного тайм-менеджмента и общего менеджмента, рассматривающая вопросы взаимосвязи систем личного тайм-менеджмента работников, не находящихся в отношении подчиненности.</p>
Тайм-менеджмент	4	5		УК-6.2	<p>1. в</p> <p>2. в</p> <p>3. б</p> <p>4. а</p> <p>5. в</p> <p>6. а</p> <p>7. в</p> <p>8. а</p> <p>9. б</p> <p>10. а</p> <p>11. б</p> <p>12. а</p> <p>13. а</p> <p>14. в</p> <p>15. б</p> <p>16. Контекстное планирование - структурирование списка дел в соответствии с оптимальными для их выполнения контекстами; отслеживание в ходе деятельности «появления» или «приближения» различных контекстов и выполнение в эти моменты соответствующих дел.</p> <p>17. Контроль - создание обзора указателей на личные либо делегированные задачи, позволяющего обеспечить их своевременное исполнение, либо заблаговременное стимулирование исполнителя.</p>

					<p>18. Концентрация внимания. На оперативном уровне - сосредоточение психологического внимания на какой-либо задаче; на стратегическом уровне - уделение задаче или проекту значительной доли ресурсов времени</p> <p>19. Корпоративный тайм-менеджмент- любые комплексные технологии организации деятельности фирмы, тесно связанные с оптимизацией временных ресурсов.</p> <p>20. Лайф-менеджмент (life- management), самоменеджмент (self- management) - комплексная технология управления собой, управления своей жизнью.</p> <p>21. Надцели - абстрактные цели, задающие общее направление движения, но не связывающие субъекта конкретным описанием желаемого результата.</p> <p>22. Персональное «корпоративное управление» - расстановка приоритетов с помощью определения основных «держателей акций» «персонального ЗАО» и моделирования их «голосования» при принятии какого-либо решения.</p> <p>23. Персональный управленческий учет - совокупность технологии получения и анализа информации о личной работе и личной эффективности, необходимой для принятия решений.</p> <p>24. Поглотители времени - обстоятельства (люди, задачи, особенности внешней среды, и т.п.), приводящие к неэффективной трате времени. Важно понимать, что как определение эффективности использования времени, так и отнесение каких-либо обстоятельств к поглотителям, является субъективным и зависящим от системы ценностей конкретного лица, анализирующего свою деятельность.</p> <p>25. Приоритеты - критерии, влияющие на определение сравнительной важности задач, и, соответственно, на выбор при наличии между ними «конфликта интересов», обусловленного ограниченностью ресурсов.</p> <p>26. Резервы (в планировании). Запасы по срокам и ресурсам, закладываемые при планировании. Чем выше непредсказуемость ситуации и ниже вероятность осуществления первоначального плана, тем выше должны быть резервы, закладываемые в план.</p> <p>27. Решение - выбор между несколькими различными вариантами действия. Принятие решения - поиск оптимального варианта из имеющихся альтернатив. Реализация решения - осуществление избранного варианта действия.</p> <p>28. Тайм-менеджер - человек, осознанно и ответственно строящий свою жизнь, ставящий осмысленные цели и достигающий их, вместо того, чтобы бездумно «плыть по течению».</p> <p>29. Успех - достижение высокого результата, обусловленное как высокой эффективностью наших действий, так и удачным стечением обстоятельств.</p> <p>30. Эффективность - «результат делить на затраты», показатель рациональности организации процесса с точки зрения «окупаемости» затрат на него.</p>
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	УК-7
Название компетенции	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-7.1
Наименование индикатора	Знает основные средства и методы физического воспитания.

Шифр индикатора	УК-7.2
Наименование индикатора	Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств.

Шифр индикатора	УК-7.3
Наименование индикатора	Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.1	1. Физическая культура представляет собой: а) определенную часть общей культуры человека; б) учебную активность; в) культуру здорового духа и тела. 2. Возможности человека, обеспечивающие ему быстрое выполнение двигательных действий, называются: а) скоростная способность; б) двигательный рефлекс; в) физическая возможность. 3. Эффект физических упражнений определяется, прежде всего: а) их содержанием; б) их формой; в) скоростью их выполнения. 4. Разновидность аэробики, особенностью которой является использование специальной платформы, называется: а) боди-балет; б) степ-аэробика;
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.1	
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.2	
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.2	
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.3	
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.3	

					<p>в) пилатес.</p> <p>5. Основные средства защиты из спортивных и восточных единоборств это:</p> <p>а) пауэрлифтинг;</p> <p>б) бодибилдинг;</p> <p>в) атлетическое единоборство.</p> <p>6. Влияние физических упражнений на организм человека:</p> <p>а) положительное, если эти упражнения выполняются регулярно, в правильном темпе, верной последовательности, а занимающийся не имеет противопоказаний, исключающих данные занятия;</p> <p>б) нейтральное, даже если заниматься усердно;</p> <p>в) положительное, только в случае, если заниматься ими на пределе своих физических возможностей.</p> <p>7. Главной причиной нарушения осанки является:</p> <p>а) малая подвижность в течение дня, неправильное поднятие тяжестей, часто принимаемая неправильная поза;</p> <p>б) сутулость, сгорбленность, “страх” своего роста;</p> <p>в) слабые мышцы спины.</p> <p>8. Лучшие условия для развития быстроты реакции создаются во время:</p> <p>а) спортивных игр с обилием быстрых движений;</p> <p>б) бега с препятствиями;</p> <p>в) десятиборья.</p> <p>9. Ритм, как комплексная характеристика техники физических упражнений, отражает:</p> <p>а) количество действий в единицу времени;</p> <p>б) некоторый алгоритм распределения физических усилий, степень и скорость их изменения;</p> <p>в) скорость выполнения упражнений.</p> <p>10. Какой предмет используется для занятий “босу”?</p> <p>а) резиновая лента;</p> <p>б) целый мяч из резины;</p> <p>в) половина резинового мяча.</p> <p>11. Разрешаются ли произвольные метания снарядов?</p> <p>а) да, разрешаются;</p> <p>б) нет, не разрешаются;</p> <p>в) да, но только при отсутствии людей в зоне метания.</p> <p>12. В практике физического воспитания важно иметь в виду, что специального обучения требуют:</p> <p>а) перекрестные координации;</p> <p>б) любые сложные координации;</p> <p>в) координации, связанные с поднятием тяжестей, метанием, плаванием и др. специальными активностями.</p> <p>13. В основу физиологической классификации физических упражнений положены:</p> <p>а) некоторые признаки физиологии, характерные для любой деятельности мышц, входящей в определенную группу;</p> <p>б) зависимость полученного результата от силы, частоты и алгоритма выполнения</p>
--	--	--	--	--	--

					упражнений; в) разделения занимающихся на группы, в зависимости от физиологических кондиций и ограничений. 14. Экскурсией грудной клетки называется: а) разница размеров окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха; б) средний размер окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха; в) объем вдыхаемого воздуха. 15. Во время занятий все острые выступающие предметы должны быть: а) удалены из зоны занятий; б) огорожены или заблокированы от прямого касани; в) обозначены цветными ярлыками. 16. Дать определение физической культуры. 17. Адаптация это -? 18. Специфическая адаптация это -? 19. Общая адаптация это -? 20. Минутный объем крови в покое? 21. Общая выносливость – это? 22. От чего зависит гибкость? 23. Перечислить принципы физической культуры. 24. Сколько существует зон интенсивности физической нагрузки? 25. Перечислить виды физической культуры. 26. Общая плотность занятия. 27. Моторная плотность занятия. 28. Основные понятия спортивной тренировки. 29. Профессионально – прикладная физическая подготовка дать определение. 30. Профессиональная работоспособность.
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.1	1. а) 2. а) 3. а) 4. б) 5. в) 6. а) 7. а) 8. а) 9. б) 10. в) 11. б) 12. а) 13. а)
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.1	
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.2	
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.2	
Физическая культура и спорт	1	1		УК-7.3	
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		УК-7.3	

					<p>14. а) 15. б) 16. Физическая культура – часть общечеловеческой культуры, направленная на разностороннее укрепление и совершенствование организма человека, и улучшение его жизнедеятельности посредством применения широкого круга средств: гигиенических мероприятий, естественных сил природы, различных систем физических упражнений, спорта. 17. Адаптация это – процесс приспособления строения и функций организма к условиям существования. 18. Специфическая адаптация это – совокупность изменений в организме, обеспечивающих постоянство его внутренней среды. 19. Общая адаптация это – совокупность изменений, приводящих к мобилизации энергетических и пластических (образование белка) ресурсов организма. 20. 4-6 литров; 21. Общая выносливость – способность выполнять работу с невысокой интенсивностью в течение продолжительного времени за счет аэробных источников энергообеспечения; 22. От эластичности мышц. 23. Принцип сознательности и активности, наглядности, доступности, систематичности, последовательности, динамичности. 24. 4 25. Физическое воспитание, физическое развитие, профессионально – прикладная физическая культура. 26. Общая плотность - отношение педагогически оправданного времени ко всей продолжительности занятия. Педагогически оправданное время -это время, затраченное на подготовку инвентаря и оборудования, на объяснение и показ упражнений, на выполнение физических упражнений и заданий, на отдых между упражнениями. 27. Моторная плотность - отношение времени, затраченного непосредственно на выполнение физических упражнений, ко всей продолжительности занятия. Моторная плотность может колебаться от 10-15% до 79-90%. Рациональная моторная плотность и дозирование учебно-тренировочной нагрузки зависят от вида спорта, возраста, пола, общей физической и спортивной подготовленности занимающихся, от условий занятий, от характера конкретных учебных или тренировочных заданий. 28. Спортивная тренировка - специализированный процесс физического воспитания, направленный на достижение возможно высокого спортивного результата. Тренированность - биологическая (морфологическая и функциональная) приспособляемость организма человека, происходящая под воз действием тренировочных нагрузок и выражающаяся в увеличении уровня его спортивной подготовки. 29. Профессионально-прикладная физическая культура (ППФК) -часть культуры труда и физической культуры в целом, специфика которой заключается в направленности на содействие развитию и оптимизации условий для реализации психофизических качеств и психофизиологических процессов в человеческом организме в профессиональной деятельности 30. Способность длительное время и в заданном объеме производить ту или иную работу, определяемая соотношением эффективности труда специалиста и затраченных им усилий.</p>
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-8
Название компетенции	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-8.1
Наименование индикатора	Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы.
Шифр индикатора	УК-8.2
Наименование индикатора	Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании
Шифр индикатора	УК-8.3
Наименование индикатора	Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Шифр индикатора	УК-8.4
Наименование индикатора	Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
Шифр индикатора	УК-8.5
Наименование индикатора	Знает и умеет применять приёмы первой помощи.
Шифр индикатора	УК-8.6
Наименование индикатора	Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.1	<u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u> а) плохое самочувствие б) производственная травма в) некомфортное состояние у работника г) профессиональное заболевание

					<p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма б) некомфортное состояние у работника в) профессиональное заболевание г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность; б) безопасность; в) антропоцентризм; г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности; б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность; в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека; г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Риск – это:</u></p> <p>а) частота реализации опасности; б) опасность потерять здоровье; в) вероятность нанесения вреда здоровью; г) опасность получения травмы;</p> <p><u>8. Что такое «приемлемый риск»?</u></p> <p>а) степень риска, не приводящая к гибели человека; б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям; в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени; г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;</p> <p><u>9. Индивидуальный риск</u></p> <p>а) это опасность для двух человек; б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника; в) это травмирование двух или трех человек;</p> <p><u>10. Коллективный риск -</u></p> <p>а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников; б) это травмирование или гибель одного человек от воздействия опасных и вредных производственных факторов; в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов</p> <p><u>11. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации</u></p>
--	--	--	--	--	--

					<p><u>опасностей называется.....</u></p> <p><u>12. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....</u></p>
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.2	<p><u>13. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:</u></p> <p>а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>б) вводный, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой</p> <p>г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый</p> <p><u>14. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?</u></p> <p>а) одежда специальная защитная</p> <p>б) средства защиты глаз</p> <p>в) средства защиты головы</p> <p>г) вентиляционные системы</p> <p>д) средства дерматологические защитные</p> <p>е) средства защиты органов дыхания</p> <p><u>15. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</u></p> <p><u>16. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</u></p> <p><u>17. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</u></p> <p><u>18. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....</u></p> <p><u>19. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....</u></p> <p><u>20. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....</u></p> <p><u>21 Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....</u></p> <p><u>22. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....</u></p> <p><u>23. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:</u></p> <p>а) на 1 год</p> <p>б) на 2 года</p> <p>в) на 3 года</p> <p>г) на 5 лет</p>

					<p><u>24. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u></p> <p>а) вводный инструктаж. б) первичный инструктаж на рабочем месте. в) вторичный инструктаж на рабочем месте. г) повторный инструктаж на рабочем месте. д) внеплановый инструктаж.</p>
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.3	<p><u>25. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <p>а) производственной санитарией б) охраной труда в) техникой безопасности г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>26. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <p>а) оптимальные условия труда б) допустимые условия труда в) умеренные условия труда г) вредные условия труда д) опасные условия труда</p> <p><u>27. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>28. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>29. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</u></p> <p><u>30. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</u></p> <p><u>31. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется...</u></p> <p><u>32. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>33. Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <p>а) защиту человека от поражения электрическим током б) защиту оборудования от короткого замыкания в) защиту помещения от удара молнии г) защиту от коррозии оборудования</p> <p><u>34. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:</u></p> <p>а) коллективными б) индивидуальными в) основными г) обязательными</p> <p><u>35. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных</u></p>

					<p><u>ситуаций создана с целью защиты:</u></p> <p>а) населения и территории от нападения вероятного противника</p> <p>б) населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</p> <p>в) населения и территорий от криминальных ситуаций</p> <p>г) населения от экономической нестабильности</p> <p><u>36. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</u></p>
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.4	<p><u>37. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:</u></p> <p>а) укрыться в убежище</p> <p>б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС</p> <p>в) срочно подготовиться к эвакуации</p> <p><u>38. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:</u></p> <p>а) «Внимание всем!»</p> <p>б) «Тревога!»</p> <p>в) «Внимание! Опасность!»</p> <p>г) «Воздушная тревога!»</p> <p><u>39. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта или вследствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....</u></p> <p><u>40. Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....</u></p> <p><u>41. Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской.....</u></p> <p><u>42. В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):</u></p> <p>а) 2001</p> <p>б) 1997</p> <p>в) 1992</p> <p>г) 1995</p> <p><u>43. Масштаб какой из перечисленных ниже ЧС наибольший:</u></p> <p>а) межрегиональная ЧС</p> <p>б) муниципальная ЧС</p> <p>в) межмуниципальная ЧС</p> <p><u>44. К основным мероприятиям инженерной защиты населения от ЧС техногенного характера относится:</u></p> <p>а) привлечение населения к строительству специальных укрытий</p> <p>б) обеспечение населения средствами индивидуальной защиты</p> <p>в) укрытие людей в защитных сооружениях</p> <p><u>45. Укажите опасности природного происхождения:</u></p> <p>а) наводнение</p>

					б) шум в) взрывоопасные производства г) вибрация <u>46. Террористические акты относятся к:</u> а) чрезвычайным ситуациям социального характера б) политическим требованиям в) военной операции г) социально-экономическим проявлениям <u>47. В случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводится:</u> а) упреждающая эвакуация. б) экстренная эвакуация. в) региональная эвакуация. г) местная эвакуация. <u>48. Чрезвычайные ситуации технического характера по масштабу распространения подразделяются на:</u> а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные. б) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные. в) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные. г) городские, деревенские, сельские, поселковые. д) лесные, степные, наземные, воздушные.
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.5	<u>49. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации является верным?</u> а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца. б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца. в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких. <u>50. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?</u> а) прижатие кровотока сосуда. б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута. в) придание поврежденной конечности приподнятого положения. г) все перечисленные способы. <u>51. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется</u> <u>52. Выходение крови из поврежденного сосуда называется</u> <u>53. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется</u> <u>54. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределы их физиологической подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется</u> <u>55. Тяжелая остро развивающаяся общая реакция организма в результате воздействия экстремальных факторов называется.....</u>

					<p><u>56. Повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры, волновым (в том числе электромагнитным) воздействием, ионизирующим облучением, а также действием некоторых химических веществ называется.....</u></p> <p><u>57. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</u></p> <p><u>58. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</u></p> <p><u>59. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</u></p> <p>а) провести сердечно-легочную реанимацию приложить холод к голове пострадавшего б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть) в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока</p> <p><u>60. Какое положение следует придать пострадавшему при обмороке?</u></p> <p>а) положение лежа на животе б) положение сидя или полусидя в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами г) боковое положение</p>
Основы военной подготовки	5	3		УК-8.6	<p><u>1. Какое количество уставов содержит сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u></p> <p>а) 1 б) 2 в) 3 г) 4</p> <p><u>2. Укажите верный перечень уставов входящих уставов в сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u></p> <p>а) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, строевой устав б) дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав в) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав г) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы</p> <p><u>3. Распоряжение командира (начальника), обращенное к подчиненным и требующее обязательного выполнения определенных действий, соблюдения тех или иных правил или устанавливающее какой-нибудь порядок называется приказ</u></p> <p><u>4. Форма доведения командиром (начальником) задач до подчиненных по частным вопросам называется приказание</u></p> <p><u>5. Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных законами Российской Федерации, общевоинскими уставами Вооруженных Сил Российской Федерации (далее - общевоинские уставы) и приказами командиров (начальников) называется воинская дисциплина</u></p> <p><u>6. Что определяет устав внутренней службы</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и</p>

					<p>взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>7. Что определяет дисциплинарный устав:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>8. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>9. Что определяет строевой устав:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>10. Военослужащий РФ обязан:</u></p> <p>а) быть верным Военной присяге, беззаветно служить своему народу, мужественно, умело, не щадя своей крови и самой жизни, защищать Российскую Федерацию,</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>выполнять воинский долг, стойко переносить трудности военной службы;</p> <p>б) строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации, выполнять требования воинских уставов;</p> <p>в) постоянно овладевать военными профессиональными знаниями, совершенствовать свою выучку и воинское мастерство;</p> <p>г) все варианты верны</p> <p><u>11. Строгое соблюдение военнослужащими определенных федеральными законами, общевойсковыми уставами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется внутренний порядок</u></p> <p><u>12. Временное подразделение, формируемое для охраны порядка в части, а также предотвращение возникновению чрезвычайных ситуаций называется суточный наряд</u></p> <p><u>13. Кто является Верховным главнокомандующим Вооружёнными силами Российской Федерации</u></p> <p>а) Президент РФ</p> <p>б) Министр обороны РФ</p> <p>в) Премьер-министр РФ</p> <p>г) Председатель государственной Думы РФ</p> <p><u>14. Основная форма тактических действий войск, представляет собой организованные и согласованные по цели, месту и времени, удары, огонь и маневр соединений, частей и подразделений в целях уничтожения (разгрома) противника, отражения его ударов и выполнения других задач в ограниченном районе в течение короткого времени называется бой</u></p> <p><u>15. Вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности называется наступление</u></p> <p><u>16. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Маневр - это организованное передвижение войск в ходе выполнения боевой задачи в целях занятия выгодного положения по отношению к противнику и создания необходимой группировки сил и средств»</u></p> <p><u>17. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Ядерное оружие - это оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии»</u></p> <p><u>18. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Ударная волна - это область резко сжатого воздуха, распространяющаяся во все стороны от центра взрыва со сверхзвуковой скоростью»</u></p> <p><u>19. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Световое излучение - это поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи»</u></p> <p><u>20. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Проникающая радиация - это поток гамма-лучей и нейтронов, излучаемых из зоны ядерного взрыва»</u></p> <p><u>21. Какой показатель не является поражающим фактором ядерного взрыва:</u></p> <p>а) ударная волна</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>б) световое излучение в) разрушительный удар г) проникающая радиация</p> <p><u>22. На сколько зон по степени опасности принято делить зараженную местность по следу облака взрыва:</u></p> <p>а) 4 б) 6 в) 7 г) 2</p> <p><u>23. На сколько типов делят отравляющие вещества по характеру физиологического воздействия на организм человека</u></p> <p>а) 2 б) 4 в) 5 г) 6</p> <p><u>24. Какого типа отравляющих веществ не существует:</u></p> <p>а) нервно-паралитичес-кого действия б) кожно-нарывного действия в) разрывного действия г) удушающего действия</p> <p><u>25. Дополните фразу:</u> <u>«Местность - это один из основных и постоянно действующих факторов боевой обстановки, существенно влияющих на боевую деятельность войск»</u></p> <p><u>26. В каком году принят закон «О воинской обязанности и военной службе»</u></p> <p>а) 1990 б) 1998 в) 2010 г) 2015</p> <p><u>27. Воинская обязанность граждан Российской Федерации НЕ предусматривает:</u></p> <p>а) воинский учет б) призыв на военную службу в) службу по контракту г) пребывание в запасе</p> <p><u>28. Радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака ядерного взрыва</u></p> <p><u>29. Дополните фразу:</u> <u>«Световой импульс - это количество энергии в калориях, падающей на единицу площади поверхности, перпендикулярной направлению излучения, за все время свечения»</u></p> <p><u>30. Дополните фразу:</u> <u>«Химическое оружие - это оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах отравляющих веществ (ОВ) поражать людей и животных на больших площадях, проникать в различные сооружения, заражать местность и водоемы»</u></p>
--	--	--	--	--	---

					<p>31. Территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия и территория, над которой распространилось облако зараженного воздуха с поражающими концентрациями называется <u>зоной химического заражения</u></p> <p>32. Территория, в пределах которой в результате воздействия химического оружия произошли массовые поражения людей и сельскохозяйственных животных называется <u>очагом химического заражения</u></p> <p>33. Дополните фразу: «Биологическое оружие - это специальные боеприпасы и боевые приборы со средствами их доставки к цели, снаряженные биологическими средствами»</p> <p>34. Боевые средства, действие которых основано на использовании поражающих свойств зажигательных веществ называются <u>зажигательное оружие</u></p> <p>35. Дополните фразу: «Тактико-технические характеристики - это совокупность качественных и количественных параметров изделия военной техники или вооружения, описывающая его свойства»</p> <p>36. Общевоинские уставы - это: а) официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих; б) официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков; в) свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих; г) свод правил по организации войск.</p> <p>37. Назовите виды военной службы в Российской Федерации: а) по призыву, по контракту, альтернативная; б) гражданская, по найму, договорная; в) частная, по соглашению сторон, пограничная; г) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная</p> <p>38. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения? а) в дисциплинарном уставе ВС РФ; б) в строевом уставе ВС РФ; в) в уставе внутренней службы; г) в уставе гарнизонной и караульной службы.</p> <p>39. К чему обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего России: а) выполнять свой воинский долг умело и мужественно; б) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации; в) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга; г) честно выполнять приказы командования.</p> <p>40. Дополните фразу: «Удар - это одновременное и кратковременное поражение группировок войск и объектов противника путем мощного воздействия на них имеющимися средствами поражения или наступлением войск»</p> <p>41. Организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих</p>
--	--	--	--	--	---

					<p><u>сторон - это:</u></p> <p>а) схватка б) атака в) бой г) сражение</p> <p><u>42. Организованное быстрое передвижение в ходе боя на новый рубеж - это:</u></p> <p>а) атака б) отход в) охват г) маневр</p> <p><u>43. Лучевая болезнь развивается как следствие:</u></p> <p>а) электромагнитного импульса б) светового излучения в) ударной волны г) проникающей радиации</p> <p><u>44. Алая фонтанирующая из раны кровь – признак кровотечения:</u></p> <p>а) артериального б) венозного в) капиллярного г) паренхиматозного</p> <p><u>45. Нельзя давать пить при ранениях:</u></p> <p>а) головы б) брюшной полости в) области таза г) повреждениях позвоночника</p> <p><u>46. В чем заключается опасность проникающего ранения груди?</u></p> <p>а) заражение крови б) сильное кровотечение в) быстрая потеря сознания г) остановка дыхания</p> <p><u>47. Выхожение крови из поврежденного сосуда называется кровотечением</u></p> <p><u>48. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется искусственное дыхание</u></p> <p><u>49. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется непрямой массаж сердца</u></p> <p><u>50. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«При артериальном кровотечении изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей»</u></p> <p><u>51. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Наступление - это вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности»</u></p> <p><u>52. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«Атака - это сочетание стремительного движения в боевом порядке подразделений, частей с огнем наивысшего напряжения в целях уничтожения противника, наиболее</u></p>
--	--	--	--	--	---

					<p><u>решительный момент наступления»</u></p> <p><u>53. Дополните фразу:</u> «Медицинское обеспечение - это вид всестороннего обеспечения, который представляет собой комплекс мероприятий, проводимых с целью сохранения жизни, восстановления боеспособности и укрепления здоровья личного состава батальона»</p> <p><u>54. Дополните фразу:</u> «Доврачебная помощь - это комплекс доврачебных мероприятий (с определением тяжести ранений), направленных на временное устранение жизнеугрожающих последствий ранений, поддержание жизненно важных функций организма и подготовку раненых к эвакуации»</p> <p><u>55. Дежурный по роте назначается из числа:</u></p> <p>а) сержантов б) офицеров роты в) ефрейторов г) любых военнослужащих, по решению командира роты</p> <p><u>56. Будить личный состав роты обязан:</u></p> <p>а) командир роты б) дневальный в) дежурный по роте г) дневальный, кроме подъема по тревоге</p> <p><u>57. К поражающим факторам ядерного взрыва не относится:</u></p> <p>а) поражение осколками ядерного боеприпаса б) ударная волна в) световое излучение г) электромагнитный импульс</p> <p><u>58. Уровень радиации через два часа после взрыва уменьшается:</u></p> <p>а) в 2 раза б) в 4 раза в) в 10 раз г) еще не уменьшается</p> <p><u>59. Правовое регулирование в области воинской обязанности и военной службы осуществляет закон:</u></p> <p>а) «Об обороне» б) «О воинской обязанности и о военной службе» в) «О статусе военнослужащих» г) Военная доктрина РФ</p> <p><u>60. Согласно статье 59 Конституции РФ, защита Отечества является для гражданина:</u></p> <p>а) почетным правом и обязанностью б) обязанностью в) долгом и обязанностью г) долгом</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.1	1. б 2. в 3. шум 4. вибрация 5. а 6. г 7. г 8. б 9. б 10. а 11. риск 12. безопасность
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.2	13. а 14. г 15. заземление 16. вентиляция 17. вводный 18. первичный 19. внеплановый 20. статистический 21. монографический 22. топографический 23. г 24. в
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.3	25. б 26. в 27. сигнализация 28. зеленый 29. красный 30. желтый 31. синий 32. статическое электричество 33. а 34. а 35. б 36. токсичность
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.4	37. б 38. а 39. чрезвычайная ситуация 40. эвакуация 41. разведкой 42. в

					43. а 44. в 45. а 46. а 47. а 48. а
Безопасность жизнедеятельности	3	2		УК-8.5	49. а 50. г 51. травмой 52. кровотечением 53. переломом 54. вывихом 55. шоком 56. ожогом 57. искусственное дыхание 58. непрямой массаж сердца 59. а 60. г
Основы военной подготовки	5	3		УК-8.6	<u>1. Какое количество уставов содержит сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) 1 б) 2 в) 3 г) 4 <u>2. Укажите верный перечень уставов входящих уставов в сборник "Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации"</u> а) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, строевой устав б) дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав в) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы, строевой устав г) устав внутренней службы; дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной службы <u>3. Распоряжение командира (начальника), обращенное к подчиненным и требующее обязательного выполнения определенных действий, соблюдения тех или иных правил или устанавливающее какой-нибудь порядок называется...</u> <u>4. Форма доведения командиром (начальником) задач до подчиненных по частным вопросам называется.....</u> <u>5. Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных законами Российской Федерации, общевоинскими уставами Вооруженных Сил Российской Федерации (далее - общевоинские уставы) и приказами командиров (начальников) называется.....</u> <u>6. Что определяет устав внутренней службы</u> а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее

					<p>соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>7. Что определяет дисциплинарный устав:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>8. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>9. Что определяет строевой устав:</u></p> <p>а) права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил и взаимоотношения между ними</p> <p>б) сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий</p> <p>в) предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы</p> <p>г) строевые приемы и движение без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра</p> <p><u>10. Военнослужащий РФ обязан:</u></p> <p>а) быть верным Военной присяге, беззаветно служить своему народу, мужественно, умело, не щадя своей крови и самой жизни, защищать Российскую Федерацию, выполнять воинский долг, стойко переносить трудности военной службы;</p> <p>б) строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации, выполнять</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>требования воинских уставов;</p> <p>в) постоянно овладевать военными профессиональными знаниями, совершенствовать свою выучку и воинское мастерство;</p> <p>г) все варианты верны</p> <p><u>11. Строгое соблюдение военными определенными федеральными законами, общевойсковыми уставами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется.....</u></p> <p><u>12. Временное подразделение, формируемое для охраны порядка в части, а также предотвращение возникновению чрезвычайных ситуаций называется.....</u></p> <p><u>13. Кто является Верховным главнокомандующим Вооружёнными силами Российской Федерации</u></p> <p>а) Президент РФ</p> <p>б) Министр обороны РФ</p> <p>в) Премьер-министр РФ</p> <p>г) Председатель государственной Думы РФ</p> <p><u>14. Основная форма тактических действий войск, представляет собой организованные и согласованные по цели, месту и времени, удары, огонь и маневр соединений, частей и подразделений в целях уничтожения (разгрома) противника, отражения его ударов и выполнения других задач в ограниченном районе в течение короткого времени называется</u></p> <p><u>15. Вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности называется.....</u></p> <p><u>16. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это организованное передвижение войск в ходе выполнения боевой задачи в целях занятия выгодного положения по отношению к противнику и создания необходимой группировки сил и средств»</p> <p><u>17. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии»</p> <p><u>18. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это область резко сжатого воздуха, распространяющаяся во все стороны от центра взрыва со сверхзвуковой скоростью»</p> <p><u>19. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи»</p> <p><u>20. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это поток гамма-лучей и нейтронов, излучаемых из зоны ядерного взрыва»</p> <p><u>21. Какой показатель не является поражающим фактором ядерного взрыва:</u></p> <p>а) ударная волна</p> <p>б) световое излучение</p> <p>в) разрушительный удар</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>г) проникающая радиация</p> <p><u>22. На сколько зон по степени опасности принято делить зараженную местность по следу облака взрыва:</u></p> <p>а) 4</p> <p>б) 6</p> <p>в) 7</p> <p>г) 2</p> <p><u>23. На сколько типов делят отравляющие вещества по характеру физиологического воздействия на организм человека</u></p> <p>а) 2</p> <p>б) 4</p> <p>в) 5</p> <p>г) 6</p> <p><u>24. Какого типа отравляющих веществ не существует:</u></p> <p>а) нервно-паралитичес-кого действия</p> <p>б) кожно-нарывного действия</p> <p>в) разрывного действия</p> <p>г) удушающего действия</p> <p><u>25. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это один из основных и постоянно действующих факторов боевой обстановки, существенно влияющих на боевую деятельность войск»</p> <p><u>26. В каком году принят закон «О воинской обязанности и военной службе»</u></p> <p>а) 1990</p> <p>б) 1998</p> <p>в) 2010</p> <p>г) 2015</p> <p><u>27. Воинская обязанность граждан Российской Федерации НЕ предусматривает:</u></p> <p>а) воинский учет</p> <p>б) призыв на военную службу</p> <p>в) службу по контракту</p> <p>г) пребывание в запасе</p> <p><u>28. Радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака</u></p> <p><u>29. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это количество энергии в калориях, падающей на единицу площади поверхности, перпендикулярной направлению излучения, за все время свечения»</p> <p><u>30. Дополните фразу:</u></p> <p>« _____ - это оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах отравляющих веществ (ОВ) поражать людей и животных на больших площадях, проникать в различные сооружения, заражать местность и водоемы»</p> <p><u>31. Территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия и территория, над которой распространилось облако зараженного воздуха с поражающими концентрациями называется.....</u></p>
--	--	--	--	---

					<p><u>32. Территория, в пределах которой в результате воздействия химического оружия произошли массовые поражения людей и сельскохозяйственных животных называется....</u></p> <p><u>33. Дополните фразу:</u> « _____ - это специальные боеприпасы и боевые приборы со средствами их доставки к цели, снаряженные биологическими средствами»</p> <p><u>34. Боевые средства, действие которых основано на использовании поражающих свойств зажигательных веществ называются.....</u></p> <p><u>35. Дополните фразу:</u> « _____ - это совокупность качественных и количественных параметров изделия военной <u>техники</u> или <u>вооружения</u>, описывающая его свойства»</p> <p><u>36. Общевоинские уставы - это:</u> а) официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих; б) официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков; в) свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих; г) свод правил по организации войск.</p> <p><u>37. Назовите виды военной службы в Российской Федерации:</u> а) по призыву, по контракту, альтернативная; б) гражданская, по найму, договорная; в) частная, по соглашению сторон, пограничная; г) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная</p> <p><u>38. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения?</u> а) в дисциплинарном уставе ВС РФ; б) в строевом уставе ВС РФ; в) в уставе внутренней службы; г) в уставе гарнизонной и караульной службы.</p> <p><u>39. К чему обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего России:</u> а) выполнять свой воинский долг умело и мужественно; б) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации; в) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга; г) честно выполнять приказы командования.</p> <p><u>40. Дополните фразу:</u> « _____ - это одновременное и кратковременное поражение группировок войск и объектов противника путем мощного воздействия на них имеющимися средствами поражения или наступлением войск»</p> <p><u>41. Организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих сторон - это:</u> а) схватка б) атака в) бой</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>г) сражение</p> <p><u>42. Организованное быстрое передвижение в ходе боя на новый рубеж - это:</u></p> <p>а) атака</p> <p>б) отход</p> <p>в) охват</p> <p>г) маневр</p> <p><u>43. Лучевая болезнь развивается как следствие:</u></p> <p>а) электромагнитного импульса</p> <p>б) светового излучения</p> <p>в) ударной волны</p> <p>г) проникающей радиации</p> <p><u>44. Алая фонтанирующая из раны кровь – признак кровотечения:</u></p> <p>а) артериального</p> <p>б) венозного</p> <p>в) капиллярного</p> <p>г) паренхиматозного</p> <p><u>45. Нельзя давать пить при ранениях:</u></p> <p>а) головы</p> <p>б) брюшной полости</p> <p>в) области таза</p> <p>г) повреждениях позвоночника</p> <p><u>46. В чем заключается опасность проникающего ранения груди?</u></p> <p>а) заражение крови</p> <p>б) сильное кровотечение</p> <p>в) быстрая потеря сознания</p> <p>г) остановка дыхания</p> <p><u>47. Выходение крови из поврежденного сосуда называется</u></p> <p><u>48. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</u></p> <p><u>49. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</u></p> <p><u>50. Дополните фразу:</u></p> <p><u>«При..... кровотечении изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей»</u></p> <p><u>51. Дополните фразу:</u></p> <p><u>« - это вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности»</u></p> <p><u>52. Дополните фразу:</u></p> <p><u>« - это сочетание стремительного движения в боевом порядке подразделений, частей с огнем наивысшего напряжения в целях уничтожения противника, наиболее решительный момент наступления»</u></p> <p><u>53. Дополните фразу:</u></p> <p><u>« - это вид всестороннего обеспечения, который представляет собой комплекс мероприятий, проводимых с целью сохранения жизни, восстановления боеспособности и укрепления здоровья личного состава батальона»</u></p>
--	--	--	--	---

					<p><u>54. Дополните фразу:</u> « - это комплекс доврачебных мероприятий (с определением тяжести ранений), направленных на временное устранение жизнеугрожающих последствий ранений, поддержание жизненно важных функций организма и подготовку раненых к эвакуации»</p> <p><u>55. Дежурный по роте назначается из числа:</u> а) сержантов б) офицеров роты в) ефрейторов г) любых военнослужащих, по решению командира роты</p> <p><u>56. Будить личный состав роты обязан:</u> а) командир роты б) дневальный в) дежурный по роте г) дневальный, кроме подъема по тревоге</p> <p><u>57. К поражающим факторам ядерного взрыва не относится:</u> а) поражение осколками ядерного боеприпаса б) ударная волна в) световое излучение г) электромагнитный импульс</p> <p><u>58. Уровень радиации через два часа после взрыва уменьшается:</u> а) в 2 раза б) в 4 раза в) в 10 раз г) еще не уменьшается</p> <p><u>59. Правовое регулирование в области воинской обязанности и военной службы осуществляет закон:</u> а) «Об обороне» б) «О воинской обязанности и о военной службе» в) «О статусе военнослужащих» г) Военная доктрина РФ</p> <p><u>60. Согласно статье 59 Конституции РФ, защита Отечества является для гражданина:</u> а) почетным правом и обязанностью б) обязанностью в) долгом и обязанностью г) долгом</p>
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	УК-9
Название компетенции	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-9.1
Наименование индикатора	Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний.

Шифр индикатора	УК-9.2
Наименование индикатора	Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Психология и педагогика	7	5		УК-9.1	<p>1. Идея неразделимости души и живого тела и рассмотрения психологии как целостной системы знаний впервые была предложена...</p> <p>2. Особенности онтогенетического развития психики изучает психология...</p> <p>3. Процесс целенаправленного формирования личности в условиях специально организованной воспитательной системы, обеспечивающей взаимодействие воспитателей и воспитуемых – это...</p> <p>4. Что формируется в сознании человека в результате восприятия?</p> <p>5. Способность к восприятию изменений раздражителя или к различению близких раздражителей называется...</p> <p>6. Психология—это наука, изучающая</p> <p>а) взаимодействия индивида с обществом</p> <p>б) психическую деятельность человека</p> <p>в) закономерности управления процессом развития индивидуальности и личности</p> <p>г) симптомы, синдромы психических болезней</p> <p>7. Признание психологии как самостоятельной науки было связано:</p> <p>а) с созданием специальных научно-исследовательских учреждений;</p> <p>б) с развитием метода интроспекции;</p> <p>в) с развитием метода наблюдения;</p> <p>г) с выходом трактата Аристотеля «О душе».</p> <p>8. Какую функцию в ощущениях выполняет кора больших полушарий человека?</p> <p>а) рецепторную (воспринимающую);</p>

					<p>б) настройки; в) фильтрации; г) анализа и распознавания.</p> <p>9. Восприятие часто принято называть:</p> <p>а) осязанием; б) апперцепцией; в) перцепцией; г) наблюдательностью.</p> <p>10. Уравновешивание, возмещение функций поврежденных систем – это:</p> <p>а) компенсация; в) координация; б) коррекция; г) декомпенсация.</p> <p>11. Навык – это...</p> <p>12. Память, основанная на повторении материала без его осмысления, называется...</p> <p>13. То, что незавершенные действия запоминаются лучше, выражает эффект...</p> <p>14. Какая функция общения имеет место, когда начинающий продавец спрашивает у своего более опытного коллеги, как он работал первый день?</p> <p>15. Речь рассматривается как одно из важнейших условий формирования психических явлений в теории...</p> <p>16. Психический процесс создания чего-то нового в форме образа, представления или идеи называется:</p> <p>а) ощущением; б) восприятием; в) мышлением; г) воображением.</p> <p>17. Основанием классификации восприятия на восприятие художественное, математическое, техническое, музыкальное и др. является:</p> <p>а) ведущий анализатор; б) предмет отражения; в) форма существования материи; г) вид деятельности.</p> <p>18. Память о своей памяти называется:</p> <p>а) оперативной памятью; б) метапамятью; в) автобиографической памятью; г) кратковременной памятью.</p> <p>19. Умение – это...</p> <p>а) навык, ставший потребностью человека б) способность действовать на основе приобретенных знаний в) способность быстро выполнить задание г) стереотип действия, ставший потребностью человека</p> <p>20. Какую функцию выполняет речь человека благодаря способности давать названия предметам и явлениям?</p> <p>а) сообщение;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>б) выражение; в) обозначение; г) воздействие.</p> <p>21. Положение о единстве сознания и деятельности впервые выдвинул...</p> <p>22. Целостная структура психики является предметом исследования в...</p> <p>23. По своей природе педагогическая профессия носит [...] характер.</p> <p>24. Какая часть психики, по Зигмунду Фрейду, работает по принципу удовольствия?</p> <p>25. В каком возрасте закладываются основы личности?</p> <p>26. Самой радикальной попыткой поставить психологию на естественнонаучную основу является:</p> <p>а) психоанализ; б) гештальтпсихология; в) бихевиоризм; г) гуманистическая психология.</p> <p>27. Термин «педагогика» толкуется как</p> <p>а) наука, разрабатывающая способы реализации целей конкретных предметов на основе дидактических норм <u>б) наука о воспитании и обучении</u> в) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных систем обучения г) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных систем обучения</p> <p>28. Отличительная черта отечественной психологии – использование категории:</p> <p>а) деятельности; б) бессознательного; в) подкрепления; г) интроспекции</p> <p>29. Тезис об общих закономерностях развития нормального и аномального ребенка выдвинул:</p> <p>а) А.Р. Лурия; б) Л.С. Выготский; в) М.С. Певзнер. г) В.В. Лебединский</p> <p>30. Какие тезисы относятся к положениям гуманистической психологии</p> <p>а) ...человек, его права, свобода, индивидуальность – вот высшие ценности; б) Личность – это сумма обусловленных реакций; в) Основу психической жизни человека составляют неосознаваемые влечения и потребности; г) Более важно как человек воспринимает свой внутренний мир, а не окружающую реальность.</p> <p>31. Многие люди бывают недовольны своим темпераментом и хотели бы его изменить. Возможно ли это?</p> <p>32. Высший уровень развития способностей, создающий возможность достижения личностью таких результатов, которые открывают новую эпоху в жизни общества, в развитии науки и культуры, называется...</p> <p>33. Какая функция общения имеет место, когда начинающий продавец спрашивает у своего более опытного коллеги, как он работал первый день?</p>
--	--	--	--	---

					<p>34. Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью...</p> <p>35. Длительные, устойчивые, предметные отношения к какому-либо объекту, это...</p> <p>36. Знание – это...</p> <p>а) навык, перешедший в обычную потребность человека</p> <p>б) адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия</p> <p>в) способность быстро выполнять задание</p> <p>г) совокупность жизненного или профессионального опыта</p> <p>37. Характеристика личности, определяющая интенсивность, продолжительность, частоту, длительность и разнообразие выполненных действий, называется:</p> <p>а) эмоциональностью;</p> <p>б) активностью;</p> <p>в) саморегуляцией;</p> <p>г) самостоятельностью.</p> <p>38. Совокупность устойчивых индивидуальных особенностей личности, складывающаяся и проявляющаяся в деятельности и общении, – это:</p> <p>а) темперамент;</p> <p>б) способности;</p> <p>в) характер;</p> <p>г) задатки.</p> <p>39. Аккуратность, бережливость, щедрость — это:</p> <p>а) черты, характеризующие отношение личности к вещам;</p> <p>б) черты, проявляющиеся по отношению к другим;</p> <p>в) система отношений человека к самому себе;</p> <p>г) черты, проявляющиеся в деятельности.</p> <p>40. По И.П. Павлову, сильный, неуравновешенный и подвижный тип нервной системы характерен для:</p> <p>а) сангвиников;</p> <p>б) флегматиков;</p> <p>в) холериков;</p> <p>г) меланхоликов.</p> <p>41. Вид памяти, включающий процессы запоминания, сохранения и воспроизведения информации, перерабатываемой в ходе выполнения действия и необходимой только для достижения цели данного действия, называется памятью...</p> <p>42. Сложный многообразный процесс перестройки функций организма при нарушениях или утрате каких-либо функций называется...</p> <p>43. В умении проникать в сущность сложных явлений, процессов выражается такое качество мышления, как...</p> <p>44. Вид памяти, при котором особенно хорошо человек запоминает наглядные образы, цвет, лица и т. п., — это память...</p> <p>45. Выделение одной какой-либо стороны, свойства с отвлечением от остальных называется...</p> <p>46. Какой вид памяти имеет объем 7 ± 2 объекта?</p> <p>а) мгновенная;</p> <p>б) кратковременная;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>в) оперативная; г) долговременная.</p> <p>47. Прочность запоминания не зависит:</p> <p>а) от степени участия соответствующего материала в дальнейшей деятельности субъекта; б) от значимости соответствующего материала для достижения предстоящих целей; в) от эмоционального состояния субъекта; г) от объема памяти.</p> <p>48. Группировка предметов по сходству основных признаков, присущих всем предметам данного вида, характеризуется как:</p> <p>а) обобщение; б) сравнение; в) классификация; г) абстрагирование.</p> <p>49. Умением человека выдвигать новые задачи и находить пути их решения, не прибегая к помощи других людей, характеризуется такое качество мышления, как:</p> <p>а) широта; б) глубина; в) самостоятельность; г) гибкость.</p> <p>50. Способности и задатки человека связаны между собой ...</p> <p>а) однозначно; б) бессистемно; в) способности многозначны, т.е. одна и та же способность связана со многими задатками; г) задатки многозначны, т.е. на основе одного задатка могут формироваться многие способности.</p> <p>51. Речь рассматривается как одно из важнейших условий формирования психических явлений в теории...</p> <p>52 Наиболее общей задачей педагогической деятельности является...</p> <p>53. Основной отличительной характеристикой навыка является его...</p> <p>54. Внутренние побудительные силы (потребности, интересы, цели, убеждения, идеалы), подталкивающие субъектов к конфликту называются...</p> <p>55. Отображение конфликта в сознании субъектов конфликтного взаимодействия – это...</p> <p>56. Другой человек рассматривается как равноправный партнер в общении, как коллега в совместном поиске знаний при стиле деятельности:</p> <p>а) демократическом; б) авторитарном; в) либеральном; г) попустительском.</p> <p>57. Конфликт – это:</p> <p>а) недопонимание партнеров б) обострение отношений, когда позиции и цели сторон становятся несовместимыми или воспринимаются таковыми.</p>
--	--	--	--	--

					<p>в) разногласия партнеров</p> <p>г) недопонимание своего «я»</p> <p>58. Фундаментальная ошибка атрибуции – это:</p> <p>а) переоценка значения личностных свойств, недооценка значения ситуации (по отношению к оценке поведения других людей)</p> <p>б) переоценка значения ситуации, недооценка значения личностных свойств; (при оценке собственного поведения)</p> <p>в) приписывание окружающим своих мыслей, чувств, мотивов.</p> <p>59. Назовите стиль поведения в конфликте, при котором соглашение между участниками конфликта достигается путем взаимных уступок.</p> <p>а) сотрудничество;</p> <p>б) компромисс;</p> <p>в) приспособление;</p> <p>г) конкуренция.</p> <p>60. Коммуникативный аспект общения отражает стремление партнеров по общению к:</p> <p>а) обмену информацией;</p> <p>б) налаживанию добрых взаимоотношений;</p> <p>в) достижению взаимопонимания;</p> <p>г) расширению темы общения;</p> <p>д) усилению информационного воздействия на партнера.</p> <p>61. Императивное общение – это...</p> <p>62. Эффект проекции – это...</p> <p>63. Социальную перцепцию определяют как ...</p> <p>64. Социальная реабилитация – это...</p> <p>65. Деловое общение – это вид общения...</p> <p>66. Эффектом ореола называют:</p> <p>а) тенденцию переносить благоприятное впечатление об одном качестве человека на все его другие качества;</p> <p>б) «моделирование» образа подчиненного на основе его профессиональной принадлежности;</p> <p>в) приписывание другому человеку своих собственных качеств, чувств, мотивов.</p> <p>67. К перцептивной стороне общения относят:</p> <p>а) основные элементы коммуникации, а именно: отправитель/кодировщик, сообщение, канал, получатель сообщения, восприятие, обратная связь;</p> <p>б) процессы взаимодействия партнеров по общению – кооперацию, конкуренцию и т.д.</p> <p>в) восприятие, понимание и оценка людьми социальных объектов.</p> <p>68. Коммуникативный барьер — это ...</p> <p>а) процесс, включающий в себя выработку единой стратегии взаимодействия, восприятие и понимание другого человека</p> <p>б) психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению</p> <p>в) сложный, многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>69. Неправильное отношение в процессе общения друг к другу относится к [...] барьерам общения:</p> <p>а) физическим;</p> <p>б) социально-психологическим;</p> <p>в) неправильной установки сознания;</p> <p>г) организационно-психологическим.</p> <p>70. Ядром общей культуры личности являются...</p> <p>а) образованность и воспитанность в их гармоническом единстве;</p> <p>б) истина, любовь, красота, свобода;</p> <p>в) творческий потенциал и целеустремленность;</p> <p>г) потребности, интересы, цели, убеждения, идеалы</p> <p>71. Слово «темперамент» И.П. Павлов заменил на...</p> <p>72. По психологическим признакам, приведенным ниже, определите, о каком типе темперамента идет речь в каждом случае:</p> <p>человек живой, подвижный, стремящийся к частой смене впечатлений, легче других приспосабливается к изменяющимся условиям жизни.</p> <p>73. По Павлову, нервная система обладает следующими основными свойствами...</p> <p>74. По психологическим признакам, приведенным ниже, определите, о каком типе темперамента идет речь: человек медлительный, уравновешенный, с устойчивыми стремлениями и настроением, со слабым внешним выражением душевного состояния.</p> <p>75. Возможность ребёнка с помощью взрослого или в сотрудничестве с взрослым путём подражания выполнить то, что он не может выполнить самостоятельно, и таким образом подняться на более высокую степень развития – это...</p> <p>76. Психологическое описание «портретов» различных темпераментов впервые дал</p> <p>а) Гиппократ</p> <p>б) Гален;</p> <p>в) И. Кант;</p> <p>г) Платон.</p> <p>77. По психологическим признакам, приведенным ниже, определите, о каком типе темперамента идет речь: человек быстрый, порывистый, способный отдаваться делу со страстью, но неуравновешенный, склонный к эмоциональным бурным вспышкам, резким сменам настроения;</p> <p>а) меланхолик</p> <p>б) сангвиник</p> <p>в) холерик</p> <p>г) флегматик</p> <p>78. Акцентуациями являются такие варианты развития характера, которым не свойственна...</p> <p>а) снижение способности к социальной адаптации</p> <p>б) повышенная ранимость</p> <p>в) нарушение потребностно-мотивационной сферы в форме доминирования амбивалентных состояний</p> <p>г) повышение способности к социальной адаптации</p> <p>79. Сознательная и целенаправленная деятельность человека по формированию и</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>совершенствованию у себя положительных качеств и устранению отрицательных, называется...</p> <p>а) самовоспитанием;</p> <p>б) профессиональным умением;</p> <p>в) навыком;</p> <p>г) самоактуализацией.</p> <p>80. Дизонтогенез – это:</p> <p>а) различные формы нарушения развития индивида во внутриутробном развитии;</p> <p>б) различные формы нарушения развития индивида в сензитивные периоды развития;</p> <p>в) различные формы нарушения развития индивида на протяжении его жизни;</p> <p>г) различные формы нарушения онтогенеза;</p> <p>81. В том, что, усмотрев в человеке какое-то главное (по нашему мнению) качество, мы склонны видеть у другого человека и другие свойства, гармонирующие с этим качеством, состоит эффект...</p> <p>82. Кто автор теории транзактного анализа?</p> <p>83. Конформное поведение члена группы предполагает...</p> <p>84. Переоценка значения личностных свойств, недооценка значения ситуации (по отношению к оценке поведения других людей) – это ...</p> <p>85. Экстернальный тип человека – это...</p> <p>86. К какому виду общения (по основному содержанию) относится обмен деловой информацией во время переговоров?</p> <p>а) материальному;</p> <p>б) когнитивному;</p> <p>в) эмоциональному;</p> <p>г) кондиционному.</p> <p>87. Какая рекомендация, направленная на поддержание психологического контакта с собеседником, названа неверно?</p> <p>а) старайтесь, чтобы между вами и партнером не было препятствий;</p> <p>б) избегайте «закрытых поз»;</p> <p>в) во время разговора как можно реже смотрите в глаза собеседника;</p> <p>г) тональность речи должна соответствовать тональности собеседника.</p> <p>г) сотрудничество.</p> <p>88. Сложный многоуровневый процесс, включающий восстановление и замещение утраченных или нарушенных функций, а также замещение последних – это:</p> <p>а) развитие;</p> <p>б) адаптация;</p> <p>в) компенсация;</p> <p>г) интеграция.</p> <p>89. Качества, отсутствие любого из которых влечет невозможность эффективного осуществления педагогической деятельности, называют...</p> <p>а) периферийными;</p> <p>б) доминантными;</p> <p>в) негативными</p> <p>г) позитивным.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>90. Интересы и склонности человека выступают показателями плана общения:</p> <p>а) коммуникативного;</p> <p>б) индивидуально-личностного;</p> <p>в) общего социально-психологического;</p> <p>г) морально-политического.</p> <p>91. Заполните пробел в определении: «личность — это формирующаяся в течение жизни совокупность [...] особенностей, которые определяют своеобразное для данного человека отношение к себе, обществу и окружающему миру в целом».</p> <p>92. Человек как типичный представитель своего вида, носитель природно обусловленных свойств называется [...].</p> <p>93. Онтогенетическое развитие человека можно охарактеризовать следующей последовательностью понятий:</p> <p>94. Человек как типичный представитель сформировавшего его общества называется [...]:</p> <p>95. Верно ли, что современная психология личности характеризуется эклектичностью и отсутствием единого представления о личности?</p> <p>96. Конформное поведение члена группы предполагает:</p> <p>а) отказ от самостоятельных взглядов и действий, безоговорочное принятие членами группы существующих порядков;</p> <p>в) независимость человека в суждениях, мнениях, чувствах от группового давления</p> <p>г) противопоставление себя группе.</p> <p>97. Что такое манипулятивная система общения?</p> <p>а) система приемов, обеспечивающих эффективное руководство;</p> <p>б) система, обеспечивающая навязывание окружающим своей воли;</p> <p>в) двигательные стереотипы, сопровождающие общение.</p> <p>98. Процесс освоения индивидом основных элементов культуры: ценностей, норм, символов, традиций – это</p> <p>а) инкультурация</p> <p>б) социализация</p> <p>в) адаптация</p> <p>г) обучение</p> <p>99. Личностные качества, предопределенные, главным образом, социальными факторами – это:</p> <p>а) инстинкты</p> <p>б) произвольная память</p> <p>в) ценностные ориентации</p> <p>г) музыкальный слух</p> <p>100. Один из основных механизмов межличностного восприятия в общении, характеризующийся пониманием и интерпретацией другого человека путем отождествления себя с ним, трактуется как:</p> <p>а) социально-психологическая рефлексия;</p> <p>б) стереотипизация;</p> <p>в) эмпатия;</p> <p>г) идентификация.</p> <p>101. Коррекция – это...</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>102. Автором трактата «О душе» является...</p> <p>103. Программу изучения психики с точки зрения целостных структур выдвинул...</p> <p>104. Предметом изучения психологии является...</p> <p>105. Направление в психологии, изучающее проблемы развития личности, ее активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине, известно как...</p> <p>106. Необходимость выявления противоречий как источника развития и саморазвития психики означает принцип:</p> <p>а) единства психики и деятельности;</p> <p>б) единства содержания и формы;</p> <p>в) единства и борьбы противоположностей;</p> <p>г) всесторонности.</p> <p>107. В качестве объяснительного в бихевиоризме в явной форме использовался принцип:</p> <p>а) детерминизма;</p> <p>б) развития;</p> <p>в) активности;</p> <p>г) системности.</p> <p>108. Отечественная психологическая школа:</p> <p>а) выросла из культурно-исторической концепции развития психики;</p> <p>б) основана на изучении приемлемых форм поведения;</p> <p>в) отвергает детерминистский характер психики;</p> <p>г) выросла на идеях единства бессознательного и сознательного.</p> <p>109. Основателем первого в России психологического института является:</p> <p>а) В.М. Бехтерев;</p> <p>б) Г.И. Челпанов;</p> <p>в) И.М. Сеченов;</p> <p>г) И.П. Павлов.</p> <p>110. Жесты, мимика и пантомимика — это средства общения:</p> <p>а) оптико-кинетические;</p> <p>б) паралингвистические;</p> <p>в) экстралингвистические;</p> <p>г) пространственно-временные.</p> <p>111. К какому виду общения (по основному содержанию) относится обмен приветствиями перед началом деловой встречи?</p> <p>112. Понимание эмоционального состояния другого человека относится к умениям...</p> <p>113. Укажите название конфликта, возникновение которого связано с личностными особенностями конфликтующих.</p> <p>114. Нормативные нравственные позиции, которыми необходимо руководствоваться педагогу в процессе общения с детьми, их родителями, коллегами называется...</p> <p>115. Деятельность, которая предполагает выполнение действий, направленных на включение учащихся в различные виды деятельности, создание коллектива и</p>
--	--	--	--	--

				<p>организацию совместной деятельности, называется...</p> <p>116. Педагогическая культура личности не рождается в вакууме, вне общего развития субъекта деятельности, а...</p> <p>а) хранится по разным отраслям науки;</p> <p>б) вырастает из общей культуры, являясь ее своеобразным продолжением и надстройкой;</p> <p>в) находится в состоянии покоя;</p> <p>г) обусловлена биологическими особенностями человека.</p> <p>117. Какая функция речи выражается в форме приказа, призыва или убеждения?</p> <p>а) сообщение;</p> <p>б) выражение;</p> <p>в) обозначение;</p> <p>г) воздействие.</p> <p>118. Произношение, тембр, высота и громкость голоса относятся к [...] средствам общения:</p> <p>а) оптико-кинетическим;</p> <p>б) паралингвистическим;</p> <p>в) экстралингвистическим;</p> <p>г) пространственно-временным.</p> <p>119. Каждый язык представляет собой лишь свойственный данной культуре вариант одной модели общения, единой для всех людей, согласно теории:</p> <p>а) научения;</p> <p>б) конструктивистской;</p> <p>в) релятивистской;</p> <p>г) преформистской.</p> <p>120. Потребность, четко осознаваемая человеком, называется [...]:</p> <p>а) влечением;</p> <p>б) желанием;</p> <p>в) стремлением;</p> <p>г) идеалом.</p> <p>121. Что не входит в структуру сознания человека?</p> <p>122. Метод, который заключается в получении информации в процессе непосредственного общения исследователя и испытуемого.</p> <p>123. Личность формируется обществом, биологические особенности человека не оказывают на этот процесс существенного влияния согласно подходу к развитию...</p> <p>124. Возможность человека определять свои поступки, ориентируясь не на давление окружающих, не на случайные влияния, а исходя из своих убеждений, знаний, характеризует его...</p> <p>125. Непосредственная связь с восприятием окружающей действительности является отличительной особенностью мышления...</p> <p>126. Положение о том, что решение задачи осуществляется за счёт переструктурирования ситуации, в результате чего предметы поворачиваются новыми сторонами, относится к воззрениям:</p> <p>а) бихевиоризма;</p> <p>б) ассоциативной психологии;</p>
--	--	--	--	--

				<p>в) гештальтпсихологии; г) когнитивной психологии.</p> <p>127. В течение четверти секунды функционирует память: а) сенсорная; б) кратковременная; в) долговременная; г) оперативная.</p> <p>128. Какие образования личности относятся к подструктуре «направленность»: а) мышление, б) половые различия в) мировоззрение, г) темперамент.</p> <p>129. Какое личностное качество препятствует успеху предпринимателя? а) самостоятельность; б) амбициозность; в) настойчивость; г) упрямство.</p> <p>130. Изменение чувствительности для приспособления к внешним условиям известно как: а) синестезия; б) сенсбилизация; в) адаптация; г) аккомодация.</p> <p>131. Вопрос о соотношении врожденного и приобретенного в задатках и способностях решается следующим образом...</p> <p>132. То, что способности не связаны с мотивацией, утверждал...</p> <p>133. Способность человека к длительному и неослабному напряжению энергии, неуклонное движение к намеченной цели проявляются как...</p> <p>134. Понятие первой и второй сигнальной системы в науке ввел...</p> <p>135. Способности человека – это ...</p> <p>136. Под темпераментом понимают характеристики психической деятельности: а) статические; б) содержательные; в) динамические; г) приобретенные.</p> <p>137. По И.П. Павлову, классификация типов нервной системы должна быть основана на учете параметров: а) силы; б) активности; в) соотношения жидкостей в организме; г) особенностей строения тела.</p> <p>138. О наличии способностей к какому-нибудь виду деятельности свидетельствует(ют): а) низкий темп обучения соответствующей деятельности; б) большие энергетические затраты по выполнению данной деятельности;</p>
--	--	--	--	--

				<p>в) индивидуальное своеобразие выполнения деятельности; г) отсутствие связи с направленностью.</p> <p>139. Тип темперамента, характеризующийся легкой ранимостью и склонностью к глубоким переживаниям присущ:</p> <p>а) холерику; б) сангвинику; в) флегматику; г) меланхолику.</p> <p>140. Высшая степень проявления творческих способностей личности в определенной сфере жизнедеятельности называется:</p> <p>а) одаренностью; б) гениальностью; в) талантом; г) задатками.</p> <p>141. В структуре личности по Фрейду примитивные, инстинктивные и врожденные аспекты личности...</p> <p>142. По Павлову, нервная система обладает следующими основными свойствами:</p> <p>143. По мнению какого психолога, критерии нормы и патологии личности относительно и обусловлены культурой?</p> <p>144. Кто из психологов рассматривал личность в аспекте ее поэтапного становления, включающего ряд психосоциальных кризисов?</p> <p>145. «Стиль жизни», «комплекс неполноценности», «комплекс превосходства» – это понятия «индивидуальной психологии», которую разработал...</p> <p>146. По теории З. Фрейда либидо – это энергия:</p> <p>а) соответствующая потребности в самореализации личности б) возникающая в результате подавления влечения в) лежащая в основе жизненных влечений г) лежащая в основе взаимодействий между людьми</p> <p>147. Основной движущей силой развития личности по А. Адлеру являются:</p> <p>а) стремление к самоактуализации; б) конфликт между «сознательным» и «бессознательным»; в) комплекс неполноценности;</p> <p>148. Основной движущей силой развития личности по А. Маслоу являются:</p> <p>а) стремление к самоактуализации; б) конфликт между «сознательным» и «бессознательным»; в) комплекс неполноценности;</p> <p>149. Зигмунд Фрейд указывал на большее влияние:</p> <p>а) подсознания на поведение человека; б) сознания на поведение человека; в) морали и воспитания на поведение человека г) потребностей на поведение человека</p> <p>150. Какие особенности человека относятся к характеристике его как индивида:</p> <p>а) целеустремленность; б) цвет глаз; в) общительность;</p>
--	--	--	--	--

					<p>г) ответственность.</p> <p>151. Процесс отнесения чего-либо к своему «Я», уподобление чему-либо называется...</p> <p>152. Из следующих понятий «индивид», «личность», «субъект деятельности», «индивидуальность» наименее широким по содержанию (количеству признаков) является понятие...</p> <p>153. Высшая форма направленности личности, проявляющаяся в осознанной потребности действовать в соответствии со своими ценностными ориентациями, называется [...]</p> <p>154. Кто из ученых связывал темперамент не со свойствами нервной системы, а с соотношением различных жидкостей в организме: крови, лимфы и желчи?</p> <p>155. Способность человека самостоятельно принимать ответственные решения и неуклонно реализовывать их в деятельности характеризует его...</p> <p>156. Умственная отсталость – это:</p> <p>а) расстройство психики, обусловленное серьезными соматическими заболеваниями;</p> <p>б) стойкое, необратимое нарушение познавательной деятельности, возникшее в результате органического поражения ЦНС;</p> <p>в) нарушение познавательной деятельности, возникшее в результате социальной депривации;</p> <p>г) нарушение интеллектуальной деятельности, памяти, внимания.</p> <p>157. Какая функция сознания обеспечивает возможность самоанализа и самосознания человека?</p> <p>а) креативная;</p> <p>б) преобразующая;</p> <p>в) рефлексивная;</p> <p>г) оценочная.</p> <p>158. В характере личность проявляется в большей степени со стороны:</p> <p>а) содержательной;</p> <p>б) динамической;</p> <p>в) пронессуальной;</p> <p>г) структурной.</p> <p>159. Такие черты личности, как скромность, самокритичность, гордость, эгоизм, характеризуют отношение личности:</p> <p>а) к людям;</p> <p>б) к деятельности;</p> <p>в) к общественной и личной ответственности;</p> <p>г) к себе.</p> <p>160. Сила по отношению к характеру является его:</p> <p>а) типом;</p> <p>б) чертой;</p> <p>в) качеством;</p> <p>г) акцентуацией.</p>
Социология	1	1		УК-9.2	1. Одно из последствий включения России в международные процессы

					<p>глобализации:</p> <p>1) развитие отечественной науки;</p> <p>2) развитие отечественной легкой промышленности;</p> <p>3) развитие отечественного автопрома;</p> <p>4) усиление влияния ТНК</p> <p>2. В том случае если граждане обладают правом и реальной возможностью публично обсуждать текущие дела, общественное мнение, как правило, приобретает форму ____ : 1) жалоб; 2) слухов; 3) доносов; 4) открытых дискуссий.</p> <p>3. Действие как социальное характеризуется двумя признаками: 1) субъективная мотивация индивида или группы; 2) ориентация на ожидаемое поведение других;</p> <p>3) соответствие морально-нравственным нормам;</p> <p>4) соответствие нормам права</p> <p>4. Функция культуры, которая определяет те рамки, в которых может и должен действовать человек, называется: 1) познавательная; 2) регулирующая;</p> <p>3) адаптационная;</p> <p>4) идентификационная</p> <p>5. Процесс преобразования социальной структуры общества называется: 1) социальное изменение; 2) социальная статика; 3) социальная стадия; 4) социальная интеграция.</p> <p>6. Приобретенным социальным статусом является:</p> <p>1) внук; 2) 14-ти летний подросток; 3) сын; 4) школьник.</p> <p>7. Процесс ускорения интеграции культур в связи с развитием современных транспортных средств и экономических связей, благодаря воздействию на людей средств массовой информации, называется _____ культуры:</p> <p>1) глобализация; 2) трансформация; 3) диффузия; 4) диверсификация.</p> <p>8. Социальный процесс, который предполагает качественное преобразование всей системы общественных отношений, вплоть до ломки сложившихся порядков и формирования новых – это: 1) революция; 2) стагнация;</p> <p>3) реформа; 4) стабилизация</p> <p>9. Социальное движение, которое выступает за защиту естественной и искусственной среды обитания людей, это:</p> <p>1) пацифизм; 2) фашизм; 3) феминизм; 4) инвайронментализм.</p> <p>10. Изменение статуса детей по отношению к статусу родителей называется мобильностью: 1) межпоколенной;</p> <p>2) внутриспоколенной; 3) вертикальной; 4) горизонтальной.</p> <p>11. Что из нижеперечисленного не относится к социальным институтам: 1) семья; 2) образование; 3) предприятие; 4) религия</p> <p>12. Социальный статус – это: 1) профессия или занятие человека; 2) материальный доход человека; 3) социальное положение человека; 4) гражданство человека</p> <p>13. Назовите направления социальной мобильности:</p> <p>1) межпоколенное, внутриспоколенное; 2) межгрупповое, внутригрупповое; 3) профессиональное, индивидуальное;</p> <p>4) вертикальное, горизонтальное</p> <p>14. Понятие «модернизация» общества описывает: 1) переход от общества охоты</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>и собирательства к земледелию;</p> <p>2) распространение в обществе машинного производства;</p> <p>3) зарождение частной собственности и государства;</p> <p>4) переход от индустриального к постиндустриальному обществу.</p> <p>15. Делинквентное поведение - это:</p> <p>1) поведение индивида в местах лишения свободы;</p> <p>2) аморальное поведение в обществе;</p> <p>3) поведение, подпадающее под категорию противоправного, преступного действия;</p> <p>4) поведение индивида по достижению субъективно значимых целей.</p> <p>16. Методы социологии - это: 1) средство получения информации о предмете социологической науки;</p> <p>2) средство воздействия на развитие человеческого общества; 3) способ социального контроля;</p> <p>4) способы изучения социальных фактов.</p> <p>17. Социальный престиж - это:</p> <p>1) уважение, которым пользуется человек в малой группе;</p> <p>2) уважение, человек в группе сверстников;</p> <p>3) уважение, которым в общественном мнении пользуются род занятий;</p> <p>4) уважение, которым пользуется человек на работе.</p> <p>18. Социализация - это: 1) социальное взаимодействие по формированию полноценных членов общества; 2) общественно значимая форма поведения индивида в обществе; 3) роль человека в развитии общества; 4) социальная активность индивидов или социальных групп</p> <p>19. Под социальными институтами общества понимаются: 1) совокупность статусов и ролей индивидов в обществе;</p> <p>2) взаимодействие людей в группах;</p> <p>3) общественные структуры, влияющие на процесс социализации;</p> <p>4) социальная система и ее подсистемы.</p> <p>20. Увеличение доли среднего класса в обществе влияет на: 1) численность работающих;</p> <p>2) повышение квалификации работников;</p> <p>3) устойчивость и стабильность общества;</p> <p>4) производительность общественного труда.</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Психология и педагогика	7	5		УК-9.1	<p>1. Аристотелем</p> <p>2. возрастная</p> <p>3. воспитание</p> <p>4. образы</p> <p>5. относительной или дифференциальной чувствительностью</p> <p>6. б</p>

					<p>7. а</p> <p>8. г</p> <p>9. в</p> <p>10. а</p> <p>11. способность правильно и эффективно выполнять определённое действие, полученная и доведённая до автоматизма с помощью многократных повторений</p> <p>12. механической</p> <p>13. Б.В. Зейгарник</p> <p>14. получение обратной связи о себе</p> <p>15. поэтапного формирования умственных действий и понятий П.Я. Гальперина</p> <p>16. г</p> <p>17. г</p> <p>18. б</p> <p>19. б</p> <p>20. в</p> <p>21. С.Л. Рубинштейн</p> <p>22. гештальтпсихологии</p> <p>23. гуманный</p> <p>24. «Оно»</p> <p>25. в раннем детстве</p> <p>26. в</p> <p>27. б</p> <p>28. а</p> <p>29. б</p> <p>30. а</p> <p>31. темперамент – весьма устойчивое биопсихическое образование, которое невозможно изменить</p> <p>32. гениальностью</p> <p>33. получение обратной связи о себе</p> <p>34. страх</p> <p>35. чувства</p> <p>36. б</p> <p>37. б</p> <p>38. в</p> <p>39. а</p> <p>40. в</p> <p>1. оперативной</p> <p>2. компенсацией</p> <p>3. глубина</p> <p>4. наглядно-образная</p> <p>5. абстрагированием</p> <p>6. б</p> <p>7. г</p> <p>8. в</p> <p>9. в</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>0. г</p> <p>1. поэтапного формирования умственных действий и понятий П.Я. Гальперина</p> <p>2. создание условий для гармонического развития личности</p> <p>3. автоматизированность</p> <p>4. мотивами конфликта</p> <p>5. образ конфликта образ конфликта</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. а</p> <p>9. а</p> <p>0. а</p> <p>1. это авторитарная форма воздействия на партнера с целью достижения контроля над его поведением и внутренними установками</p> <p>2. приписывание другому человеку своих собственных качеств, чувств, мотивов</p> <p>3. восприятие внешних признаков человека, соотнесение их с его личностными характеристиками, интерпретацию и прогнозирование на этой основе его поступков</p> <p>4. включение аномального ребенка социальную сферу, приобщение к общественной жизни и труду на уровне его психофизических возможностей</p> <p>5. между коллегами на работе</p> <p>6. а</p> <p>7. в</p> <p>8. б</p> <p>9. б</p> <p>0. а</p> <p>1. генотип</p> <p>2. сангвиник</p> <p>3. силой, подвижностью, уравновешенностью</p> <p>4. флегматик</p> <p>5. «зона ближайшего развития»</p> <p>6. а</p> <p>7. в</p> <p>8. г</p> <p>9. а</p> <p>0. г</p> <p>1. ореола</p> <p>2. Э. Берн</p> <p>3. отказ от самостоятельных взглядов и действий, безоговорочное принятие членами группы существующих порядков</p> <p>4. фундаментальная ошибка атрибуции</p> <p>5. приписывание человеком ответственности за происходящее с ним ситуации, окружению, обстоятельствам</p> <p>6. б</p> <p>7. в</p> <p>8. в</p>
--	--	--	--	---

				<p>9. б</p> <p>0. б</p> <p>1. индивидуальных психологических</p> <p>2. индивидом</p> <p>3. индивид, субъект деятельности, личность, индивидуальность</p> <p>4. личностью</p> <p>5. верно</p> <p>6. а</p> <p>7. б</p> <p>8. а</p> <p>9. в</p> <p>00.г</p> <p>01.система психолого-педагогических и лечебных мероприятий, направленных на преодоление или ослабление недостатков психофизического развития и отклонений в поведении у детей</p> <p>02.Аристотель</p> <p>03.В. Кёлер</p> <p>04.возникновение и функционирование психики человека и животных</p> <p>05.гуманистическая психология</p> <p>06.в</p> <p>07.а</p> <p>08.а</p> <p>09.б</p> <p>10.а</p> <p>11.эмоциональному</p> <p>12.восприятия и понимания друг друга</p> <p>13.субъективный</p> <p>14.педагогической этикой</p> <p>15.организаторской</p> <p>16.в</p> <p>17.г</p> <p>18.б</p> <p>19.в</p> <p>20.б</p> <p>21.автоматизированные движения</p> <p>22.беседа</p> <p>23.социогенетическому</p> <p>24.принципиальность</p> <p>25.наглядно-образного</p> <p>26.в</p> <p>27.а</p> <p>28.в</p> <p>29.г</p> <p>30.в</p> <p>31.здатки врожденные, способности — приобретенные</p>
--	--	--	--	--

					32.В. Вунд 33.настойчивость 34.И.П. Павлов 35.прижизненные образования; индивидуально-психологические особенности, облегчающие получение знаний 36.в 37.а 38.в 39.г 40.в 41.Ид (Оно) 42.силой, подвижностью, уравновешенностью 43.Э. Фромма 44.Э. Эриксон 45.Альфред Адлер 46.в 47.в 48.а 49.а 50.б 51.идентификацией 52.индивида 53.убеждением 54.Гиппократ 55.самостоятельность 56.б 57.в 58.а 59.г 160. в
Социология	1	1		УК-9.2	1. - 4 2. - 4 3. – 1, 2 4. - 2 5. - 1 6. - 4 7. - 1 8. - 1 9. - 4 10. – 1 11. - 3 12. - 3 13. - 4 14. - 4 15. - 3

					16. – 1 17. – 3 18. – 1 19. – 3 20. - 3
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-10
Название компетенции	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-10.1
Наименование индикатора	Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе.
Шифр индикатора	УК-10.2
Наименование индикатора	Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях.
Шифр индикатора	УК-10.3
Наименование индикатора	Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач
Шифр индикатора	УК-10.4
Наименование индикатора	Применяет экономические знания при выполнении практических задач
Шифр индикатора	УК-10.5
Наименование индикатора	Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Цифровая экономика	4	2		УК-10.1	<p>1. Термины «Четвёртая промышленная революция» и «цифровая экономика»:</p> <p>а) Указывают на одно и то же.</p> <p>б) Указывают на различные явления.</p> <p>в) Употребляются только в официальных документах.</p> <p>г) Были впервые употреблены на Десятом юбилейном саммите БРИКС в Йоханнесбурге (июль 2018 г.).</p> <p>1. Вставьте пропущенное слово (слова)</p> <p>_____ облако — это ИТ-инфраструктура для нескольких организаций, выполняющих общие задачи</p> <p>3. Вставьте пропущенное слова (слова)</p> <p>Недостатком облачных вычислений является:</p> <p>Необходимость постоянного соединения с _____ для получения</p>

				<p>доступа к услугам облака.</p> <p>4. Национальная технологическая инициатива — это:</p> <p>а) Инициатива по перспективному технологическому развитию до 2030 года, предложенная крупнейшими компаниями Российской Федерации.</p> <p>б) Проект по развитию российских технопарков.</p> <p>в) Государственная программа мер по поддержке развития в России перспективных отраслей, которые в течение следующих 20 лет могут стать основой мировой экономики.</p> <p>г) Название форсайт-проекта, который предполагается реализовать в ходе реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p>5. Вставьте пропущенное слово (слова) Программа «переводчик Google», которая отображает перевод написанного на другом языке текста при наведении на него в реальном времени, является примером _____ виртуальности</p> <p>6. Согласно Жану Бодрийару, гиперреальность — то же самое, что и _____</p> <p>7. Возрождение интереса к технологиям виртуальной и дополненной реальности началось:</p> <p>а) В 1990-е годы</p> <p>б) В 2000-е годы</p> <p>в) В начале 2010-х годов</p> <p>г) После 2015 года</p> <p>8. Какой эффект, в среднем, дает внедрение AR на сборочном производстве?</p> <p>а) до 10%</p> <p>б) 10%-30%</p> <p>в) 30%-48%</p> <p>г) Более 48%</p> <p>9. Впервые термин «цифровая экономика» в России на официальном уровне появляется:</p> <p>а) В Послании Президента РФ В.В. Путину Федеральному собранию 1 декабря 2016 г.</p> <p>б) В документе «Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации», утверждённом 1 декабря 2016 г.</p> <p>в) В документе «Стратегия развития информационного общества Российской Федерации» на 2017-2030 годы».</p> <p>г) В программе «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p>10. Данные, которые не имеют семантически ясной и легко реализуемой на компьютере структуры -это _____</p> <p>11. Термин «большие данные» был введён на одной из международных конференций в _____ году</p> <p>г.</p> <p>12. К характеристикам больших данных не относится:</p> <p>а) Объём</p> <p>б) Значение</p>
--	--	--	--	--

				<p>в) Скорость г) Многообразие</p> <p>13. Выберите название способа P2P-финансирования, при котором все собранные средства, за вычетом суммы комиссии, будут переданы создателям проекта, вне зависимости от того, достигнута цель или нет:</p> <p>а) Оставить всё б) Свободная цена в) Награда г) Всё или ничего</p> <p>14. Способ P2P-финансирования, при котором, если на площадке достаточную сумму собрать не удалось, можно внести остаток из своих средств, завершив привлечение финансирования - _____</p> <p>15. Вставьте пропущенное слово (слова) Loanberry- название российской _____ площадки:</p> <p>16. _____ - российский банк первым запустил свою краудлендинговую площадку</p> <p>17. _____ – это развитие интернета, связывающее между собой объекты живой и неживой природы</p> <p>18. К источникам больших данных не относится:</p> <p>а) Интернет (соцсети, форумы, блоги, СМИ и другие сайты). б) Корпоративные архивы цифровых документов. в) Показания датчиков, приборов и других устройств, представленные в Интернете. г) Книга в печатном виде.</p> <p>19. Вставьте пропущенное слово (слова) Сервис, который позволяет физическим лицам мгновенно переводить деньги по номеру мобильного телефона – сервис _____</p> <p>20. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ — это цифровые деньги, которые защищены и зашифрованы благодаря специальным алгоритмам</p>
Цифровая экономика	4	2	УК-10.2	<p>1. Вставьте пропущенное слово (слова) _____ данных — это представление информации в виде рисунков, диаграмм, с использованием интерактивных возможностей и анимации как для получения результатов, так и для использования в качестве исходных данных для дальнейшего анализа.</p> <p>2. Какова основная цель децентрализации блокчейн-платформ?</p> <p>а) Повышение скорости доступа клиентов к данным за счет того, что на каждой ноде имеется локальная копия базы данных б) Обеспечение условий, при которых отсутствует единая точка, воздействуя на которую можно вывести систему из строя в) Затруднение для противника несанкционированного доступа к данным о транзакциях с бизнес-активами</p> <p>3. Какие из перечисленных характеристик относятся к блокчейн-платформам закрытого (permissioned) типа?</p> <p>а) Для присоединения к базе данных нового блока записей требуется решение</p>

					<p>вычислительно сложной задачи</p> <p>б) Для присоединения к блокчейн-платформе требуется пройти регистрацию в центре регистрации (удостоверяющем центре)</p> <p>в) В системе может быть обеспечена анонимность (псевдонимность) инициатора транзакции</p> <p>4. В каких списках перечислены блокчейн-платформы только закрытого (permissioned) типа?</p> <p>а) Bitcoin, Ethereum, zCash, Toda-Algorand, Exonum</p> <p>б) Ethereum, Quorum, HyperledgerIroha, HyperledgerSawtooth</p> <p>в) Tendermint, Hyperledger Fabric, Corda</p> <p>5. Программный код, исполняемый нодами блокчейна при выполнении транзакций, описывающий правила поведения участников транзакции и операции с активами, учитываемыми в блокчейне - _____-контракт</p> <p>6. В каких случаях использование систем распределенного реестра не имеет смысла?</p> <p>а) Существует сервис доверенной третьей стороны, доступный в режиме реального времени</p> <p>б) Чтение из базы данных осуществляет множество участников системы, все они известны и являются доверенными</p> <p>в) Запись в базу данных осуществляет множество участников системы, которые заранее неизвестны либо не являются доверенными</p> <p>7. Любое из определений искусственного интеллекта указывает:</p> <p>а) На моделирование интеллектуальной деятельности человека техническими (искусственными) средствами.</p> <p>б) На важность проблемы искусственного интеллекта для современного технологического развития.</p> <p>в) На отличие искусственного разума от человеческого.</p> <p>г) На задачу увеличения финансирования исследований в области искусственного интеллекта.</p> <p>8. В чём заключается значение для проблематики искусственного интеллекта Дартмутского семинара, состоявшегося в США в 1956 году?</p> <p>а) На семинаре были сделаны выдающиеся открытия.</p> <p>б) На семинаре был положительно решён вопрос об объединении технологий глубокого обучения и больших данных.</p> <p>в) Этот семинар сформировал новую область исследований под названием «искусственный интеллект» и стал катализатором её развития.</p> <p>г) На семинаре было дано определение киберфизической системы.</p> <p>9. Вставьте пропущенное слово (слова)</p> <p>Так называемый «эффект _____» (теорема Ларри Теслера) заключается в том, что после решения той или иной сложной задачи, относящейся к искусственному интеллекту, она перестаёт считаться проблемой искусственного интеллекта.</p> <p>10. Суть коннекционистского подхода состоит в моделировании _____ поведения на основе математических моделей биологических элементов (нейронов).</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>11. Вставьте пропущенное слово(слова) _____ искусственный интеллект — это современный искусственный интеллект, существующий в виде прикладных программ.</p> <p>12. Вставьте пропущенное слово(слова) В российском определении _____ экономики делается акцент на обработке больших объёмов данных и использовании результатов их анализа.</p> <p>13. К моделям обслуживания облачных вычислений не относится: а) Инфраструктура как услуга. б) Платформа как услуга. в) Предоставление компьютера в пользование как услуга. г) Программное обеспечение как услуга</p> <p>14. Вставьте пропущенное слово(слова) В технологиях _____ виртуальный цифровой контент вносится в физический мир</p> <p>15. Для чего используют системы создания VR сцен по CAD/BIM моделям? а) Проектирование VR б) Анализ надёжности и качества в) Прототипирование, имитационное моделирование и обучение г) Такое использование невозможно на текущем этапе развития технологий</p> <p>16. К числу базовых направлений цифровой экономики Российской Федерации до 2024 г. не относится: а) Кадры и образование. б) Информационная инфраструктура. в) Информационная безопасность. г) Информационное общество.</p> <p>17. Список основных сквозных технологий, представленный в программе «Цифровая экономика Российской Федерации»: а) Сформирован путём простого перечисления технологий с возможными дополнениями в будущем. б) Опирается на представление о цифровом, физическом и биологическом блоках технологий и их будущей интеграции на основе цифрового блока. в) Включает только информационно-коммуникационные технологии. г) Ориентирован исключительно на промышленность и не включает в себя первичный и третичный секторы экономики.</p> <p>18. Основное предназначение платформ для интернета вещей - _____ данных и координация работы вещей</p> <p>19. Клиент, использующий облачную инфраструктуру: а) Контролирует её полностью. б) Контролирует её большую часть. в) Контролирует её меньшую часть. г) Не контролирует её вовсе.</p> <p>20. Вставьте пропущенное слово (слова) Технически конструируемая интерактивная среда, позволяющая пользователю погрузиться в искусственный мир и действовать в нём с помощью специальных устройств, называется _____ реальностью</p>
--	--	--	--	--	--

Маркетинг	6	3		УК-10.3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ маркетинговой среды- .. 2. Анкета- 3. Ассортимент товара- 4. Брокеры- 5. Внешняя среда- 6. Внутренняя микросреда- 7. Доля (распределение) рынка- 8. Емкость рынка- 9. Жизненный цикл товара..... 10. Имидж- 11. Какое из определений маркетинга правильное? <ol style="list-style-type: none"> 1. государственное управление производством и торговлей; 2. финансовый и экономический потенциал фирмы; 3. деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя; 4. вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе. 12. К макросреде предприятия относятся: <ol style="list-style-type: none"> 1. поставщики сырья; 2. покупатели изделий предприятия; 3. конкуренты; 4. политико-правовая среда. 13. К факторам микросреды маркетинга относятся: <ol style="list-style-type: none"> 1. сама фирма; 2. демографические факторы; 3. экономические факторы; 4. политические факторы. 14. Развивающийся маркетинг связан: <ol style="list-style-type: none"> 1. с формированием спроса на товар; 2. с незаинтересованностью потребителя; 3. с наличием негативного спроса; 4. с совпадением структуры спроса и предложения. 15. С чем связан ремаркетинг? <ol style="list-style-type: none"> 1. с отсутствием спроса; 2. со снижающимся спросом; 3. с негативным спросом; 4. с иррациональным спросом. 16. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой: <ol style="list-style-type: none"> 1. маркетинговое исследование; 2. информационный поток; 3. маркетинговые информационные системы (МИС); 4. все ответы верны; 17. В чем преимущество вторичной информации? <ol style="list-style-type: none"> 1. в дороговизне;
-----------	---	---	--	---------	--

					<ol style="list-style-type: none"> 2. в легкости использования и дешевизне; 3. в том, что она собрана для конкретной цели; 4. в том, что она является более свежей. <p>18. Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. большое количество потребителей; 2. превышение спроса над предложением; 3. превышение предложения над спросом; 4. все ответы верны. <p>19. Емкость рынка — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сумма всех потребностей населения в данном товаре; 2. неудовлетворенный спрос на данный товар; 3. объем реализованного за определенный период времени товара. 4. все ответы верны. <p>20. Совокупность существующих и потенциальных покупателей и продавцов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. конкуренция; 2. емкость рынка; 3. рынок; 4. товародвижение.
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4		УК-10.3	<p>1..... - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2..... — это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3..... — способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p> <p>4..... — письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5....- это обязательный элемент оформления официального документа</p> <p>6..... — способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7. По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>8. По каким документам выдаются деньги из кассы организации?</p> <p>9. Платежное поручение - это ..</p> <p>10. По каким документам поступает выручка в кассу организации?</p> <p>11. Чек - ...</p> <p>12..... - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и</p>

					<p>организациями.</p> <p>13..... - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14..... - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15..... - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16..... - документ типовой формы, составляется подотчетными лицами, в котором указываются полученные под отчет суммы, фактически произведенные расходы, остаток полученных средств или перерасход.</p> <p>17..... - система заработной платы, при которой заработок работника зависит от объема выполненной работы.</p> <p>18.Платежная ведомость - ...</p> <p>19. Готовая продукция -</p> <p>20.Производственные затраты -</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств -</p> <p>22..... - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.....- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость которых необходимо вычислить.</p> <p>24..... - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p> <p>25.Где ведется учет использования рабочего времени?</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>26. - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27..... - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.... - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29..... – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.... - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке плана аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p> <p>1.Бухгалтерский учет имеет две стороны:</p> <p>А) практическую (счетоводство) и теоретическую (счетоведение);</p> <p>Б) практическую (счетоведение) и теоретическую (счетоводство);</p> <p>В) бухгалтерский учет представляет собой счетоводство;</p> <p>Г) бухгалтерский учет представляет собой счетоведение.</p> <p>2.Задачами бухгалтерского учета являются:</p> <p>А) ведение учета способом двойной записи и оценки имущества в рублях;</p> <p>Б) формирование полной и достоверной информации о деятельности организации и её имущественном положении, необходимой пользователям бухгалтерской информации;</p> <p>В) раздельное отражение затрат на производство и капитальные вложения;</p> <p>Г) предотвращение отрицательных результатов хозяйствования и выявление внутрихозяйственных резервов для обеспечения финансовой устойчивости организации.</p> <p>3.Функциями бухгалтерского учета являются:</p> <p>А) контрольная, информационная, планирования, обратной связи и обеспечения сохранности имущества;</p> <p>Б)обратной связи, обеспечения сохранности имущества, аналитическая, регулирования и информационная;</p> <p>В)контрольная, информационная, обеспечения сохранности имущества, аналитическая и обратной связи;</p> <p>Г)контрольная, информационная, управления, обратной связи и обеспечения сохранности имущества.</p> <p>4.Пользователи бухгалтерской информации с прямым финансовым интересом:</p> <p>А) арбитраж;</p> <p>Б) органы статистики;</p> <p>В) инвесторы;</p> <p>Г) коммерческие банки.</p> <p>5.Пользователи с косвенным финансовым интересом:</p> <p>А) налоговые органы;</p> <p>Б) работники организации;</p> <p>В) органы статистики;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>Г) поставщики.</p> <p>6.Принцип непрерывности заключается в том, что:</p> <p>А) все факты хозяйственной деятельности должны регистрироваться;</p> <p>Б) все факты хозяйственной деятельности должны быть соотнесены с соответствующими отчетными периодами;</p> <p>В) предприятие должно функционировать в течение долгого периода;</p> <p>Г) доходы и расходы признаются в бухгалтерском учете в те периоды, к которым они относятся по факту совершения хозяйственной операции.</p> <p>7.Система нормативного регулирования состоит из документов:</p> <p>А) четырех уровней;</p> <p>Б) трех уровней;</p> <p>В) пяти уровней;</p> <p>Г) шести уровней.</p> <p>8.По составу и функциональной роли имущество организации подразделяется на:</p> <p>А) внеоборотные активы;</p> <p>Б) капитальные вложения;</p> <p>В) оборотные активы;</p> <p>Г) уставный капитал;</p> <p>Д) отвлеченные активы.</p> <p>9.Метод бухгалтерского учета – это:</p> <p>А) способ познания и отражения предмета бухгалтерского учета;</p> <p>Б) балансовое обобщение итоговых данных двух групп показателей, формирующих активы и источники их образования;</p> <p>В) способы обобщения текущей учетной информации;</p> <p>Г) приемы, используемые для исчисления себестоимости выпущенной продукции, выполненных работ, оказанных услуг.</p> <p>10.Какие элементы метода бухгалтерского учета определяют стоимостное измерение объектов учета:</p> <p>А) счета и двойная запись;</p> <p>Б) оценка;</p> <p>В) калькуляция;</p> <p>Г) инвентаризация.</p> <p>11. В чем состоит назначение бухгалтерского баланса:</p> <p>А) подтвердить наличие активов организации;</p> <p>Б) подтвердить равенство активов и пассивов организации;</p> <p>В) обобщить данные о финансовом положении организации на отчетную дату;</p> <p>Г) соотнести размер дебиторской и кредиторской задолженностей на отчетную дату.</p> <p>12.Основным нормативным документом, определяющим основные методологические основы организации учетной политики является:</p> <p>А) Федеральный закон о бухгалтерском учете;</p> <p>Б) Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации;</p>
--	--	--	--	---

				<p>В) Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации»;</p> <p>Г) Гражданский кодекс РФ.</p> <p>13.Проведение инвентаризации обязательно:</p> <p>А) при смене материально-ответственных лиц;</p> <p>Б) выявления фактов хищения;</p> <p>В) в случае стихийных бедствий;</p> <p>Г) при строительстве основных средств;</p> <p>Д) получении нематериальных активов безвозмездно.</p> <p>14.Предельный размер наличных расчетов, в рамках которого предприятия имеют право осуществлять наличные расчеты по одному договору, составляет</p> <p>А) 30 000 руб.</p> <p>Б)130 000 руб.</p> <p>В)100 000 руб.</p> <p>Г) 10 000 руб.</p> <p>15.Поступление денежных средств в кассу предприятия оформляется приходным кассовым ордером, который заверяется</p> <p>А)подписью кассира и печатью предприятия</p> <p>Б)подписью кассира, главного бухгалтера и печатью предприятия</p> <p>В)подписью директора и печатью предприятия</p> <p>Г) все варианты ответов верны</p> <p>16..Отчисления органам социального страхования и обеспечения осуществляются в процентах от ...</p> <p>а) суммы начисленной заработной платы</p> <p>б) суммы затрат на производство</p> <p>в) объема выручки</p> <p>г) суммы чистой прибыли</p> <p>17.Для определения суммы оплаты отпусков в расчет принимается общая сумма заработной платы, начисленная работникам за ...</p> <p>а) 12 календарных месяцев</p> <p>б) один календарный месяц</p>
--	--	--	--	---

				<p>в) три календарных месяца г) шесть календарных месяцев</p> <p>18.К расходам по обычным видам деятельности относят расходы, связанные с:</p> <p>а) участием в уставных капиталах других организаций; б) продажей (выбытием) объектов основных средств; в) изготовлением и продажей продукции; г) оплатой услуг кредитных организаций;</p> <p>19.Полная себестоимость продукции определяется путем суммирования: А)Всех затрат на производство продукции, исчисленных методом калькулирования Б)Производственной себестоимости и внепроизводственных затрат, которые относятся к реализации продукции В)Производственной себестоимости и потерь от брака</p> <p>20.По способу включения в себестоимость затраты на производство могут быть: А)Условно-постоянными и условно-переменными Б)Обязательными и вменными В)Прямыми и косвенными</p> <p>21.Кому предоставлено право подписи документов, оформляющих безналичные платежи с текущего счета</p> <p>А)Руководителю предприятия Б)главному бухгалтеру В)руководителю предприятия и главному бухгалтеру Г)нет правильного ответа</p> <p>22.К регистру аналитического учета операций с безналичными денежными средствами относится</p> <p>А)платежное поручение Б)карточка учета денежных средств</p>
--	--	--	--	--

					<p>В)аккредитив</p> <p>Г) выписка банка</p> <p>23.При страховом стаже работы до 5 лет пособие по временной нетрудоспособности оплачивается в размере ...</p> <p>а) 80%</p> <p>б) 50%</p> <p>в) 100%</p> <p>г) 60%</p> <p>24.Главные формы оплаты труда</p> <p>а) сдельная</p> <p>б) основная</p> <p>в) дополнительная</p> <p>г) простая сдельная</p> <p>д) простая повременная</p> <p>е)повременная</p> <p>25.Фактическая себестоимость материалов, приобретенных за плату, равна:</p> <p>а) фактическим затратам на приобретение, за исключением НДС;</p> <p>б) текущей рыночной стоимости на дату принятия к бухгалтерскому учету;</p> <p>в) оценке, предусмотренной в договоре передачи имущества во временное пользование;</p> <p>г) учетной цене.</p> <p>26.Аудиторская деятельность – это</p> <p>А) деятельность специализированных организаций, направленная на установление достоверности данных бухгалтерского учета</p> <p>Б)предпринимательская деятельность аудиторов по осуществлению независимых проверок бухгалтерской отчетности</p> <p>В) деятельность контролирующих служб по проверке бухгалтерского учета и отчетности</p> <p>27.Аудируемые лица – это</p> <p>А)только индивидуальные предприниматели</p> <p>Б) только организации</p> <p>В) а+б</p> <p>28.Какова основная цель аудиторской проверки?</p> <p>А)выявить нарушения при ведении бухгалтерского учета</p> <p>Б)дать аудиторское заключение</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>В) подтвердить достоверность финансовой (бухгалтерской) отчетности</p> <p>29.Обязательный аудит проводится</p> <p>А) в случаях, установленных законодательством РФ</p> <p>Б) по решению субъекта проверки</p> <p>В) по поручению налоговых органов</p> <p>30. Внутренний аудит может осуществляться:</p> <p>А) специалистами, не состоящими в штате предприятия</p> <p>Б) ревизионной комиссией</p> <p>В) силами специалистов, состоящих в штате экономического субъекта</p>
Маркетинг	6	3		УК-10.4	<p>1.Канал (маркетинга) распределения-</p> <p>2.Коммуникация-.....</p> <p>3.Комплекс маркетинга-</p> <p>4.Конкурентное преимущество-.....</p> <p>5.Конкурентоспособность-</p> <p>6.Концепция маркетинга-</p> <p>7.Концепция совершенствования производства-</p> <p>8.Концепция социально ориентированного маркетинга-.....</p> <p>9.Логотип-.....</p> <p>10.Маркетинг -.....</p> <p>11.Какому спросу на рынке соответствует противодействующий маркетинг:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. чрезмерному; 2. иррациональному; 3. негативному; 4. полноценному. <p>12. Какие товары относятся к потребительским?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мясные консервы; 2. сахарная свекла; 3. хлопок; 4. услуги парикмахера. <p>13. Какой этап ЖЦТ характеризуется максимально низкой ценой?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выведение на рынок; 2. рост; 3. зрелость; 4. спад. <p>14.Фирмы начинают получать прибыль на следующем этапе ЖЦТ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внедрение; 2. зрелость; 3. рост; 4. спад. <p>15. ЖЦТ —это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. интервал времени с момента приобретения до момента утилизации; 2. время пребывания товара на рынке. 3. процесс развития продаж и получения прибыли. 4. нет верного ответа.

					<p>16. Товар в маркетинге — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. результат исследований, разработок и производства; 2. продукт деятельности, предложенный на рынке для продажи по определенной цене и по этой цене пользующийся спросом как удовлетворяющий потребности; 3. любой продукт деятельности (включая услуги), предназначенный для реализации; 4. продукт деятельности, становящийся товаром в момент осуществления сделки купли-продажи. <p>17. Ценовая конкуренция отличается от неценовой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ролью цены в борьбе за объемы сбыта; 2. уровнем коэффициента эластичности предложений по цене; 3. местом на рынке с высоким уровнем дохода; 4. невозможностью использовать бесплатную рекламу; <p>18. Цена, по которой товар поставляется крупными партиями,— это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. розничная; 2. оптовая; 3. базисная; 4. договорная. <p>19. Канал распределения — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. способ распространения рекламы; 2. совокупность фирм или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю; 3. способ транспортировки товара; 4. правильного ответа нет. <p>20. Широта канала распределения означает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. число посредников на одном уровне канала; 2. количество реализуемых товарных групп; 3. число уровней канала распределения; 4. все ответы верны.
Экономика и организация производства	6	5		УК-10.4	<p>1. _____ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (товарообороту, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу, экономическому потенциалу, расходам на оплату труда и др.)</p> <p>2. _____ общественного питания — это продажа (реализация) в стоимостном выражении продукции собственного производства и покупных товаров населению, юридическим лицам, их обособленным подразделениям</p> <p>3. Точка _____ — объем товарооборота, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется</p>

4. _____ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции
5. _____ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов
6. _____ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда
7. _____ способность зала — это максимально возможное количество потребителей, которое может быть обслужено в единицу времени
8. _____ цикл - это совокупность операций, которые последовательно проходит сырой материал, превращаясь в готовый продукт
9. Производственная _____ — это плановое задание по выпуску всех видов продукции собственного производства организацией общественного питания на определенный период с указанием вида продукции, ассортимента и цены изделий
10. Производственная _____ кухни представляет собой максимально возможный выпуск блюд в единицу времени
11. _____ в общественном питании определяется как отношение товарооборота общественного питания к среднесписочной численности работников
12. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях
13. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?
14. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.
15. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.
16. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.
17. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа
18. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.
19. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.
20. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а

					<p>также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>21. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>22. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050</p> <p>б) 3030,8</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>23. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>д) нет правильного ответа</p> <p>24. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>25. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>26. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>27. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а)30 б) 11550 в) 1,3</p> <p>28. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года б) 4 года в) 5 лет г) нет правильного ответа</p> <p>29. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб. б) 100 руб. в) 60 руб. г) недостаточно данных для выделения</p> <p>30. Возможность быстро продать</p>
Маркетинг	6	3		УК-10.5	<p>1.Маркетинговая среда организации-..... 2.Маркетинговая стратегия-..... 3.Маркетинговые исследования-..... 4.План маркетинга- 5.Реклама- 6.Рынок-..... 7.Связи с общественностью (паблик рилейшенз)-..... 8.Сегментирование рынка-..... 9.Сегменты рынка- 10.Товар (продукт)-..... 11. Деятельность по планированию, выполнению и контролю физического перемещения материалов, готовых изделий и относящейся к ним информации от места их производства к месту реализации — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. товародвижение; 2. распределение; 3. маркетинг услуг;

					<p>4. стратегия прочного внедрения на рынок.</p> <p>12. При каком состоянии спроса производитель может не использовать рекламу?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при снижающемся спросе; 2. при негативном спросе; 3. при отрицательном спросе; 4. при чрезмерном спросе; <p>13. Реклама — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. неличная коммуникация; 2. немассовая коммуникация; 3. двусторонняя коммуникация; 4. все ответы верны; <p>14. Основным преимуществом персональных продаж является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возможность передачи более обширной информации; 2. оперативное обновление данных о товаре; 3. возможность продавать дорогие товары; 4. все ответы верны; <p>15. К основным средствами приемам стимулирования сбыта относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. презентация товара; 2. лотереи; 3. гарантия возврата денег; 4. все ответы верны; <p>16. Экономическую эффективность рекламы определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. яркость и красочность рекламы; 2. искусство производить психологическое воздействие на людей; 3. увеличение реализации продукции; 4. возросшая известность фирмы. <p>17. Кратковременное побуждение, поощряющее покупку или продажу товара или услуги, - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стимулирование сбыта; 2. комплекс продвижения; 3. связи с общественностью; 4. реклама. <p>18. Что входит в понятие «управлять маркетингом»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стимулировать эффективную работу всего персонала, занятого в маркетинге, для получения максимальной отдачи;
--	--	--	--	--	---

					<p>2. материально стимулировать труд работников;</p> <p>3. укреплять имеющиеся рыночные позиции фирмы;</p> <p>4. правильного ответа нет.</p> <p>19. К функциям руководителя службы маркетинга относятся:</p> <p>1. контроль бухгалтерской отчетности службы маркетинга;</p> <p>2. установление цен на изготавливаемую продукцию;</p> <p>3. выбор целей и стратегий маркетинговой деятельности;</p> <p>4. все ответы верны.</p> <p>20. Какие условия необходимы для эффективного управления персоналом маркетинговой службы?</p> <p>1. тщательный отбор работников;</p> <p>2. периодическое обучение;</p> <p>3. регулярное материальное поощрение работников;</p> <p>4. нет верного ответа</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Цифровая экономика	4	2		УК-10.1	<p>1. а</p> <p>2. Общественное</p> <p>3. интернетом</p> <p>4. в</p> <p>5. Дополненной</p> <p>6. Виртуальная реальность</p> <p>7. в</p> <p>8. б</p> <p>9. б</p> <p>10. Неструктурированные данные</p> <p>11. 1997</p> <p>12. б</p> <p>13. а</p> <p>14. Взнос автора</p> <p>15. краудфандинговой</p> <p>16. Альфа-банк</p> <p>17. Интернет вещей</p> <p>18. г</p> <p>19. быстрых платежей</p> <p>20. Криптовалюта</p>
Цифровая экономика	4	2		УК-10.2	<p>1. Визуализация</p> <p>2. б</p>

					3.б 4.в 5. смарт 6. а 7. а 8. в 9. искусственного интеллекта 10. интеллектуального 11. Слабый 12. цифровой 13. в 14. дополненной реальности 15.в 16.г 17. а 18. визуализация 19. г 20. Виртуальной
Маркетинг	6	3		УК-10.3	1. Анализ маркетинговой среды- получение информации о событиях, происходящих вне пределов фирмы, интерпретация возможных тенденций. 2. Анкета- один из инструментов сбора первичной информации в маркетинговом (рекламном) исследовании. 3. Ассортимент товара- группа товаров одной товарной категории, выпускаемая под одной маркой. 4. Брокеры- независимые физические и юридические лица, основная функция которых сводится к сведению вместе продавцов и покупателей. 5. Внешняя среда- окружение, в котором фирма осуществляет маркетинговую или иную хозяйственную деятельность. 6. Внутренняя микросреда- функциональные структуры фирмы, обеспечивающие управление, разработку и тестирование новых товаров, производство и продвижение товаров к покупателю, сбыт, обслуживание, взаимодействие с поставщиками и иными внешними органами. 7. Доля (распределение) рынка- отношение дохода фирмы от сбыта товара к суммарному доходу всех фирм данной отрасли, включая саму фирму. 8. Емкость рынка- максимальный совокупный объем продаж товара всеми фирмами, работающими в данном сегменте, при заданных внешних условиях и маркетинговых действиях фирм.

9. Жизненный цикл товара- прохождение товаром минимум четырех стадий существования на рынке: выведению на рынок, рост, зрелость и спад.
10. Имидж- образ фирмы или товара, единство представлений и эмоционального восприятия у целевой аудитории, которые связываются с фирмой или товаром.
11. Какое из определений маркетинга правильное?
5. государственное управление производством и торговлей;
 6. финансовый и экономический потенциал фирмы;
 7. деятельность, направленная на получение прибыли за счет удовлетворения потребности покупателя;
 8. вид человеческой деятельности, направленной на улучшение социально-экономической обстановки в обществе.
- 12.К макросреде предприятия относятся:
5. поставщики сырья;
 6. покупатели изделий предприятия;
 7. конкуренты;
 8. политико-правовая среда.
- 13.К факторам микросреды маркетинга относятся:
5. сама фирма;
 6. демографические факторы;
 7. экономические факторы;
 8. политические факторы.
14. Развивающийся маркетинг связан:
5. с формированием спроса на товар;
 6. с незаинтересованностью потребителя;
 7. с наличием негативного спроса;
 8. с совпадением структуры спроса и предложения.
- 15.С чем связан ремаркетинг?
5. с отсутствием спроса;
 6. со снижающимся спросом;
 7. с негативным спросом;
 8. с иррациональным спросом.
16. Сбор данных, их изучение и обработка, отчет о результатах представляют собой:
5. маркетинговое исследование;
 6. информационный поток;

					<p>7. маркетинговые информационные системы (МИС);</p> <p>8. все ответы верны;</p> <p>17. В чем преимущество вторичной информации?</p> <p>5. в дороговизне;</p> <p>6. в легкости использования и дешевизне;</p> <p>7. в том, что она собрана для конкретной цели;</p> <p>8. в том, что она является более свежей.</p> <p>18. Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке:</p> <p>5. большое количество потребителей;</p> <p>6. превышение спроса над предложением;</p> <p>7. <u>превышение предложения над спросом</u>;</p> <p>8. все ответы верны.</p> <p>19. Емкость рынка — это:</p> <p>5. сумма всех потребностей населения в данном товаре;</p> <p>6. неудовлетворенный спрос на данный товар;</p> <p>7. <u>объем реализованного за определенный период времени товара</u>.</p> <p>8. все ответы верны.</p> <p>20. Совокупность существующих и потенциальных покупателей и продавцов:</p> <p>5. конкуренция;</p> <p>6. емкость рынка;</p> <p>7. <u>рынок</u>;</p> <p>8. товародвижение.</p>
Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	7	4		УК-10.3	<p>1. Бухгалтерский учет - формирование документированной систематизированной информации об объектах, предусмотренных настоящим Федеральным законом, в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом, и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p>2. Учетная политика – это совокупность способов и методов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.</p> <p>3. Инвентаризация – способ проверки соответствия фактического наличия хозяйственных средств организации данным учета</p> <p>4. Первичный документ – письменное доказательство совершения хозяйственной операции или разрешение на ее осуществление</p> <p>5. Реквизиты- это обязательный элемент оформления официального документа</p> <p>6. Бухгалтерский баланс – способ экономической группировки имущества и источников его формирования на определенную дату в денежном выражении.</p> <p>7. Приходный кассовый ордер</p> <p>8. Расходный кассовый ордер</p> <p>9. Платежное поручение - письменное распоряжение плательщика банку о списании с его расчетного счета и зачислении на счет получателя определенной суммы</p>

					<p>денежных средств</p> <p>10.Кассовая книга - учетный регистр, предназначенный для учета кассовых операций кассиром предприятия</p> <p>11.Чек - документ, по которому выдаются наличные деньги со счетов в банке или с помощью которого производятся безналичные расчеты за товары и услуги.</p> <p>12.Безналичные расчеты - основной способ расчетов между предприятиями, учреждениями и организациями.</p> <p>13.Лимит кассы - сумма денежных средств, которая может постоянно находиться в кассе предприятия.</p> <p>14.Договор - соглашение между двумя или несколькими сторонами (физическими или юридическими лицами), направленное на установление, изменение или прекращение определенных взаимоотношений.</p> <p>15.Лимитно-заборная карта - документ по учету отпуска товарно-материальных ценностей, является комбинированным накопительным документом, при ее выписке указывается, на какой срок она выписана, кто получатель, вид и лимит отпуска материалов.</p> <p>16. Авансовый отчет</p> <p>17. Сдельная заработная плата</p> <p>1. 18. Платежная ведомость - документ, составляемый в бухгалтерии на выплату заработной платы или аванса.</p> <p>2. 19. Готовая продукция - законченный производством продукт на предприятии, который соответствует установленным стандартам или техническим условиям.</p> <p>20.Производственные затраты - расходы предприятия на производство продукции (затраты сырья, материалов, топлива, электроэнергии; оплата труда; амортизация основных средств и т. д.).</p> <p>21. Остаточная стоимость основных средств - стоимость основных средств за вычетом их износа</p> <p>22.Калькуляция - способ группировки затрат и определения себестоимости полученных материальных ценностей, изготовленной продукции и выполненных работ.</p> <p>23.Объект калькуляции- вид или однородная группа приобретенных материальных ценностей, изготовленных изделий или выполненных работ, себестоимость</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>которых необходимо вычислить.</p> <p>24.Фактическая себестоимость продукции - себестоимость продукции, рассчитанная в конце отчетного периода на основании данных бухгалтерского учета по расходам на производство и фактическим количеством полученной продукции.</p> <p>25.Табель учета рабочего времени</p> <p>26. Амортизационные отчисления - начисления по установленным нормам амортизации основных средств</p> <p>27.Инвентарные карточки - учетные регистры типовой формы, предназначенные для пообъектного учета основных средств.</p> <p>28.Аудит - это независимая проверка бухгалтерской (финансовой) отчетности клиента с целью установления ее достоверности и соответствия финансово-хозяйственных операций российскому законодательству.</p> <p>29.Аудиторское доказательство – информация, формирующая основу, которая подкрепляет мнения, заключения или отчеты аудитора.</p> <p>30.Планирование аудита - этап аудита, заключающийся в разработке общей стратегии аудита, разработке программы аудита и выборе конкретных аудиторских процедур.</p> <p>1.А</p> <p>2.Б,Г</p> <p>3.В</p> <p>4.В.Г</p> <p>5.А</p> <p>6.В</p> <p>7.А</p> <p>8.А,В</p> <p>9.А</p> <p>10. Б,В</p> <p>11.В</p> <p>12.В.</p> <p>13.А,Б,В</p> <p>14.В</p> <p>15. Б</p> <p>16.А</p> <p>17.А</p> <p>18.В</p>
--	--	--	--	--	---

					19.Б 20.В 21.В 22.Г 23.Г 24.А,Е 25.А 26.Б 27.В 28.В 29.А 30.В
Маркетинг	6	3		УК-10.4	<p>1. Канал (маркетинга) распределения- совокупность фирм или отдельных лиц, которые принимают на себя или помогают передать кому- другому право собственности на конкретный товар или услугу на их пути от производителя к потребителю.</p> <p>2. Коммуникация- обмен информацией, который включает пять элементов: источник информации, сообщение, приемник информации, кодирование и декодирование.</p> <p>3. Комплекс маркетинга- система основных маркетинговых средств, с помощью которых фирма воздействует на целевой рынок.</p> <p>4. Конкурентное преимущество- сильные стороны фирмы, которые сравниваются с сильными сторонами конкурентов на рынках, на которых они действуют.</p> <p>5. Конкурентоспособность- основные сильные с точки зрения конкуренции, стороны и преимущества организации в маркетинговых, технологических и финансовых ресурсах.</p> <p>6. Концепция маркетинга- идея, заключающаяся в том, что организация должна стремиться удовлетворить потребности клиента и одновременно добиваться достижения своих целей</p> <p>7. Концепция совершенствования производства- период в истории мирового бизнеса, когда фирмы могли производить больше, чем продать, и основное внимание уделялось совершенствованию производства с целью снижения издержек.</p> <p>8. Концепция социально ориентированного маркетинга- подход, при котором считается, что организация должна учитывать и удовлетворять потребности своих клиентов и одновременно заботиться о благосостоянии общества.</p> <p>9. Логотип- элемент фирменного стиля, представляющий собой оригинальное начертание наименования рекламоателя.</p> <p>10. Маркетинг - Вид человеческой деятельности, направленный на удовлетворение нужд человека и потребностей посредством обмена. Комплексная система организации производства и сбыта на фирменном уровне, включающая процесс планирования и реализации концепции, ценообразование, продвижение и</p>

					<p>распределение идей, товаров и услуг для реализации обменов, обеспечивающих удовлетворение индивидуальных потребностей конкретных потребителей и потребностей организаций.</p> <p>11. Какому спросу на рынке соответствует противодействующий маркетинг: чрезмерному; <u>иррациональному</u>; негативному; полноценному.</p> <p>12. Какие товары относятся к потребительским? <u>мясные консервы</u>; сахарная свекла; хлопок; услуги парикмахера.</p> <p>13. Какой этап ЖЦТ характеризуется максимально низкой ценой? выведение на рынок; рост; зрелость; <u>спад</u>.</p> <p>14. Фирмы начинают получать прибыль на следующем этапе ЖЦТ: внедрение; зрелость; <u>рост</u>; спад.</p> <p>15. ЖЦТ —это: интервал времени с момента приобретения до момента утилизации; <u>время пребывания товара на рынке</u>. процесс развития продаж и получения прибыли. нет верного ответа.</p> <p>16. Товар в маркетинге — это: результат исследований, разработок и производства; <u>продукт деятельности, предложенный на рынке для</u> <u>продажи по определенной цене и по этой цене пользующийся спросом как</u> <u>удовлетворяющий потребности</u>; любой продукт деятельности (включая услуги), предназначенный для реализации; продукт деятельности, становящийся товаром в момент осуществления сделки купли-продажи.</p> <p>17. Ценовая конкуренция отличается от неценовой: <u>ролью цены в борьбе за объемы сбыта</u>;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>уровнем коэффициента эластичности предложений по цене;</p> <p>местом на рынке с высоким уровнем дохода;</p> <p>невозможностью использовать бесплатную рекламу;</p> <p>18. Цена, по которой товар поставляется крупными партиями,— это:</p> <p>розничная;</p> <p><u>оптовая;</u></p> <p>базисная;</p> <p>договорная.</p> <p>19. Канал распределения — это:</p> <p>способ распространения рекламы;</p> <p><u>совокупность фирм или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю;</u></p> <p>способ транспортировки товара;</p> <p>правильного ответа нет.</p> <p>20. Широта канала распределения означает:</p> <p><u>число посредников на одном уровне канала;</u></p> <p>количество реализуемых товарных групп;</p> <p>число уровней канала распределения;</p> <p>все ответы верны.</p>
Экономика и организация производства	6	5		УК-10.4	<p>1. рентабельность</p> <p>2. товарооборот</p> <p>3. безубыточности</p> <p>4. фондоемкость</p> <p>5. фондоотдача</p> <p>6. тарифный</p> <p>7. пропускная</p> <p>8. производственный</p> <p>9. программа</p> <p>10. мощность</p> <p>11. производительность труда</p> <p>12. выработки</p> <p>13. 155</p> <p>14. 2</p> <p>15.10</p> <p>16.400</p> <p>17.3</p> <p>18.10</p> <p>19. 600</p> <p>20. 3050</p> <p>21. 6</p>

					22. б 23. а 24. в 25. б 26. г 27. в 28. в 29. б 30. в
Маркетинг	6	3		УК-10.5	1. Маркетинговая среда организации- совокупность активных субъектов и сил, действующих за пределами организации и влияющих на возможности устанавливать и поддерживать с целевыми клиентами отношения успешного обмена. 2. Маркетинговая стратегия- деятельность, характеризуемая специфической целью и маркетинговой программой, обеспечивающей ее достижение. 3. Маркетинговые исследования- процесс выявления маркетинговых проблем, систематического сбора и анализа информации с целью разработки рекомендаций по совершенствованию маркетинговой деятельности фирмы. 4. План маркетинга- письменный отчет, содержащий описание целевого рынка; специфические маркетинговые цели, как, например, число единиц товара, доход и прибыль; бюджет и график использования элементов комплекса маркетинга, которые составляют маркетинговую программу. 5. Реклама- информация, распространенная любым способом, в любой форме и с использованием любых средств, адресованная неопределенному кругу лиц и направленная на привлечение внимания к объекту рекламирования, формирование или поддержание интереса к нему и его продвижение на рынке. 6. Рынок- совокупность существующих и потенциальных покупателей рынка. 7. Связи с общественностью (паблик рилейшенз)- формирование системы гармоничных коммуникаций организации с ее целевыми аудиториями на основе полной и объективной информированности в рамках достижения маркетинговых целей коммуникатора. 8. Сегментирование рынка- процесс деления большого рынка с различными потребностями на субрынки или сегменты перспективных потребителей с аналогичными потребностями. 9. Сегменты рынка- группы потребителей, выделенные в процессе сегментации рынка; в идеале это группы, имеющие одинаковые

					<p>потребности и одинаково реагирующие на маркетинговые воздействия.</p> <p>10. Товар)- все, что может удовлетворить потребность или нужду и предлагается рынку с целью привлечения внимания., приобретения и потребления.</p> <p>11. Деятельность по планированию, выполнению и контролю физического перемещения материалов, готовых изделий и относящейся к ним информации от места их производства к месту реализации — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. <u>товародвижение;</u> 6. распределение; 7. маркетинг услуг; 8. стратегия прочного внедрения на рынок. <p>12. При каком состоянии спроса производитель может не использовать рекламу?</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. при снижающемся спросе; 6. при негативном спросе; 7. при отрицательном спросе; 8. <u>при чрезмерном спросе;</u> <p>13. Реклама — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. <u>неличная коммуникация;</u> 6. немассовая коммуникация; 7. двусторонняя коммуникация; 8. все ответы верны; <p>14. Основным преимуществом персональных продаж является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. возможность передачи более обширной информации; 6. оперативное обновление данных о товаре; 7. возможность продавать дорогие товары; 8. <u>все ответы верны;</u> <p>15. К основным средствами приемам стимулирования сбыта относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. презентация товара; 6. лотереи; 7. гарантия возврата денег; 8. <u>все ответы верны;</u> <p>16. Экономическую эффективность рекламы определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. яркость и красочность рекламы; 6. искусство производить психологическое воздействие на людей; 7. <u>увеличение реализации продукции;</u> 8. возросшая известность фирмы.
--	--	--	--	--	--

					<p>17. Кратковременное побуждение, поощряющее покупку или продажу товара или услуги, - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. <u>стимулирование сбыта;</u> 6. комплекс продвижения; 7. связи с общественностью; 8. реклама. <p>18. Что входит в понятие «управлять маркетингом»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. <u>стимулировать эффективную работу всего персонала, занятого в маркетинге, для получения максимальной отдачи;</u> 6. материально стимулировать труд работников; 7. укреплять имеющиеся рыночные позиции фирмы; 8. правильного ответа нет. <p>19. К функциям руководителя службы маркетинга относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. контроль бухгалтерской отчетности службы маркетинга; 6. установление цен на изготавливаемую продукцию; 7. <u>выбор целей и стратегий маркетинговой деятельности;</u> 8. все ответы верны. <p>20. Какие условия необходимы для эффективного управления персоналом маркетинговой службы?</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. <u>тщательный отбор работников;</u> 6. <u>периодическое обучение;</u> 7. регулярное материальное поощрение работников; 8. нет верного ответа
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	УК-11
Название компетенции	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-11.1
Наименование индикатора	Знать основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере терроризма, экстремизма и коррупции.
Шифр индикатора	УК-11.2
Наименование индикатора	Уметь квалифицировать правонарушения в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; применять меры юридической ответственности; применять меры обеспечения правомерного поведения субъектов права.
Шифр индикатора	УК-11.3
Наименование индикатора	Владеть юридической терминологией в сфере уголовного права, в частности в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; навыками работы с правовыми актами в сфере уголовного права; навыками анализа целесообразности применения мер юридической ответственности для обеспечения соблюдения законодательства в сфере терроризма, экстремизма и коррупции.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	1	1		УК-11.1	<p>1. Укажите, что не является юридическим фактом: 1) заключение трудового договора; 2) поступление в институт; 3) приготовление пищи; 4) стихийное бедствие.</p> <p>2. Укажите критерий классификации юридических фактов на действия и события: 1) сознание и воля субъекта; 2) характер нормативного акта; 3) предмет и метод правового регулирования; 4) принадлежность к отрасли права.</p> <p>3. Закрепленная в законодательстве способность субъекта своими действиями приобретать юридические права и нести юридические обязанности называется: 1) дееспособностью; 2) правосубъектностью; 3) правоспособностью; 4) деликтоспособностью.</p> <p>4. На какие две группы подразделяются юридические факты по волевому</p>

					<p>признаку:</p> <p>1) события и действия; 2) правомерные и неправомерные; 3) юридические акты и юридические поступки.</p> <p>5. Назовите юридический факт, возникший независимо от воли и сознания субъекта права.</p> <p>1) состояние в браке; 2) поджог, повлекший гибель чужого имущества; 3) наводнение, повлекшее гибель застрахованного имущества.</p> <p>6. Что такое объект правоотношения:</p> <p>1) реальное (материальное или духовное) благо, на использование и охрану которого направлено субъективное право и юридическая обязанность; 2) лицо, к которому вследствие совершения правонарушения применяются меры государственного принуждения; 3) жизненное обстоятельство, с которым норма права связывает возникновение, изменение и прекращение правоотношения.</p> <p>7. Особой формой реализации права является его:</p> <p>1) соблюдение; 2) исполнение; 3) использование; 4) применение.</p> <p>8. Запрещающие нормы права реализуются в форме:</p> <p>1) исполнения; 2) соблюдения; 3) использования; 4) применения.</p> <p>9. На первой стадии применения права происходит:</p> <p>1) юридическое квалифицирование; 2) установление фактических обстоятельств дела; 3) исполнение решения по делу; 4) вынесение решения по делу.</p>
Правоведение	1	1		УК-11.2	<p>10. Укажите, какой из ниже перечисленных признаков отличает акт применения права от иных видов нормативно-правовых актов:</p> <p>1) законность; 2) письменная форма; 3) факт издания государственным органом; 4) обладание юридической силой только в конкретных случаях</p> <p>11. Деятельность компетентных государственных органов по реализации правовых норм в конкретных жизненных обстоятельствах путем вынесения индивидуальных правовых предписаний называется:</p> <p>1) применением права; 2) использованием права; 3) соблюдением права; 4) исполнением права.</p> <p>12. Укажите неверное утверждение. Непосредственной формой реализации права является:</p> <p>1) использование права; 2) соблюдение права; 3) исполнение права; 4) применение права.</p> <p>13. К общеправовым принципам не относится:</p> <p>1) принцип равенства всех перед законом; 2) принцип социальной справедливости; 3) принцип равенства всех субъектов правоотношения; 4) принцип гуманизма.</p> <p>14. Какой способ правового регулирования состоит в предоставлении субъектам прав на совершение определенных положительных действий:</p> <p>1) запрет; 2) обязывание; 3) дозволение.</p> <p>15. Возникающее в связи с правонарушением особое правоотношение между государством в лице его специальных органов и правонарушителем, на</p>

					<p>которого возлагается обязанность претерпеть предусмотренные законом лишения и неблагоприятные последствия за совершенное правонарушение.</p> <p>1) моральная ответственность; 2) политическая ответственность; 3) юридическая ответственность.</p> <p>16. Как соотносятся правонарушение и юридическая ответственность?</p> <p>1) как причина и следствие; 2) как юридический факт и регулятивное правоотношение; 3) все вышеперечисленное.</p> <p>17. Назовите фактические основания юридической ответственности.</p> <p>1) норма права, предусматривающая возможность ответственности; 2) состав правонарушения; 3) наказание; 4) акт применения права.</p> <p>18. Какой принцип юридической ответственности предполагает соответствие избираемой в отношении правонарушителя меры воздействия целям юридической ответственности:</p> <p>1) справедливость; 2) гуманизм; 3) неотвратимость; 4) целесообразность.</p> <p>19. Назовите наиболее суровый вид юридической ответственности:</p> <p>1) дисциплинарная; 2) административно – правовая; 3) уголовно – правовая.</p>
Правоведение	1	1		УК-11.3	<p>20. Часть нормы, которая содержит указание на фактические условия реализации нормы, называется:</p> <p>1) гипотеза; 2) диспозиция; 3) санкция; 4) поощрение; 5) наказание</p> <p>21. Форма реализации предписывающих правовых норм, состоящая в реализации возложенных на субъектов права юридических обязанностей называется:</p> <p>1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) послушанием</p> <p>22. Форма реализации запрещающих правовых норм, когда субъекты права должны воздержаться от определенных вариантов поведения под угрозой наказания называется:</p> <p>1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) наказанием</p> <p>23. Осуществляемая в специально установленных законом формах государственно-властная, организующая деятельность компетентных органов по реализации норм права в конкретном случае и вынесение индивидуально-правовых актов (актов применения права) называется:</p> <p>1) исполнением права; 2) использованием права; 3) применением права; 4) соблюдением права; 5) законотворчеством</p> <p>24. Понятие Монархия характеризует:</p> <p>1) Форму государственно-территориального устройства; 2) Форму правления; 3) Форму государственного режима.</p> <p>25. Правоспособность юридического лица возникает:</p> <p>1) С момента заключения учредительного договора 2) С момента государственной регистрации юридического лица 3) С момента заключения сделки</p>

					<p>26. Что означает слово «Конституция» 1) Закон; 2) Договор; 3) Устройство; 4) Согласие</p> <p>27. Что относится к признакам правонарушения: 1) Объект; 2) Субъект; 3) Наказуемость; 4) Правосубъектность; 5) Виновность</p> <p>28. Нормативно-правовые акты федеральных органов исполнительной власти могут быть приняты в форме: 1) Конституция; 2) Приказ; 3) Распоряжение; 4) Указ; 5) Федеральный закон</p> <p>29. К субъектам исполнительной власти относятся: 1) Президент РФ; 2) Правительство РФ; 3) Государственная Дума РФ; 4) Федеральное Собрание</p> <p>30. Согласно Конституции РФ высшей ценностью в Российской Федерации является: 1) Промышленный потенциал; 2) Право и закон; 3) Разделение властей; 4) Человек, его права и свободы; 5) Демократия</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	1	1		УК-11.1	1. 3 2. 4 3. 2 4. 4 5. 3 6. 3 7. 2 8. 1 9. 1
Правоведение	1	1		УК-11.2	10. 2 11. 4 12. 1 21. 4 14. 1 15. 2 16. 2 17. 3 18. 1 19. 1 20. 2
Правоведение	1	1		УК-11.3	21. 1 22. 2 23. 4 24. 2 25. 2

					26. 3
					27. 4
					28. 2
					29. 1
					30. 3

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ФОС по компетенции
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-1
Название компетенции	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-1.1
Наименование индикатора	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
Шифр индикатора	ОПК-1.2
Наименование индикатора	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
Шифр индикатора	ОПК-1.3
Наименование индикатора	Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Информатика	2	1		ОПК-1.1	1. Адрес электронной почты состоит из двух частей, разделённых символом «@», левая часть указывает имя почтового ящика, а правая часть: 1. доменное имя сервера, на котором расположен почтовый ящик; 2. доменное имя пользователя; 3. почтовый адрес сервера; 4. уникальное имя провайдера, предоставляющего услуги Интернет; 2. Какой из указанных электронных адресов записан правильно: 1. recycling@yandex.ru; 2. conference2023@university; 3. recycling@university/ru; 4. conference,2023@hotmail.com; 3. HTTP – это: 1. протокол прикладного уровня передачи произвольных данных; 2. протокол прикладного уровня передачи текстовой информации; 3. протокол прикладного уровня передачи графической информации; 4. протокол прикладного уровня передачи данных о состоянии сети;

					<p>4. HTTPS – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. расширение протокола HTTP для поддержки шифрования в целях повышения безопасности; 2. расширение протокола HTTP для обеспечения полного доступа 3. расширение протокола HTTP для обеспечения передачи данных конкретному адресату; 4. расширение протокола HTTP для обеспечения скорости доступа; <p>5. Какой объем информации (в мегабайтах) можно скачать из Интернет за 1 минуту при скорости 100 Мбит/сек?</p> <p>6. Программа браузер позволяет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. открывать и просматривать Web-страницы; 2. открывать и редактировать Web-страницы; 3. открывать и редактировать графические изображения; 4. пересылать текстовую и графическую информацию; <p>7. Выберите пункт, в котором перечислены названия только браузеров:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Internet Explorer, Google Chrome, Mozilla Firefox; 2. Google Chrome, Mozilla Firefox; Rambler; 3. Mozilla Firefox; Java Servlet, Internet Explorer; 4. Google Chrome, Microsoft Windows, Mozilla Firefox; <p>8. Каково назначение брандмауэра?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. реализация функций проверки и фильтрации данных, поступающих из сети Интернет; 2. реализация функций проверки орфографии данных, поступающих из сети Интернет; 3. реализация функций достоверности и релевантности данных, поступающих из сети Интернет; 4. реализация функций проверки и фильтрации данных, передаваемых в сеть Интернет; <p>9. К основным видам антивирусных программ не относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. программы-палачи; 2. программы-детекторы; 3. программы-доктора; 4. программы-ревизоры; <p>10. Wi-Fi-роутер – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. устройство для соединения с Интернетом по беспроводной сети; 2. устройство для соединения с Интернетом по проводной сети; 3. устройство для соединения компьютеров в локальной сети; 4. устройство для объединения нескольких локальных сетей; <p>11. Модем – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. устройство, преобразующее аналоговые сигналы в цифровые и обратно с целью передачи и получения информации по каналу связи; 2. устройство, преобразующее текстовую информацию в цифровую и обратно с целью передачи и получения по каналу связи; 3. устройство, преобразующее текстовую и графическую информацию в цифровую с целью передачи и получения по каналу связи;
--	--	--	--	--	--

					<p>4. устройство, преобразующее цифровые сигналы в аналоговые с целью передачи и получения информации по каналу связи;</p> <p>12. WEB-страницы могут иметь расширение:</p> <p>1. HTML;</p> <p>2. WEB;</p> <p>3. EXE;</p> <p>4. WWW;</p> <p>13. Скорость передачи данных по каналу связи измеряется:</p> <p>1. количеством битов информации, передаваемых в секунду;</p> <p>2. количеством файлов, передаваемых в секунду;</p> <p>3. количеством пикселей, передаваемых в секунду;</p> <p>4. количеством пользователей, одновременно пользующихся каналом связи;</p> <p>14. Для уменьшения объема хранимой или передаваемой информации используются:</p> <p>1. программы-архиваторы;</p> <p>2. программы резервирования данных;</p> <p>3. программы обработки мультимедиа-файлов;</p> <p>4. системы программирования;</p> <p>15. Выберите пункт, в котором перечислены названия только поисковых систем:</p> <p>1. Яндекс, Google, Rambler, Yahoo;</p> <p>2. Яндекс, Google, Rambler, Usenet;</p> <p>3. Яндекс, Google, Yahoo; Amazon;</p> <p>4. Яндекс, Google; Bluetooth, Yahoo;</p>
Информатика	2	1		ОПК-1.2	<p>1.САПР – это:</p> <p>1. организационно-техническая система, реализующая информационную технологию автоматизации процессов проектирования;</p> <p>2. организационно-техническая система, реализующая информационную технологию самостоятельной апробации готовых проектов;</p> <p>3. любая программа, позволяющая осуществлять автоматизированное проектирование информационных систем и технологий;</p> <p>2.Система Техэксперт реализует функции:</p> <p>1. управления нормативной и технической документацией;</p> <p>2. проведения оценки качества продукции;</p> <p>3. управления электронным документооборотом;</p> <p>4. экспертизы технических проектов;</p> <p>3. Цифровое устройство, способное в реальном времени фиксировать изображения, предназначенные для дальнейшей передачи по сети Интернет называется...</p> <p>4. Колонтитулы - это:</p> <p>1. области в верхнем и нижнем поле каждой страницы документа;</p> <p>2. тип текстовых файлов;</p> <p>3. шаблоны титульных листов делового стиля;</p> <p>4. название стилей;</p>

					<p>5. Укажите формулу, которая содержит как абсолютный, так и относительный адрес ячейки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. \$A\$1*C1; 2. \$A\$1*\$C\$1; 3. A1*C1; 4. A\$1*\$C1; <p>6. В адресе ячейки \$C\$2 постоянным является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. номер столбца, номер строки; 2. номер листа, номер строки; 3. номер файла, номер листа; 4. номер столбца, номер листа. <p>7. Книга (файл) электронных таблиц состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рабочих листов; 2. расчетных листов; 3. документов; 4. страниц; <p>8. Для закрепления адреса ячейки в MS Excel используется символ</p> <p>9. Символ, с которого начинаются формулы в электронных таблицах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. знака равенства; 2. квадратная скобка; 3. двоеточие; 4. круглая скобка; <p>10. Укажите правильный адрес ячейки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. R6; 2. Ф7; 3. 7В; 4. 8R7; <p>11. Основными элементами MS Access являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. формы, отчеты, запросы; 2. лист, таблица, ячейка; 3. текст, формулы, кнопки; 4. запросы, диаграммы, записи; <p>12. Создание форм базы данных MS Access может быть в режиме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. конструктора, таблицы; 2. редактора формул, страницы; 3. диаграммы, конструктора; 4. таблицы, графика; <p>13. Для добавления комментариев в документ MS Word используется инструмент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецензирование-Создать примечание; 2. Дизайн-Подложка; 3. Рассылки-Наклейки; 4. Вид-Черновик; <p>14. Каких списков нет в документах MS Word?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. графических;
--	--	--	--	--	---

					2. нумерованных; 3. маркированных; 4. многоуровневых; 15. Чтобы в таблице MS Excel отобразить определенные данные из большого массива по соответствующему критерию необходимо воспользоваться инструментом: 1. Фильтр; 2. Поиск решения; 3. Подбор параметра; 4. Влияющие ячейки
Информатика	2	1		ОПК-1.3	1. Зайти на облачное хранилище можно: 1. с любого устройства, имеющего доступ в сеть Интернет; 2. только с домашнего ПК, имеющего доступ в сеть Интернет; 3. только с мобильных устройств, имеющих доступ в сеть Интернет; 2. Результатом интеллектуальной деятельности человека является: 1) видеокассеты с записями фильмов; 2) мыслительный образ, возникший в его голове в результате работы мозга; 3) физическая сила; 4) энергия импульса, необходимая для передачи сообщения о свойствах объекта внешнего мира. 3. Технологическая функция интеллектуальной собственности обеспечивает: 1) внедрение производственных технологий; 2) правовую охрану технологий; 3) технологическое превосходство над конкурентами; 4) разработку технологий. 4. Формы защиты интеллектуальной собственности - 1) авторское, патентное право и коммерческая тайна 2) интеллектуальное право и смежные права 3) коммерческая и государственная тайна 4) гражданское и административное право 5. К правовым методам, обеспечивающим информационную безопасность, относятся: 1) Разработка аппаратных средств обеспечения правовых данных 2) Разработка и установка во всех компьютерных правовых сетях журналов учета действий 3) Разработка и конкретизация правовых нормативных актов обеспечения безопасности 6. Виды информационной безопасности: 1) Персональная, корпоративная, государственная 2) Клиентская, серверная, сетевая 3) Локальная, глобальная, смешанная

7. Чему равно значения ячейки, рассчитываемой по заданной формуле и данным в MS Excel:

The screenshot shows the MS Excel interface. The formula bar at the top displays the formula `=СУММЕСЛИ(A2:A7;A2;B2:B7)` in cell B8. Below the formula bar, a table is visible with the following data:

	A	B	C
1	Вид товара	Количество, кг	
2	яблоки	2	
3	груши	5	
4	яблоки	3	
5	сливы	4	
6	груши	8	
7	яблоки	3	

To the right of the table, the 'Аргументы функции' (Function Arguments) task pane for the `СУММЕСЛИ` function is open, showing the following values:

- Диапазон (Range): A2:A7
- Критерий (Criteria): A2
- Диапазон_суммирования (Sum_range): B2:B7

8. Чему равно значение ячейки в MS Excel с функцией ЕСЛИ(A1>A2;0;ЕСЛИ(A1=A2;1;2)) при A1=8, A2 =13?

8. К основным принципам обеспечения информационной безопасности относится:

- 1) Экономической эффективности системы безопасности
- 2) Многоплатформенной реализации системы
- 3) Усиления защищенности всех звеньев системы

9. Предупредительной маркировкой, оповещающей других лиц о регистрации товарного знака, может являться:

- 1) латинская буква R или R в окружности (R)
- 2) латинская буква С или С в окружности (с)
- 3) латинская буква Р или Р в окружности (р)

10. Принципом политики информационной безопасности является принцип:

- 1) Усиления защищенности самого незащищенного звена сети (системы)
- 2) Перехода в безопасное состояние работы сети, системы
- 3) Полного доступа пользователей ко всем ресурсам сети, системы

11. ЭЦП – это:

- 1) Электронно-цифровой процессор
- 2) Электронно-цифровой преобразователь

3) Электронно-цифровая подпись

12. Чтобы определенная область листа в MS Excel оставалась видимой при прокрутке к другой его области, используется инструмент:

1. закрепить области;
2. проверка данных;
3. области печати;
4. сводная таблица;

13. Необходима ли регистрация компьютерной программы для приобретения исключительных прав на нее:

- 1) нет, поскольку это объект авторских прав;
- 2) регистрация может быть осуществлена по желанию правообладателя, но она не влияет на возникновение исключительных прав;
- 3) да, для приобретения исключительных прав на топологию необходима государственная регистрация в патентном ведомстве.

14. С чьего согласия может осуществляться третьими лицами использование результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации,

					<p>которые являются объектом исключительных прав:</p> <p>1) с согласия Министерства юстиции РБ;</p> <p>2) только с согласия правообладателя;</p> <p>3) с согласия авторов данных результатов и средств индивидуализации</p> <p>15. Конфиденциальная информация это</p> <p>1) сведения о состоянии здоровья высших должностных лиц</p> <p>2) документированная информация, доступ к которой ограничивается в соответствии с законодательством РФ</p> <p>3) данные о состоянии преступности в стране</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Информатика	2	1		ОПК-1.1	<p>1. -1</p> <p>2. -1</p> <p>3. -1</p> <p>4.-1</p> <p>5. -750</p> <p>6. -1</p> <p>7.-1</p> <p>8.- 1</p> <p>9. - 1</p> <p>10. -1</p> <p>11. -1</p> <p>12 -1</p> <p>13. - 1</p> <p>14. -1</p> <p>15. -1</p>
Информатика	2	1		ОПК-1.2	<p>1. -1</p> <p>2. -1</p> <p>3. – веб-камера</p> <p>4.-1</p> <p>5. -1</p> <p>6. -1</p> <p>7.-1</p> <p>8.- \$</p> <p>9. - 1</p> <p>10. -1</p> <p>11. -1</p> <p>12 -1</p> <p>13. - 1</p> <p>14. -1</p>

					15. -1
Информатика	2	1		ОПК-1.3	1. -1 2. -2 3. -2 4. -1 5. -3 6. -1 7.-8 8.-1 9. -1 10. -1 11. -3 12 -1 13. -3 14. -2 15. -2

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-2
Название компетенции	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-2.1
Наименование индикатора	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
Шифр индикатора	ОПК-2.2
Наименование индикатора	Систематизирует результаты научных исследований
Шифр индикатора	ОПК-2.3
Наименование индикатора	Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата
Шифр индикатора	ОПК-2.4
Наименование индикатора	Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
Шифр индикатора	ОПК-2.5
Наименование индикатора	Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
Шифр индикатора	ОПК-2.6
Наименование индикатора	Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности
Шифр индикатора	ОПК-2.7
Наименование индикатора	Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физика	1,2	1		ОПК-2.1	1. Положение материальной точки в заданной системе отчета задает.. 2. Вектор перемещения это.. 3. Линия в пространстве, которую описывает точка при движении.. 4. Вектор соединяющий начальную и конечную точки пути...

5. Траектория это...

- а. перемещение
- б. траектория

в. радиус-вектор

г. длина пути

6. Уравнение прямолинейного равнопеременного движения...

- а. вектор, соединяющий начальную и конечную точки пути
- б. линия в пространстве, которую описывает точка при движении
- в. вектор, соединяющий начало координат и конечную точку пути

г. длина пути

д. линия соединяющая начало координат, конечную точку пути и начало координат

7. Ускорение характеризует изменение... за единицу времени

8. Точка движется в направлении АБВ на участках...

а. А – ускоренно, Б – замедленно, В – ускоренно.

б. А – замедленно, Б – ускоренно, В – замедленно.

в. А – замедленно, Б – стоит, В – ускоренно

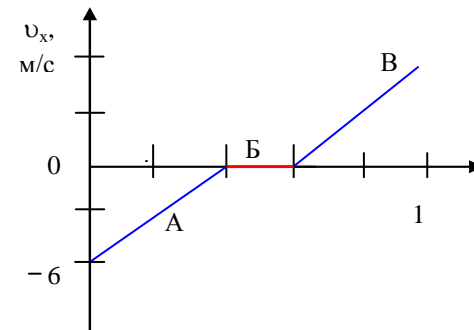
г. А – замедленно, Б – стоит, В – замедленно.

д. А – ускоренно, Б – стоит, В – замедленно.)

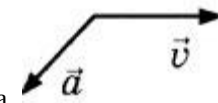
9. Тангенциальное ускорение характеризует изменение скорости по... за единицу времени

а. величине

- б. направлению
- в. углу поворота
- г. перемещению
- д. вектору



10. На рисунке показаны направления векторов скорости и ускорения движущегося тела. Равнодействующая всех приложенных к телу сил направлена вдоль стрелки...



а.

б.

в. ←

г. ↘

11. Нормальное ускорение направлено по...

а. радиусу

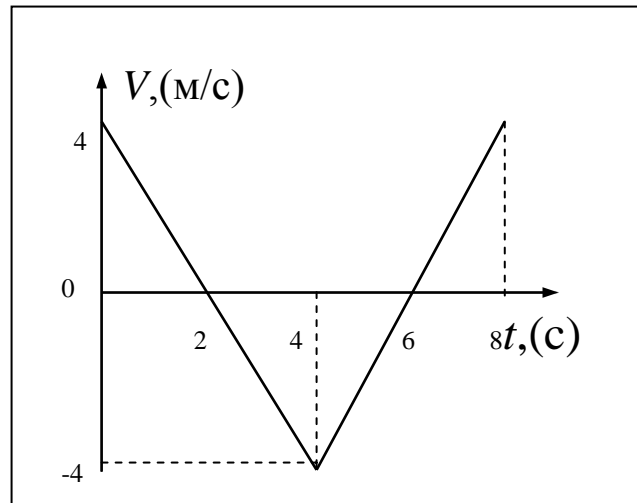
б. нормали к касательной

в. касательной к траектории

г. траектории

д. дуге

12. Путь, пройденный телом за первые 8 секунд равен...м



13. Если $a_n = 0$, тело движется по....

а. прямолинейной траектории

б. по окружности

в. по параболической траектории

г. по криволинейной траектории произвольной формы

д. нет правильного ответа

14. Путь пройденный телом есть...

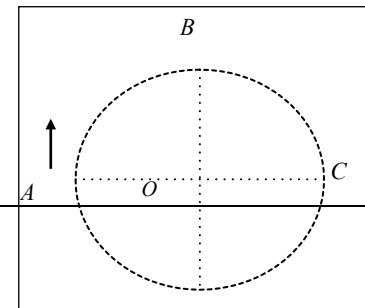
а. парабола, ветвью направлена направо

б. парабола, ветвью направлена налево

в. прямая, вертикально вверх с ускорением g

г. окружность до точки В затем парабола

д. окружность до точки С затем прямая,



- вертикально вниз
- е. парабола, ветвью направлена влево
- ж. прямая, вертикально вверх с ускорением g
- з. окружность до точки В, затем парабола
- и. окружности до точки С, затем прямая, вертикально вниз

15. Нормальное ускорение определяется по формуле $a_n = \dots$

а. $\frac{U}{R}$

б. $U^2 \cdot R$

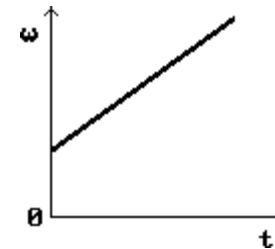
в. $\frac{U}{R}$

г. $\omega^2 \cdot R$

д. $v \cdot R$

16. Точка движется по окружности с угловой скоростью, изменяющейся в соответствии с графиком. Укажите верное утверждение для нормального a_n и тангенциального a_t ускорений этой точки.

- а. a_n –увеличивается, a_t –уменьшается
- б. a_n –постоянно, a_t –постоянно
- в. a_n –постоянно, a_t –увеличивается
- г. a_n –увеличивается, a_t –увеличивается
- д. a_n - увеличивается, a_t - постоянно



17. Скорость прямолинейного движения материальной точки подчиняется закону $v = 1 + 2t^2$, м/с.

Кинематическое уравнение движения $x(t)$ имеет вид...

18. Механикой галилея-ньютона называется:

- а. Классическая механика
- б. Релятивистская механика
- в. Квантовая механика

19. Когда мы говорим, что смена дня и ночи на земле объясняется вращением земли вокруг своей оси, то мы имеем ввиду систему отсчета, связанную с...

- а. Землей
- б. Планетами
- в. Солнцем
- г. Любым телом.

20. Скорости движущихся автомобилей меняются так, как показано на графике. Большее ускорение имеет

автомобиль

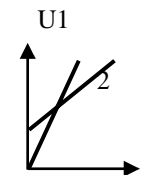
а. нельзя ответить однозначно

б. 2

в. 1

г. оба автомобиля имеют одинаковое ускорение

д. нельзя ответить однозначно



21. Ускорение при вращении характеризует изменение ... за единицу времени

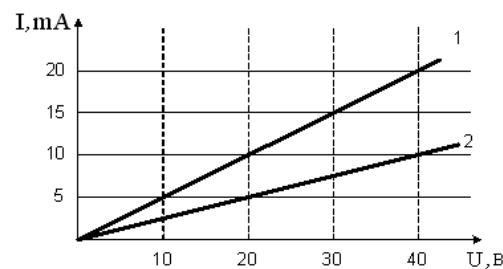
а. перемещения

б. угла поворота

в. угловой скорости дуги

г. радиуса

22. Вольт-амперная характеристика активных элементов цепи 1 и 2 представлена на рисунке



Отношение сопротивлений этих элементов R_1/R_2 равно ...

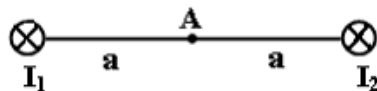
а. 2

б. $\frac{1}{2}$

в. $\frac{1}{4}$

г. 4

23. Магнитное поле создано двумя параллельными длинными проводниками с токами I_1 и I_2 , расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Если $I_1 = 2I_2$, то вектор индукции результирующего поля в точке А направлен...



а. вверх

б. вниз

в. вправо

г. влево

24. Сила тока, протекающего в катушке, изменяется по закону $I = 1 - 0,2t$. Если при этом на концах катушки

наводится ЭДС самоиндукции $\mathcal{E}_{is} = 2,0 \cdot 10^{-2}$ В, то индуктивность катушки равна...

25. Индуктивность контура зависит от ...

1. скорости изменения магнитного потока сквозь поверхность, ограниченную контуром
2. силы тока, протекающего в контуре

3. формы и размеров контура, магнитной проницаемости среды

4. материала, из которого изготовлен контур

26. Два камешка выпущены из руки одной и той же точки один после другого. Будет ли меняться расстояние между камешками?

а. расстояние между камешками будет увеличиваться

- б. расстояние между камешками останется постоянным
- в. расстояние между камешками будет уменьшаться
- г. расстояние между камешками зависит от массы камешков

27. На рисунке изображены сечения двух параллельных прямолинейных длинных проводников с одинаково направленными токами, причем $J_1 < J_2$. Индукция \vec{B} результирующего магнитного поля равна нулю в некоторой точке интервала...



- а. a
- б. b
- в. c
- г. d

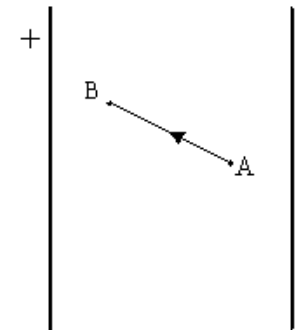
28. При помещении диэлектрика в электрическое поле напряженность электрического поля внутри бесконечного однородного изотропного диэлектрика с диэлектрической проницаемостью ϵ ...

1. уменьшается в ϵ раз
2. увеличивается в ϵ раз
3. остается неизменной
4. остается равной нулю

29. В электрическом поле плоского конденсатора перемещается заряд $+q$ в направлении, указанном стрелкой.

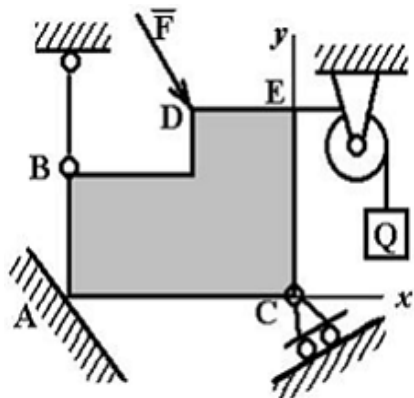
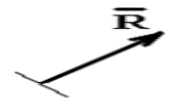

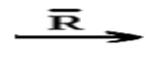
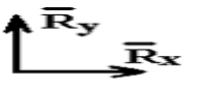
Тогда работа сил поля на участке АВ...

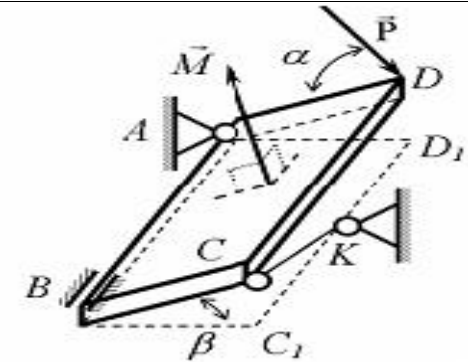
- а. равна нулю
- б. положительна
- в. отрицательна



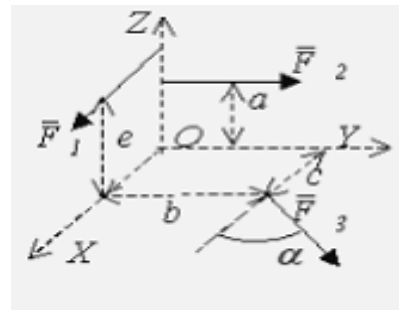
30. Первая космическая скорость это:

- а. Минимальна скорость, которую надо сообщить телу, чтобы оно превратилось в спутник Солнца.

					<p>б. Минимальная скорость, которую надо сообщить телу, чтобы оно стало искусственным спутником Земли.</p> <p>в. Минимальная скорость, которую надо сообщить телу, чтобы оно покинуло пределы Солнечной системы.</p> <p>г. Это скорость света.</p>
Механика	3,4	2,3		ОПК-2.1	<p>1. Реакция сферического шарнира направлена ... Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. произвольно в пространстве 2. произвольно в плоскости, перпендикулярной оси шарнира 3. перпендикулярно плоскости, на которой находится шарнира 4. вдоль оси шарнира <p>2. При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является невесомый стержень, закрепленный шарнирно на концах, то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции стержня .</p> <p>3. Реакция опоры в точке А правильно направлена на рисунке Варианты ответов:</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>1. </p> <p>2. </p> <p>3. </p> <p>4. </p> </div> </div>



4. Полная реакция связи в точке А имеет ____ составляющих
5. Две силы, изображенные на рисунке, параллельные соответственно координатным осям OX и OY, пересекают ось OZ. Сила находится в плоскости OXY и составляет с осью OX угол α . Расстояния на рисунке заданы и соответственно равны a , b , c и e . Проекция главного момента системы сил, изображенных на рисунке, на ось Z равна:



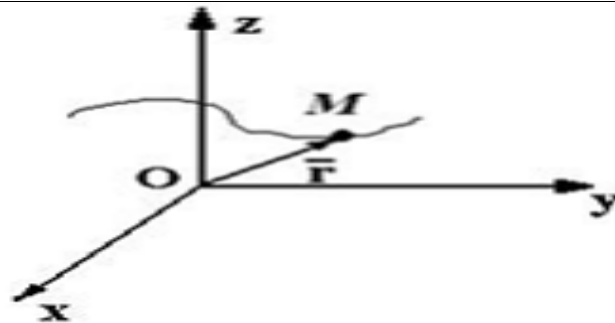
Варианты ответов:

1. $M_Z(\bar{F}) = cF_3 \sin \alpha - bF_3 \cos \alpha$
2. $M_Z(\bar{F}) = -bF_3 \sin \alpha + cF_3 \cos \alpha$
3. $M_Z(\bar{F}) = cF_3 \cos \alpha - bF_3 \sin \alpha$
4. $M_Z(\bar{F}) = bF_3 \sin \alpha + cF_3 \cos \alpha$

$$\vec{r} = 4\vec{i} + \sin t \vec{j} + 3t \vec{k}$$

6. Движение материальной точки М задано уравнением.

Ускорение точки направлено....

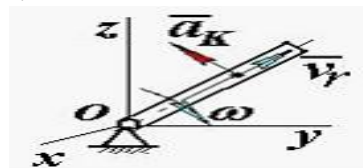


:

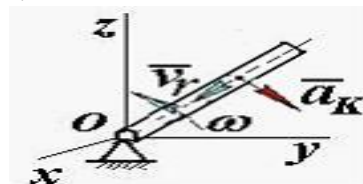
7. Прямолинейный стержень вращается в горизонтальной плоскости вокруг вертикальной оси. Вдоль стержня движется точка с относительной скоростью V_r . Кориолисово ускорение направлено НЕВЕРНО на рисунке...

Варианты ответов:

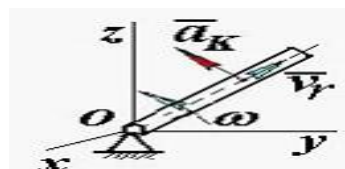
1.



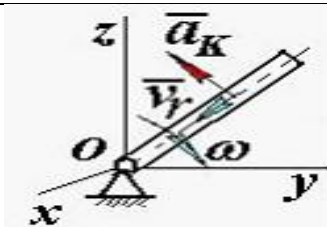
2.



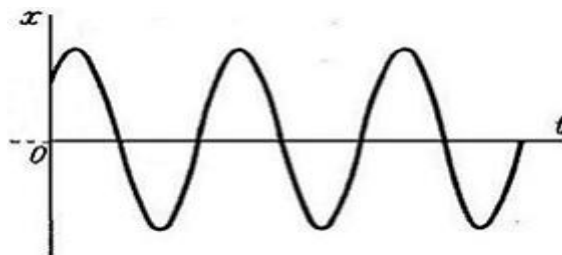
3.



4.



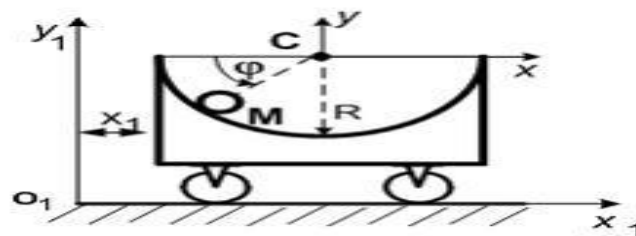
8. На рисунке представлен график колебаний ... (для справки: k – циклическая частота собственных колебаний; b – коэффициент вязкого сопротивления; p – частота вынуждающей силы)



9. Тележка перемещается поступательно по прямолинейной колее по закону $x_1 = 8t + 5$ (м). В тележке движется материальная точка M массой m по дуге радиуса R так, что $\varphi = 3\sin(0,5\pi t + 0,2\pi)$ (рад). G – сила тяжести точки, N – нормальная реакция связи, а сила инерции в общем случае движения равна

$$\vec{\Phi} = \vec{\Phi}_e^r + \vec{\Phi}_e^z + \vec{\Phi}_k$$

Уравнение относительного движения точки в данном случае...



Варианты ответов:

1. $m\vec{a}_r = \vec{G} + \vec{N}$

2. $m\vec{a}_r = \vec{G} + \vec{N} + \vec{\Phi}_e^r$

$$3. \quad m\bar{a}_r = \bar{G} + \bar{N} + \bar{O}_e^T + \bar{O}_e^n$$

$$4. \quad m\bar{a}_r = \bar{G} + \bar{N} + \bar{O}_e^T + \bar{O}_e^n + \bar{O}_k$$

10. Материальная точка ударяется о неподвижное основание и отскакивает. Скорость точки до удара образует с вертикалью угол $\gamma_1 = 30^\circ$. Коэффициент к восстановления при ударе, если угол отражения $\gamma_2 = 60^\circ$, равен

11. Материальная точка массой $m = 0.1$ кг ударяется о неподвижную, горизонтальную, негладкую поверхность и отскакивает. Скорость до удара $v = 4$ м/с, угол падения $\gamma_1 = 30^\circ$. Скорость после удара $u = 2$ м/с, угол отражения $\gamma_2 = 60^\circ$. Проекция ударного импульса на горизонтальную ось равна...

12. . Статическая деформация пружины, к которой подвешен груз, равна $\lambda = 2 \text{ см}$. Ускорение земного притяжения принять равным 10 м/с^2 . Тогда колебательное движение груза описывается дифференциальным уравнением ...

Варианты ответов:

$$1. \quad \ddot{x} + 500x = 0$$

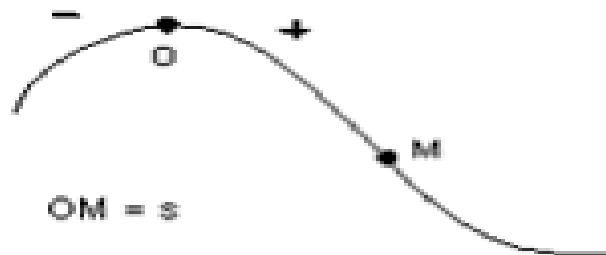
$$2. \quad \ddot{x} + 200x = 0$$

$$3. \quad \ddot{x} + 400x = 0$$

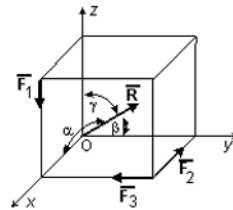
$$4. \quad \ddot{x} + 450x = 0$$

$$5. \quad \ddot{x} + 250x = 0$$

13. Движение точки по известной траектории задано уравнением $s = 5 - 1.5t^2$ (м). Скорость точки в момент времени $t=1$ с равна (м/с)



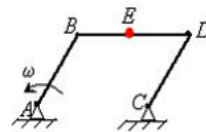
Вдоль ребер единичного куба направлены три силы: $F_1 = \sqrt{2}$ (Н), $F_2 = F_3 = 1$ (Н).



14. Угол, который образует главный вектор системы сил с осью Ox , равен $\alpha = \arccos \dots$

15.

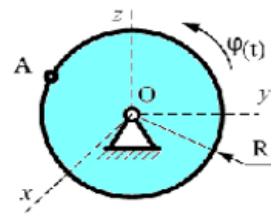
Стержни AB и CD равны по длине ($AB = CD = 0,2$ м) и вращаются равномерно с одинаковыми угловыми скоростями $\omega = 4$ рад/с.



Скорость v_E точки E, лежащей посредине стержня BD, будет равна ____ м/с.

16.

Диск радиуса $R=10$ см вращается вокруг оси Ox по закону $\varphi = 2 + t^3$ рад.



Касательное ускорение точки A в момент времени $t=3$ с равно...

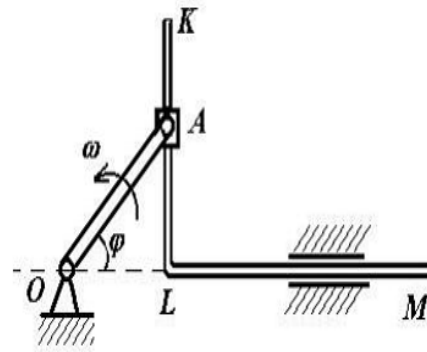
17. Какому случаю соответствует прямолинейное равномерное движение точки:
Варианты ответов:

- 1). $a_t \neq 0, a_n = 0$ 2). $a_t = 0, a_n \neq 0$ 3). $a_t \neq 0, a_n \neq 0$ | 4). $a_t = 0, a_n = 0$

18. Укажите дифференциальное уравнение вращательного движения твердого тела вокруг неподвижной оси:
Варианты ответов:

1) $\frac{d\omega_z}{dt} = \sum_i M_z(\bar{F}_i)$ 2) $J_z \frac{d\omega_z}{dt} = \sum_i \bar{F}_i$ 3) $J_z \frac{d\varphi}{dt} = \sum_i M_z(\bar{F}_i)$ 4) $J_z \frac{d\omega_z}{dt} = \sum_i M_z(\bar{F}_i)$

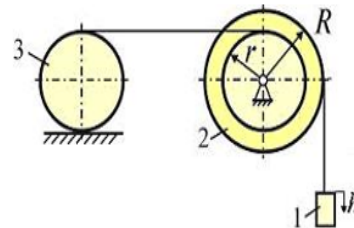
В кривошипно-кулисном механизме кривошип OA=10 см вращается с угловой скоростью $\omega = 6 \text{ с}^{-1}$.



В тот момент, когда угол $\varphi = 45^\circ$,

19. относительная скорость V_r (см/с) ползуна А равна ...

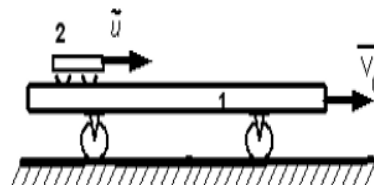
Система состоит из тел 1, 2 и 3, связанных между собой посредством нерастяжимых нитей. Проскальзывание нерастяжимой нити отсутствует. Блок 2 состоит из двух ступеней разных радиусов, каток 3 (однородный цилиндр) катится без скольжения. Массы всех тел одинаковы и равны m .



20. Работа сил тяжести данной системы при перемещении груза 1 на величину h равна ...

Платформа массой $m_1 = 80$ кг движется по гладкой горизонтальной плоскости с постоянной скоростью $V_0 = 2$ м/с. По платформе движется тележка массой $m_2 = 40$ кг с относительной скоростью $u = 3$ м/с. В некоторый момент времени тележка была заторможена.

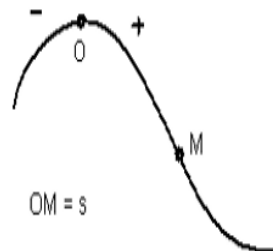
21.



Общая скорость платформы вместе с тележкой, после остановки тележки равна ... (м/с)

Точка движется по заданной траектории по закону $s(t) = 1 - 2t + 3t^2$ (м). В момент времени $t = 1$ с нормальное ускорение равно $a_n = 2$ (м/с²).

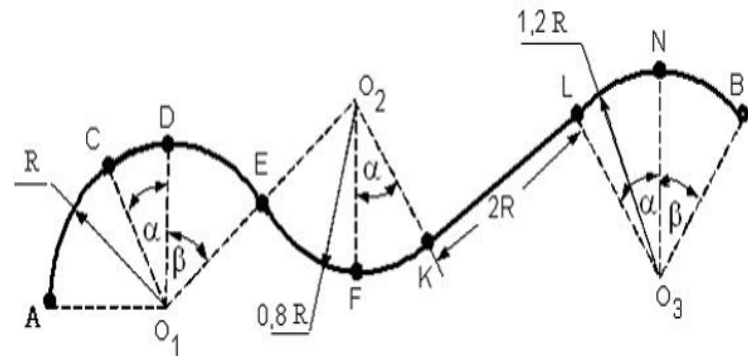
22.



Радиус кривизны траектории ρ (м) в данный момент равно ...

Материальная точка массой $m=0,1$ (кг) движется по сложной траектории АВ. Если известно, что $R=2$ (м); $l=0,5$ (м), углы $\alpha = 30^\circ$; $\beta = 45^\circ$, принимая $g=10$ м/с², то

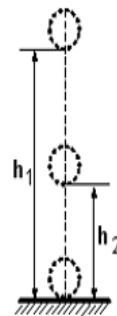
23.



работа силы

тяжести на перемещении из положения А в положение С равна ...

Шарик без начальной скорости падает с высоты $h_1=1,5$ (м) и после удара по горизонтальной поверхности поднимается на высоту $h_2=0,9$ (м).



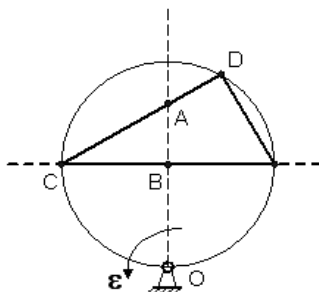
Коэффициент восстановления при ударе равен $k=...$

24.

25 Круглая пластинка вращается вокруг оси, проходящей
О, перпендикулярной плоскости пластины с

через точку

угловым ускорением ε .



Укажите последовательность точек в
увеличения их касательного ускорения ...

порядке

- 1 D
- 2 B
- 3 C
- 4 A

26. Равенство отражающее связь касательного и нормального ускорения со скоростью и ускорением точки в декартовой системе координат

Варианты ответов:

$$1. |a_\tau| = \frac{V_x a_x + V_y a_y + V_z a_z}{V^2}$$

$$2. |a_\tau| = \frac{V_x a_x + V_y a_y + V_z a_z}{V}$$

$$3. |a_\tau| = \frac{V_x a_x - V_y a_y - V_z a_z}{V^2}$$

$$4. |a_\tau| = \frac{V_x a_x - V_y a_y - V_z a_z}{V}$$

27. Мгновенным центром скоростей (М.Ц.С.) называют точку плоской фигуры, скорость которой в рассматриваемый момент времени равна:

Варианты ответов:

1. -1 м/с
2. 0 м/с
3. 1 м/с

				<p>4. 2 м/с</p> <p>28. При поступательном движении твердого тела все его точки имеют равные: Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скорости и перемещения 2. Ускорения и перемещения 3. Скорости и ускорения 4. Перемещения и время <p>29. Теорема о сложении ускорений при сложном движении точки имеет вид: Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $\bar{a}_a = \bar{a}_\ell + \bar{a}_r + \bar{a}_c$ 2. $a_a = a_\ell + a_r + a_c$ 3. $\bar{a}_\ell = \bar{a}_a + \bar{a}_r + \bar{a}_c$ 4. $a_r = a_\ell + a_a + a_c$ <p>30. Кинетическая энергия механической системы определяется равенством:. Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $T = \sum_{i=1}^n \frac{m_i v_i}{2}$ 2. $T = \sum_{i=1}^n \frac{m_i v_i}{4}$ 3. $T = \sum_{i=1}^n m_i v_i^2$ 4. $T = \sum_{i=1}^n \frac{m_i v_i^2}{2}$
Биохимия	3	3		<p>ОПК-2.1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По питательной ценности аминокислоты, входящие в состав белков, делят на 2 группы: ... 2. К аденозинфосфатам относятся: ... 3. В состав РНК входят азотистые основания: ... 4. Окислительный(с участиемкислорода), постепенный распад органических веществ, сопровождающийся образованиемхимически активных метаболитов и освобождением энергии в форме АТФ для обеспечения процессов жизнедеятельности - ... 5. Нуклеотид, содержащий азотистое основание – аденин, 5-углеродный сахар - рибозу и три остатка фосфорной кислоты, универсальный переносчик и основной аккумулятор химической энергии в живых клетках, выделяющейся при переносе электронов в электронтранспортирующей цепи называется... 6. Ферменты делят на 6 классов: ... 7. По конформационной структуре белки делят на: ... 8. Метаболизм обычно делят на 2 стадии: ... 9. Витамины делят на 2 группы: ... 10. Гликолиз протекает в цитоплазме и делится на 3 этапа: ... 11. Какой химической связью соединены аминокислотные остатки в молекуле белка... а.водородной б. гликозидной

				<p>в. пептидной г. ковалентной</p> <p>12. Причиной повышения вязкости при нагревании водного раствора крахмала является...</p> <p>а. амилопектин б. глюкоза в. амилоза г. фруктоза</p> <p>13. Функция белка гемоглобина...</p> <p>а. регулирует содержание сахара в крови б. переносит кислород к тканям в. запасает кислород в мышцах г. регулирует обмен веществ</p> <p>14. Ферменты ускоряют биохимические процессы, протекающие в организме за счет...</p> <p>а. повышения энергии активации б. понижения энергии активации в. увеличения числа активированных молекул г. повышения концентрации</p> <p>15. Какова роль желчи в процессе пищеварения...</p> <p>а. расщепляет белки б. расщепляет жиры в. гидролизует полисахариды г. расщепляет ферменты</p> <p>16. Третичный уровень организации белковых молекул определяется...</p> <p>а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</p> <p>17 Жиры, имеющие в своем составе насыщенные жирные кислоты, являются...</p> <p>а. твердыми б. маслами в. газами г. жидкостями</p> <p>18. Какую функцию выполняют ферменты в живых организмах?</p> <p>а. питательную б. защитную в. каталитическую г. транспортную</p> <p>19. К классу углеводов относятся...</p> <p>а. C_6H_5OH б. $C_6H_{12}O_6$ в. $(C_6H_{10}O_5)_n$ г. $CH_3-(CH_2)_4-COOH$</p> <p>20. Какие функциональные группы содержит глюкоза?</p> <p>а. кетогруппа б. аминогруппа в. гидроксигруппа г. альдегидная группа</p>
Химия	1,2	1,2		ОПК-2.1 <p>1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: _____</p> <p>2. Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$. Химический знак этого элемента: _____</p> <p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: _____</p>

				<p>4. Химическая связь в молекуле воды: _____</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) CO_2 и CaO; 2) CO_2 и SO_3; 3) K_2O и Al_2O_3 <p>6. Формула сероводородной кислоты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) H_2S; 2) H_2SO_4; 3) H_2SO_3 <p>7. К реакциям обмена относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2$; 2) $\text{Cu(OH)}_2 \rightarrow \text{CuO} + \text{H}_2\text{O}$; 3) $\text{KOH} + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{KNO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и анионы кислотного остатка, называются: _____</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции $\text{H}^+ + \text{OH}^- \rightarrow \text{H}_2\text{O}$ соответствует взаимодействию в растворе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты; 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты <p>10. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II). <p>11. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи. <p>12. Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет _____</p> <p>13. Раствор хлороводородной кислоты НЕ может взаимодействовать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием. <p>14. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: _____</p> <p>15. Определите вид изомерии между веществами $\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2$ и $\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3$:</p>
--	--	--	--	---

				<p>_____</p> <p>16. Гомологами являются вещества, формулы которых:</p> <p>1) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ и $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}$</p> <p>2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и CH_3COOH</p> <p>3) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$</p> <p>4) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$</p> <p>17. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют:</p> <p>1) Один s- и один p-электрон</p> <p>2) Один s- и два p-электрона</p> <p>3) Один s- и три p-электрона</p> <p>4) Два s- и один p-электрон</p> <p>18. Этанол относится к классу _____:</p> <p>19. В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется:</p> <p>_____</p> <p>20. Этилен можно получить из этана реакцией:</p> <p>1) дегидрирования</p> <p>2) гидрирования</p> <p>3) гидратации</p> <p>4) дегидратации</p>
Биохимия	3	3		<p>ОПК-2.2</p> <p>1. Нуклеотид – мономер, из которого строятся нуклеиновые кислоты. В состав нуклеотида входят: ...</p> <p>2. Фосфолипиды – класс соединений из группы липидов, в состав которых входят: ... жирные кислоты, спирт (чаще всего глицерин) и остаток фосфорной кислоты</p> <p>3. В состав ДНК входят азотистые основания: ...</p> <p>4. Олигосахарид сахаразы состоит из моносахаридов - ...</p> <p>5. Азотистые основания подразделяются на:...</p> <p>6. Простые белки по растворимости в различных растворителях делят на: ...</p> <p>7. Механизм действия ферментов складывается из трех последовательных этапов:...</p> <p>8. Водорастворимые витамины: ...</p> <p>9. Липиды подразделяются на: ...</p> <p>10. Функции белков: ...</p> <p>11. Первичный уровень организации белковых молекул определяется...</p> <p>а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот</p> <p>б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями</p> <p>в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями</p> <p>г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</p> <p>12. При гидролизе нейтральных жиров образуются...</p> <p>а. глицерин</p> <p>б. вода</p> <p>в. эфиры</p> <p>г. жирные кислоты</p>

					<p>13. Характерное темно-синее окрашивание при добавлении йода к крахмалу объясняется наличием ...</p> <p>а. глюкозы</p> <p>б. амилозы</p> <p>в. фруктозы</p> <p>г. амилопектина</p> <p>14. Изменение скорости ферментативной реакции во времени зависит от: ...</p> <p>а. рН среды</p> <p>б. температуры</p> <p>в. концентрации субстрата</p> <p>г. продолжительности реакции</p> <p>15. Какое гетероциклическое азотистое основание не входит в состав РНК?</p> <p>а. аденин</p> <p>б. гуанин</p> <p>в. тимин</p> <p>г. цитозин</p> <p>16. Наибольшую активность в организме ферменты проявляют при рН среды ...</p> <p>а. в кислой среде (рН < 7)</p> <p>б. при индивидуальном значении рН</p> <p>в. в щелочной среде (рН >7)</p> <p>г. в нейтральной среде (рН= 7)</p> <p>17. Между какими пуриновыми и пиримидиновыми основаниями в молекуле ДНК возникают водородные химические связи...</p> <p>а. Аденин – Тимин</p> <p>б. Гуанин – Цитозин</p> <p>в. Гуанин - Тимин</p> <p>г. Тимин - Цитозин</p> <p>18. Белки выполняют различные функции, кроме...</p> <p>а. структурной</p> <p>б. каталитической</p> <p>в. регуляторной</p> <p>г. генетической</p> <p>19. ... является конечным продуктом анаэробной фазы дыхания.</p> <p>а. пировиноградная кислота</p> <p>б. фосфоглицериновая кислота</p> <p>в. углекислый газ и вода</p> <p>г. фосфоенолпировиноградная кислота</p> <p>20. При гидролизе крахмала образуется ...</p> <p>а. фруктоза</p> <p>б. сахароза</p> <p>в. галактоза</p> <p>г. глюкоза</p>
Химия	1,2	1,2		ОПК-2.2	<p>1. Число нейтронов, которые содержатся в атоме кислорода, равно: _____</p> <p>2. Формула высшего оксида элемента, электронная формула которого $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3$: 1) $N_2 O_5$;</p>

				<p>2) P_2O_5; 3) B_2O_3.</p> <p>3. В ряду фосфора, серы и кремния наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет: _____</p> <p>4. Тип связи в молекуле кислорода: _____</p> <p>5. Формула основания и кислоты соответственно: 1) $Ca(OH)_2$ и $Be(OH)_2$; 2) $NaOH$ и $KHSO_4$; 3) $Al(OH)_3$ и HNO_3</p> <p>6. Название вещества Na_2SO_3: _____</p> <p>7. К реакциям замещения относится: 1) $Ca + H_2SO_4 \rightarrow CaSO_4 + H_2$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$</p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и гидроксид-ионы называются: _____</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции $Ba^{2+} + SO_4^{2-} \rightarrow BaSO_4$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) карбоната бария и сульфата натрия; 2) нитрата бария и серной кислоты; 3) гидроксида бария и оксида серы (VI).</p> <p>10. Вода образуется при взаимодействии в растворе соляной кислоты и: 1) гидроксида кальция; 2) кальция; 3) силиката кальция.</p> <p>11. Присутствие в растворе щелочи можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) кислоты.</p> <p>12. Скорость растворения цинка в соляной кислоте при повышении ее концентрации будет: _____</p> <p>13. В 30 граммах воды растворили 20 граммов соли. Массовая доля соли в растворе равна: _____</p> <p>14. В реакцию присоединения этин вступает с каждым из веществ, формулы которых:</p>
--	--	--	--	---

				<p>1) Br₂ и HCl 3) [Ag(NH₃)₂]OH и H₂ 2) O₂ и HBr 4) C₂H₂ и CH₄</p> <p>15. В результате взаимодействия пропина с водой в присутствии солей ртути (II) образуется: _____</p> <p>16. Алкины, в отличие от алкенов: 1) обесцвечивают бромную воду 2) присоединяют галогеноводороды 3) образуют соли 4) образуют галогеналканы</p> <p>17. Бензол взаимодействует с каждым из веществ, формулы которых: 1) C₂H₅OH Br₂ H₂ 3) Br₂ HCHO HNO₃ 2) H₂SO₄ CH₃Cl Br₂ 4) HNO₃ Br₂ O₂</p> <p>18. В схеме превращений CH₄ → X1 → X2 → C₆H₁₂ Веществами X1 и X2 являются соответственно: _____</p> <p>19. Качественная реакция на многоатомные спирты с образованием раствора ярко-синего цвета проводится при взаимодействии с: _____</p> <p>20. При окислении алкена перманганатом калия в водной среде можно получить: 1) этиленгликоль 3) этанол 2) ацетальдегид 4) уксусную кислоту</p>
Математика и математическая статистика	1	1		<p>ОПК-2.3</p> <p>1. Найти координаты вектора \overrightarrow{AB} по заданным координатам точек А (1;2;1) В(-1;5;1) Правильный ответ: $\overrightarrow{AB}(-1-1;5-2;1-1)=(-2;3;0)$.</p> <p>2. В случайном эксперименте симметричную монету бросают 2 раза. Найти вероятность того, что оба раза выпадет решка? Правильный ответ: 0,25.</p> <p>3. В результате обслуживания были выделены заказы, имеющие по четыре блюда. Считая вероятности заказа мясного блюда и рыбного равными, определить вероятности появления в ней одного мясного блюда. Правильный ответ: 0,25.</p> <p>4. Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадет не более пяти очков, равна Правильный ответ: 5/6.</p> <p>5. Производная функции $y = e^x \cdot \ln x$ равна: $e^x \cdot \left(\ln x + \frac{1}{x} \right)$ Правильный ответ: _____.</p>

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2 - 2x - 8}{2x^2 + 5x - 3}$$

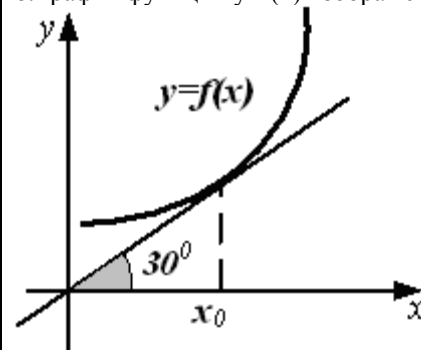
6. Найти предел

Правильный ответ: 1,5.

7. Расстояние между точками A(1; -1.) и B(4; 3.) равно:

Правильный ответ: 5.

8. График функции $y=f(x)$ изображен на рисунке. Тогда значение производной этой функции в точке x_0 равно...



$$\frac{\sqrt{3}}{3}$$

Правильный ответ: $\frac{\sqrt{3}}{3}$.

9. Вероятность невозможного события равна

Правильный ответ: 0.

$$\begin{vmatrix} 5 & 7 \\ 4 & 2 \end{vmatrix}$$

10. Определитель равен

Правильный ответ: -18.

11. Модуль вектора $\vec{AC} = \{6; 3; -2\}$ равен

Правильный ответ: 7.

12. Найти математическое ожидание, если

X	2	3	4	5
P	0,1	0,4	0,3	0,2

Правильный ответ: $2 \cdot 0,1 + 3 \cdot 0,4 + 4 \cdot 0,3 + 5 \cdot 0,2 = 3,6$

13. Товаровед при покупке мясной продукции получает скидку 15%. Упаковка продукции стоит 1200 руб.

Сколько рублей заплатит покупатель?

Правильный ответ: 1020.

14. Число мясных закусок в кафе относится к числу фруктовых как 5:8. При этом мясных на 33 позиции меньше, чем фруктовых. Сколько фруктовых закусок в кафе?

Правильный ответ: 88.

15. В первой урне 4 черных и 6 белых шаров. Во второй урне 3 белых и 7 черных шаров. Из наудачу взятой урны вынули один шар. Тогда вероятность того, что этот шар окажется белым, равна ...

Правильный ответ: 0,45.

16. Пусть X – дискретная случайная величина, заданная законом распределения вероятностей:

X	-1	5
P	0,1	0,9

Тогда математическое ожидание этой случайной величины равно...

Правильный ответ: 4,4.

17. Посетителю буфета предлагают пирожки: 3 с мясом и 9 с вишней. Посетитель наугад выбирает один пирожок. Какова вероятность того, что вынутый пирожок окажется с вишней?

Правильный ответ: 0,75.

18. Определить промежутки возрастания производственной прибыли, если она удовлетворяет функциональной зависимости $y=3x+7$

Правильный ответ: функция возрастает на множестве всех действительных чисел.

19. Закон движения материальной точки имеет вид $x(t)=1+7t+10t^2$, где $x(t)$ – координата точки в момент времени t . Тогда скорость точки при $t=1$ равна _____

Правильный ответ: 27

20. В среднем из 52 кустов роз, поступивших в продажу, 13 не приживаются. Найти вероятность того, что случайно купленный куст роз приживется.

Правильный ответ: 0,75

21. Метод Гаусса применим для решения системы линейных уравнений, если:

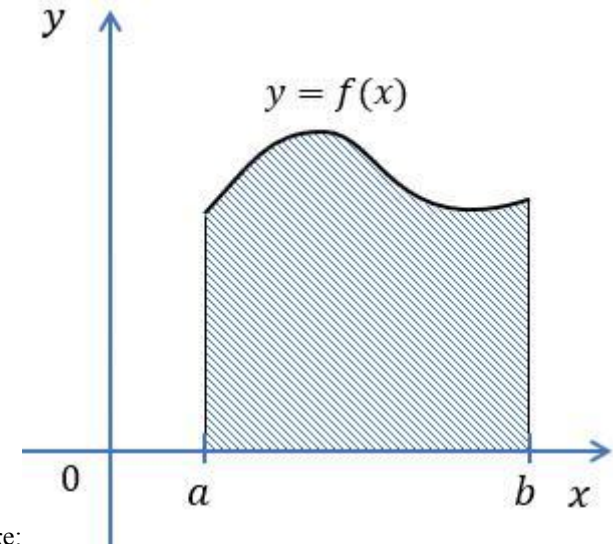
Правильный ответ: матрица системы любая

22. Производная функции $f(x) = 7 \cos(\sqrt{x-9})$ равна

Правильный ответ: $(-\frac{7}{2\sqrt{x-9}} \sin(\sqrt{x-9}))$.

23. Вычислите $\int_{-1}^0 3x^2 dx$:

Правильный ответ: 1.



24. Как называется фигура изображенная на рисунке:

Правильный ответ: криволинейная трапеция .

25. Сумма вероятностей полной группы событий равна:

Правильный ответ: 1.

26. Вероятность случайного события может изменяться в пределах:

Правильный ответ: от 0 до 1

27. Число точек перегиба графика функции $y=x^3+3x$ равно

Правильный ответ: 1.

28. Найдите промежуток возрастания функция $y=x^3+x$

Правильный ответ: всюду возрастает.

29. Функция имеет в точке a минимум, если первая производная в этой точке:

Правильный ответ: меняет знак с минуса на плюс

30. Производная функции $f(x) = \frac{9x+5}{x-10}$ равна

$$-\frac{95}{(x-10)^2}$$

Правильный ответ:

31. Сумма частот признака равна:

1. объему выборки n
2. среднему арифметическому значений признака
3. нулю
4. единице

Правильный ответ: 1.

32. С помощью какого метода можно решить данный интеграл $\int x \sin x dx$?

1. метод интегрирования по частям
2. интегрирование простейших дробей
3. метод подстановки

Правильный ответ: 1.

33. Определить тип дифференциального уравнения $y' - y \cdot \cos x = 2 \cos x$

1. линейное
2. однородное
3. допускающее понижение порядка

Правильный ответ: 1.

34. Какое из утверждений относительно генеральной и выборочной совокупностей является верным?

1. выборочная совокупность – часть генеральной
2. генеральная совокупность – часть выборочной
3. выборочная и генеральная совокупности равны по численности

Правильный ответ: 1.

35. Точкой экстремума функции $y = f(x)$ является точка, при переходе через которую

1. $f'(x)$ сохраняет знак
2. $f'(x)$ меняет знак
3. $f''(x)$ меняет знак
4. $f''(x)$ сохраняет знак

Правильный ответ: 2.

36. Функция $y = x^4 - 2x^2 + 5$ на интервале $(-2; 0)$

1. монотонно возрастает
2. имеет минимум
3. имеет максимум
4. монотонно убывает

Правильный ответ: 3.

$$y = \frac{1}{2-x}$$

37. Область определения функции $y = \frac{1}{2-x}$ есть

1. $(-1; \infty)$
2. $(0; \infty)$
3. $(-\infty; 2) \cup (2; \infty)$
4. $(-\infty; \infty)$

Правильный ответ: 3.

38. Пусть a_n – бесконечно малая последовательность. Тогда:

$$\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = c \quad (c - const)$$

1. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = 0$
2. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = 0$

3. предел не существует

$$\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = -\infty$$

4. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = -\infty$

Правильный ответ: 2.

39. Вероятность невозможного события равна

1. может быть любым числом
2. 0,5
3. 0
4. 1

Правильный ответ: 3.

40. Вероятность достоверного события равна

1. может быть любым числом
2. 0,5
3. 0
4. 1

Правильный ответ: 4.

41. Дан закон распределения дискретной случайной величины X:

x_i	-1	0	1	3
p_i	0,2	0,1	0,5	0,2

Вычислите её математическое ожидание

1. 0,8
2. 0,2
3. 0,9
4. 0,12

Правильный ответ: 3.

42. Дан закон распределения дискретной случайной величины X:

x_i	1	2	3	4
p_i	0,4	0,3	0,2	0,1

Вычислите её дисперсию

1.0,8

2.2

3.4

4.1

Правильный ответ: 4.

43. Для функции $1/(x-2)$ точка $x=2$ является точкой ...:

1. разрыва 1-го рода типа "скачок",
2. устранимого разрыва,
3. не бесконечного разрыва 2-го рода,
4. бесконечного разрыва 2-го рода

Правильный ответ: 4.

44. Известно, что $f(x)$ – непрерывная функция. Какое из следующих утверждений верно?

1. $\lim_{\Delta x \rightarrow 0} (f(x + \Delta x) - f(x)) = 1$

2. $\lim_{\Delta x \rightarrow 0} (f(x + \Delta x) - f(x)) = 0$

3. $\lim_{\Delta x \rightarrow 0} (f(x + \Delta x) - f(x)) = \infty$

4. $\lim_{\Delta x \rightarrow 0} (f(x + \Delta x) - f(x)) = -\infty$

Правильный ответ: 2.

45. Производная функции $f'(a)$ равна...

1. $\lim_{x \rightarrow a} \frac{x - a}{f(x) - f(a)}$

2. $\lim_{x \rightarrow a} \frac{f(x) - f(a)}{a - x}$

3. $\lim_{x \rightarrow a} \frac{f(a) - f(x)}{x - a}$

4. $\lim_{x \rightarrow a} \frac{f(x) - f(a)}{x - a}$

Правильный ответ: 4.

46. Функция $f(x)$ дифференцируема в точке a , то в этой точке $f(x)$...

1. разрывная;
2. достигает экстремума;
3. равна 0;
4. непрерывна

Правильный ответ: 4.

47. Достаточным условием выпуклости вверх графика функции $f(x)$ в интервале является ...

1. $f'(x) > 0$;
2. $f'(x) < 0$;
3. $f''(x) > 0$;
4. $f''(x) < 0$;

				<p>Правильный ответ: 4.</p> $\int_a^b f(x)dx = \dots$ <p>48. $F'(x)=f(x)$.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $F(b)-F(a)$; 2. $f(b)-f(a)$; 3. $F(a)-F(b)$; 4. $f(a)-f(b)$ <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>49. Укажите тип дифференциального уравнения $(2x + 1)y' + y = x$:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. с разделяющимися переменными; 2. однородное; 3. линейное; <p>Правильный ответ: 3.</p> <p>50. Если событие А происходит тогда и только тогда, когда происходит событие В, то их называют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. равносильными 2. совместными 3. одновременными 4. тождественными <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>51. Если появление одного из событий не исключает появления другого в одном и том же испытании, то такие события называются...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. совместными 2. несовместными 3. зависимыми 4. независимыми <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>52. Вероятность любого события есть неотрицательное число, не превосходящее</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 4 2. 3 3. 2 4. 1 <p>Правильный ответ: 4.</p> <p>53. Дискретной случайной величиной называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Величина, которая в зависимости от результата эксперимента, может принимать различные числовые значения; 2. Величина, которая изменяется от одного испытания к другому с определенной вероятностью; 3. Величина, которая не изменяется при нескольких испытаниях; 4. Величина, которая не зависит от результата эксперимента, может принимать различные числовые значения <p>Правильный ответ: 2.</p> <p>54. Среднее значение дискретной случайной величины называется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модой; 2. Математическим ожиданием; 3. Медианой; 4. Средним квадратичным отклонением
--	--	--	--	--

				<p>Правильный ответ: 3.</p> <p>55.Единичная матрица – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. квадратная матрица, все элементы которой равны 1 2. матрица, которая состоит из одного числа 3. диагональная матрица, у которой элементы равны 1 <p>Правильный ответ: 3.</p> <p>56.Дифференциальное уравнение связывает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. функцию и ее производную 2. функцию и первообразную 3. функцию и независимую переменную <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>57.Площадь плоской фигуры вычисляется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. с применением производной 2. с применением интеграла 3. с применением тригонометрических формул <p>Правильный ответ: 2.</p> <p>58.Скорость изменения функции вычисляется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. с применением производной 2. с применением интеграла 3. с применением теории вероятностей <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>59.Нормальное распределение относится к разделу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. числовые множества 2. теория вероятностей 3. математический анализ <p>Правильный ответ: 2.</p> <p>60.Пусть m-число благоприятствующих событию исходов, n-общее число равновозможных исходов. Вероятностью события A называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. произведение mn 2. сумма $m+n$ 3. отношение m/n <p>Правильный ответ: 3.</p> <p>61.Вычислить $\int_0^{\pi} (\cos x + \sin x) dx$</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. π 3. -1 <p>Правильный ответ: 1.</p> <p>62.Вероятность невозможного события равна</p> <p>Правильный ответ: 0 .</p> <p>63.Вероятность невозможного события равна</p> <p>Правильный ответ: 0 .</p> <p>64.</p>
--	--	--	--	--

Матричный метод применим для решения системы линейных уравнений, если:

Правильный ответ: матрица системы квадратная и невырожденная

65. Определитель $\begin{vmatrix} 5 & 7 \\ 4 & 2 \end{vmatrix}$ равен

Правильный ответ: -18.

66. Модуль вектора $\vec{AC} = \{6; 3; -2\}$ равен

Правильный ответ: 7.

67. Вычислите интеграл: $\int_0^{\pi} \sin(x) dx$

Правильный ответ: 2.

68. Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей

X	0	1	3
P	0,4	0,2	0,4

Дисперсия D(X) равна:

Правильный ответ: 1,84.

69. Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей

X	-1	3	4
P	0,3	0,1	0,6

Математическое ожидание M(|X|) равно:

Правильный ответ: 3,0.

70. Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей

X	3	4	6
P	0,3	0,3	0,4

Математическое ожидание M(X) равно:

Правильный ответ: 4,5

71. В точке перегиба графика функции: Правильный ответ: график меняет направление выпуклости

72. Функция имеет в точке a минимум, если первая производная в этой точке:

Правильный ответ: меняет знак с минуса на плюс.

73. Производная функции $f(x) = x \cos(x + 3) + 7$ равна:

Правильный ответ: $\cos(x + 3) - x \sin(x + 3)$.

74.Используя метод введения новой переменной, найдите интеграл:

$$\int (x^2 + 7)^5 2x dx$$

$$\frac{(x^2 + 7)^6}{6}$$

Правильный ответ:

75.Вычислите $\int_{\frac{\pi}{2}}^{\pi} \cos x dx$

Правильный ответ: -1.

76.Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей

X	3	4	5
P	0,3	0,1	0,6

Дисперсия D(X+4) равна:

Правильный ответ: 0,81.

77.Вычислите: $\int_{-2}^1 (6x^3 - 5x) dx$

Правильный ответ: -15.

78.Напишите общее уравнение плоскости, содержащей точку $A(1, -5, 2)$ и параллельной плоскости $3x - 10y + z - 2 = 0$.

Правильный ответ: $3x - 10y + z - 55 = 0$.

79. Заданы матрицы $A = \begin{pmatrix} 4 & 4 & 3 \\ 2 & 5 & 4 \end{pmatrix}$ и $B = \begin{pmatrix} 2 & 2 \\ 5 & 3 \\ 5 & 5 \end{pmatrix}$. Сумма $2A + 3B^T$ равна

Правильный ответ: $\begin{pmatrix} 14 & 23 & 21 \\ 10 & 19 & 23 \end{pmatrix}$.

80. Найдите общее решение дифференциального уравнения $y'' - 17y' + 60y = 0$.

Правильный ответ: $C_1 e^{5x} + C_2 e^{12x}$.

81. Найдите предел $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{x+9}{x} \right)^x$.

Правильный ответ: e^9 .

82. Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей

X	3	4	6
P	0.3	0.3	0.4

Математическое ожидание $M(X)$ равно

Правильный ответ: 4,5.

83. Найти частное решение дифференциального уравнения, удовлетворяющее начальным условиям $y'' + 3y' + 2y = e^{-x}$ н.у. $y(0) = -1$,

$y'(0) = 1$
Правильный ответ: $y = e^{-2x} - 2e^{-x} + xe^{-x}$

84. Сумма вероятностей полной группы событий равна:

				<p>Правильный ответ: 1.</p> <p>85. Число мясных закусок в кафе относится к числу фруктовых как 5:8. При этом мясных на 33 позиции меньше, чем фруктовых. Сколько фруктовых закусок в кафе? Правильный ответ: 88</p> <p>86. Посетителю буфета предлагают пирожки: 3 с мясом и 9 с вишней. Посетитель наугад выбирает один пирожок. Какова вероятность того, что вынутый пирожок окажется с вишней? Правильный ответ: 0,75.</p> <p>87. Уравнением прямой, содержащей точку $A(6, -1)$ и параллельной прямой $\frac{x}{-5} = \frac{y}{1}$, является является</p> <p>а. $x + 5y = 2$</p> <p><u>б.</u> $x + 5y = 1$</p> <p>в. $5x + y = 0$</p> <p>г. $x - 5y = 0$</p> <p>Правильный ответ: $x + 5y = 1$</p> <p>88. $P(A) = \sum_{i=1}^n P(H_i) \cdot P_{H_i}(A)$</p> <p>1. формула Бернулли 2. теорема умножения 3. формула полной вероятности Правильный ответ: 3.</p> <p>89. Определить тип дифференциального уравнения $y' - y \cdot \cos x = 2 \cos x$</p> <p>1. линейное 2. однородное 3. допускающее понижение порядка Правильный ответ: 1.</p> <p>90. Какое из утверждений относительно генеральной и выборочной совокупностей является верным?</p> <p>1. выборочная совокупность – часть генеральной 2. генеральная совокупность – часть выборочной 3. выборочная и генеральная совокупности равны по численности Правильный ответ: 1.</p>
--	--	--	--	--

91. Пусть a_n – бесконечно малая последовательность. Тогда:

$$\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = c \quad (c - \text{const})$$

1. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = 0$

$$\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = 0$$

2. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = 0$

3. предел не существует

$$\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = -\infty$$

4. $\lim_{n \rightarrow \infty} a_n = -\infty$

Правильный ответ: 2.

92. Вероятность невозможного события равна

1. может быть любым числом

2. 0,5

3. 0

4. 1

Правильный ответ: 3.

93. Вероятность достоверного события равна

1. может быть любым числом

2. 0,5

3. 0

4. 1

Правильный ответ: 4.

94. Даны три прямых на плоскости: $l_1 : 1 - 4y - x = 0$, $l_2 : 6 - y - 4x = 0$ и

$l_3 : -x + 4y - 4 = 0$. Верным является утверждение

а. l_1 и l_2 перпендикулярны

б. l_1 и l_3 перпендикулярны

в. l_2 и l_3 перпендикулярны

г. перпендикулярных прямых нет

Правильный ответ: в.

95. Прямая, проходящая через точку $A(-2, 0)$ и параллельная прямой $2x + 2y + 2 = 0$, имеет вид

а. $x + 2y + 2 = 0$

б. $-2x + 2y = 0$

в. $2x + 2y + 4 = 0$

г. $2x + 2y + 2 = 0$

Правильный ответ: в.

96. Обратной к матрице

$$\begin{pmatrix} 8 & 1 \\ 23 & 3 \end{pmatrix}$$

Является

1. $\begin{pmatrix} 3 & -1 \\ -23 & 8 \end{pmatrix}$

2.

$$\begin{pmatrix} -8 & -1 \\ -23 & 8 \end{pmatrix}$$

3.

$$\begin{pmatrix} 8 & -3 \\ 23 & 3 \end{pmatrix}$$

4.

$$\begin{pmatrix} \frac{1}{8} & 1 \\ \frac{1}{23} & \frac{1}{3} \end{pmatrix}$$

Правильный ответ:

$$\begin{pmatrix} 3 & -1 \\ -23 & 8 \end{pmatrix}$$

97. Определитель матрицы

1.-9

2.9

3.11

4.22

Правильный ответ: 9.

98. Общим решением дифференциального уравнения $y'' - 17y' + 60y = 0$ является

а. $C_1 e^{5x} + C_2 e^{12x}$

- б. $C_1 e^{-5x} + C_2 \sin(12x)$
 в. $C_1 \cos(5x) + C_2 \sin(12x)$
 г. $C_1 e^{24x} + C_2 e^{6x}$

Правильный ответ: а. $C_1 e^{5x} + C_2 e^{12x}$

99. Заданы векторы $\mathbf{p} = (5; 3; 1)$ и $\mathbf{q} = (2; 6; 2)$. Выражение $\mathbf{p} \cdot (\mathbf{q} - \mathbf{p})$ равно:

- а. -5
 б. 31
 в. 32
 г. 5

Правильный ответ: а.

100. Радиолампа, поставленная в телевизор, может принадлежать к одной из трех партий с вероятностями

$P_1 = P_2 = 0,25$ и $P_3 = 0,5$. Вероятность того, что лампа проработает заданное число часов для этих партий равны соответственно 0,1; 0,2; 0,4. Определить вероятность того, что лампа проработает заданное число часов.

1. 0,285
 2. 0,275
 3. 0,225

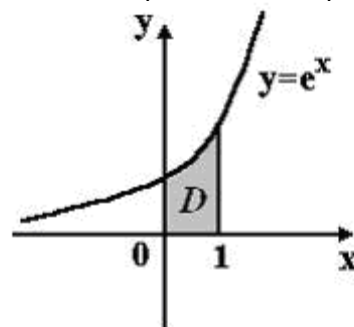
Правильный ответ: 2.

101. Какие из событий совместные

1. При бросании монеты: появление герба и появление решки
 2. При бросании игральной кости: появление трех очков и появление нечетного числа очков
 3. При бросании двух монет: появление герба на одной монете и появление герба на второй монете

Правильный ответ: 2

102. Площадь криволинейной трапеции D равна...

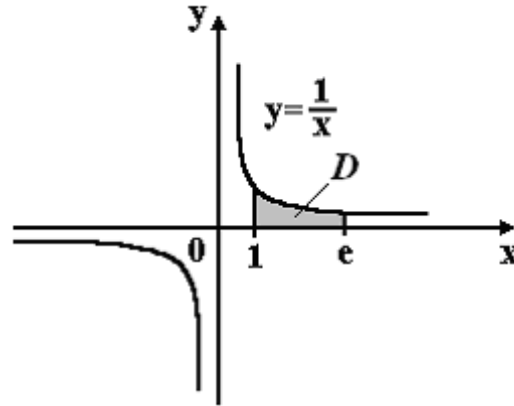


1. e
 2. $2e$
 3. $e-1$

4.e+1

Правильный ответ: 3.

103.Площадь криволинейной трапеции D равна ...



1.1

2.e

3.2

4.2e

Правильный ответ: 1

104.Случайная величина x распределена равномерно на отрезке $[2; 5]$. Распределение случайной величины

$y = 3x - 1$ имеет ...

1.Равномерное распределение на отрезке $[5; 14]$

2.Нормальное распределение на отрезке $[2; 5]$

3.Равномерное распределение на отрезке $[6; 15]$

4.Другой (не равномерный) вид распределения

Правильный ответ: 4.

105.Два стрелка производят по одному выстрелу. Вероятности попадания в цель для первого и второго стрелков равны 0,7 и 0,4 соответственно. Тогда вероятность того, что в цель попадут оба стрелка, равна ...

1.0,3

2.0,35

3.0,4

4.0,28

Правильный ответ: 4

106.При производстве на каждые 908 качественной продукции приходится 92 бракованных. Найти вероятность того, что случайно выбранное изделие бракованное.

1. 92

2. 92/908

3. 0,092

Правильный ответ: 3.

107.Дан закон распределения дискретной случайной величины

X	2	4	6	8
p	0,4	0,2	0,1	0,3

Найти математическое ожидание.

1. 3,84

2. 384

3. 4,6

Правильный ответ: 3.

108. При $x \rightarrow 1$ указать все верные утверждения:

1. $\sin x \sim x$;

2. $\sin(x - 1) \sim (x - 1)$;

3. $\sin(x + 1) \sim (x + 1)$;

4. $\sin(1/x) \sim (1/x)$

Правильный ответ: 2.

109. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями $y = x^2 - 1$ и $y = 0$

$\frac{2}{3}$

1. $\frac{3}{2}$

$\frac{2}{3}$

2. $-\frac{3}{2}$

3. $\frac{4}{3}$

Правильный ответ: 3.

110. Дано дифференциальное уравнение $y' = 2$, тогда функция $y = 2cx + 4$ является его решением при c равном...

1. 2

2. 0

3. 1

4. 4

Правильный ответ: 3.

111. Вычислите интеграл: $\int \sqrt[3]{x} dx$.

1. $x^{1/3} + C$

$\frac{3}{4} x \sqrt[3]{x} + C$

2. $\frac{4}{3} x \sqrt[3]{x} + C$

$\frac{x^3}{4} + C$

3. $\frac{4}{3} x \sqrt[3]{x} + C$

4. $\frac{1}{3} x \sqrt[3]{x} + C$

Правильный ответ: 2

112. Множество первообразных для функции $f(x) = 3x^2$ имеет вид...

1. $x^3 \ln x + C$

2. $6x + C$

3. $x^3 + C$

4. $9x^3 + C$

Правильный ответ: 3.

113. Множество первообразных функции $f(x) = \sin 2x$ имеет вид...

1. $-\frac{1}{2} \cos 2x + C$

2. $2 \cos 2x + C$

3. $2 \cos x + C$

4. $\frac{1}{2} \cos 2x + C$

Правильный ответ: 1.

114. Найти точки экстремума функции $y = -0,2x - 5x - 1$ и определить их характер:

1. 5 – максимум, -5 – минимум

2. -3 – максимум, 3 – минимум

3. Нет точек экстремума

4. -5 – максимум, 5 – минимум

Правильный ответ: 3.

115. Производная частного $\frac{3x-1}{4x+1}$ равна...

1. $-\frac{7}{(4x+1)^2}$

2. $\frac{24x-1}{(4x+1)^2}$

3. $\frac{7}{(4x+1)^2}$

4. $4x+1$

Правильный ответ: 3.

116. Производная функции $y = 5x^2 - \sqrt{x} + 3$ имеет вид...

1. $10x - \frac{1}{2\sqrt{x}}$

2. $10x - \frac{1}{2\sqrt{x}} + 3$

3. $5x - \frac{1}{\sqrt{x}}$

4. $x^2 - \frac{1}{2\sqrt{x}} + 3$

Правильный ответ: 1.

117. Составить уравнение стороны АВ, если известны координаты точек А (1,-1) В (4,3)

1. $3x - 4y - 7 = 0$

2. $4x + 3y - 7 = 0$

3. $4x - 3y - 7 = 0$

Правильный ответ: 3.

118. Выборка задана в виде распределения частот:

X_i	4	7	8	12	17
m_i	2	4	5	6	3

Найти относительную частоту ω_3 .

$\frac{1}{4}$

1. $\frac{4}{3}$

2. 0,4

$\frac{1}{3}$

3. $\frac{3}{4}$

Правильный ответ: 1.

119. Тип заданий: закрытый

Вычислить $\int_{1/4}^{+\infty} \frac{dx}{x^3}$

1.8

2.3

3.5

4.-8

Правильный ответ: 1

120. Дан вектор $\vec{a} = \{2, -3, 1\}$. Найти $|\vec{a}|$.

1. $\sqrt{14}$;

2.0;

3.-4;

4. $\sqrt{6}$;

Правильный ответ: $\sqrt{14}$.

121. Интеграл $\int \frac{dx}{x^3}$ равен

1. $-\frac{1}{2x^2}$

2. $\frac{1}{3} \ln x + C$

3. $-\frac{3}{x^4}$

4. $C - \frac{1}{2x^2}$

Правильный ответ: 4.

122. Множество первообразных функции $f(x) = 7x^2 + 4x + 5$ имеет вид

1. $7x^3 + 4x^2 + 5x + C$

2. $\frac{7}{3}x^3 + 2x^2 + 5x + C$

3. $14x + 4 + C$

Правильный ответ: 2.

123. Найти предел $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 4x + 3}{x^2 + 2x - 3}$

1. -0,5

2. 1

3. 0

4. 4

Правильный ответ: 1.

124. Вычислить производную функции $f(x) = 4\sqrt{x} - \frac{32}{x^2}$ при $x = 4$

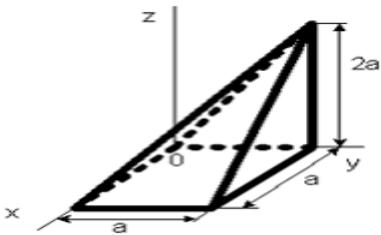
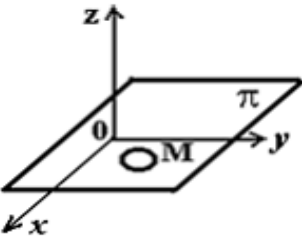
1. 8

2. -1

3. -1,5

4. 1,5

Правильный ответ: 4.

Механика	3,4	2,3	ОПК-2.3	<p>1. Координата zC центра тяжести неправильной пирамиды, представленной на рисунке равна:</p>  <p>Варианты ответов:</p> <p>1. $\frac{a}{2}$ 2. a 3. $\frac{a}{3}$ 4. $\frac{2a}{3}$</p> <p>2 Формула главного вектора момента количества движения механической системы $\bar{K} = \dots$</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>1. $\sum m_k \bar{v}_k$</p> <p>2. $\sum \bar{r}_k \times m_k \bar{v}_k$</p> <p>3. $\sum \bar{r}_k \times \bar{F}_k$</p> <p>4. $\sum m_k r_k^2$</p> <p>3. Тело M движется по плоскости π, уравнение которой имеет вид $z = \text{const}$. Укажите характеристики связей данного тела (не менее двух).</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>1. стационарные</p>  <p>2. голономные (геометрические)</p> <p>3. удерживающие</p> <p>4. нестационарные</p> <p>5. неголономные</p>
----------	-----	-----	---------	--

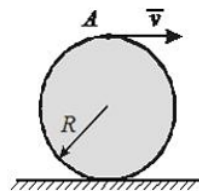
6.неудерживающие

4. Отношение числового значения скорости точки после удара к ее значению до удара называется ...

5. Характер движения механической системы, если дифференциальное уравнение её движения имеет вид $\ddot{x} + k^2x = 0$, это ...

6. Движение материальной точки М задано уравнением $\vec{r} = 5t\vec{i} + \cos t\vec{j} + 11\vec{k}$
Вектор скорости точки направлен...

Диск радиуса R катится по горизонтальной поверхности без скольжения. Скорость точки А равна v.

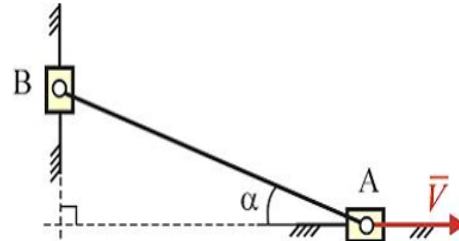


Угловая скорость ω вращения диска равна ...

7.

8.

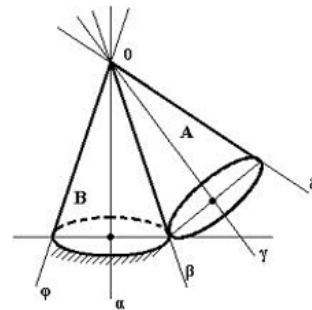
Ползуны А и В, связанные линейкой АВ, перемещаются по прямолинейным взаимно перпендикулярным направляющим. Ползун А имеет в данный момент скорость \vec{V} , масса ползуна В равна m .



Модуль вектора количества движения ползуна В равен ...

9.

Подвижный конус А катится без скольжения по неподвижному конусу В, имея неподвижную точку О.



Мгновенная ось вращения совпадает с направлением...

10. Равенства, определяющие проекции скорости точки на координатные оси:

Варианты ответов:

$$1. V_x = \frac{d^2 x}{dt^2}, V_y = \frac{d^2 y}{dt^2}, V_z = \frac{d^2 z}{dt^2}$$

$$2. V_x = \frac{dx}{dt}, V_y = \frac{dy}{dt}, V_z = \frac{dz}{dt}$$

$$3. V_x = \frac{dS_x}{dt}, V_y = \frac{dS_y}{dt}, V_z = \frac{dS_z}{dt}$$

$$4. V_x = \frac{dx}{dV}, V_y = \frac{dy}{dV}, V_z = \frac{dz}{dV}$$

11. Какому случаю соответствует криволинейное неравномерное движение точки:

Варианты ответов:

- 1). $a_t \neq 0, a_n = 0$ 2). $a_t = 0, a_n \neq 0$ 3). $a_t \neq 0, a_n \neq 0$ 4). $a_t = 0, a_n = 0$

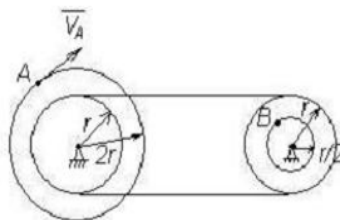
12. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки определяется по формуле:

Варианты ответов:

$$1) mv^2 - mv_0^2 = \sum_i A_i \quad 2) \frac{mv^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum_i A_i \quad 3) mv - mv_0 = \sum_i A_i \quad 4) \frac{mv^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum_i F_i$$

13. _

Два шкива соединены ременной передачей. Точка А одного из шкивов имеет скорость $V_A = 20$ см/с.

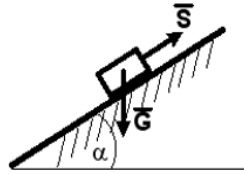


случае равна ...

Скорость точки В V_B (см/с) другого шкива в этом

Тело весом $G=10$ (Н) удерживается силой S (Н) в равновесии на шероховатой наклонной плоскости с углом наклона $\alpha = 15^\circ$ (коэффициент трения скольжения $f=0,1$). (Для справки: $\sin 15^\circ = \cos 75^\circ = 0,26$; $\sin 75^\circ = \cos 15^\circ = 0,96$)

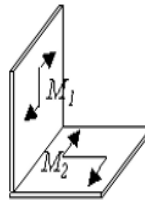
14.



Минимальное значение силы S для перемещения тела вверх по наклонной плоскости равно ...

К прямоугольному уголку приложены две пары сил с моментами $M_1 = 3$ Нм, $M_2 = 4$ Нм.

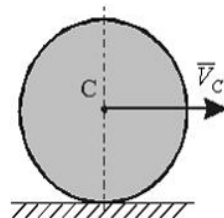
15.



Момент пары сил, эквивалентной этим двум парам, равен $M = \underline{\hspace{1cm}}$ Нм.

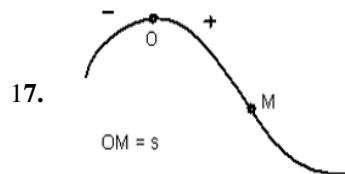
Однородный сплошной диск массы $m = 1 \text{ кг}$ катится без скольжения по горизонтальной поверхности. Скорость центра диска равна $V = 6 \text{ м/с}$.

16.



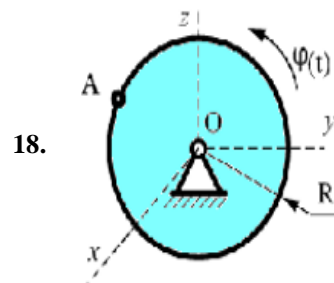
Кинетическая энергия диска равна ... $\frac{\text{кг} \cdot \text{м}^2}{\text{с}^2}$.

Точка движется по заданной траектории по закону $s(t) = 1 - 2t + 3t^2$ (м). В момент времени $t = 1$ с нормальное ускорение равно ад = 2 (м/с²).



Радиус кривизны траектории ρ (м) в данный момент равно ...

Диск радиуса $R = 10$ см вращается вокруг оси Oх по закону $\varphi = 2 + t^3$ рад.

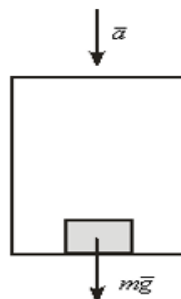


Нормальное ускорение точки А в момент времени $t = 2$ с равно ...

19. При прямом ударе материальной точки по неподвижной преграде на точку действовал ударный импульс величиной $S = 10$ н·с. Скорость точки до удара $v = 10$ м/с, скорость точки после удара $u = 5$ м/с. Масса точки равна...

Лифт опускается с ускорением $a = g$.

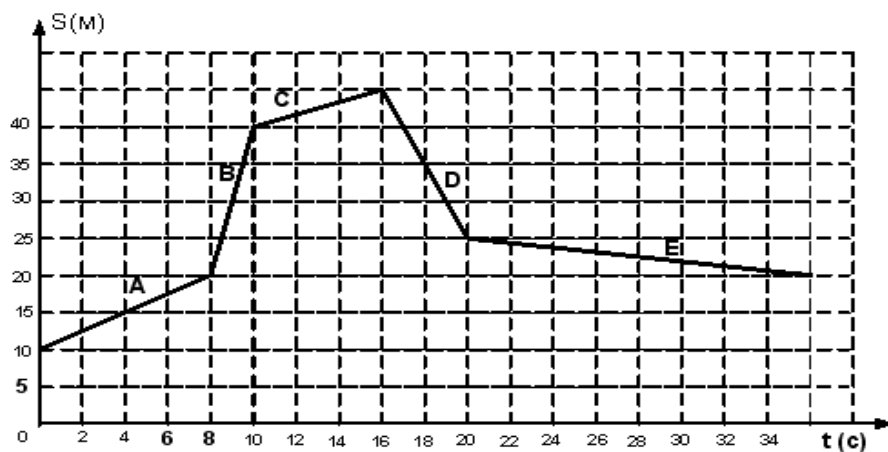
20.



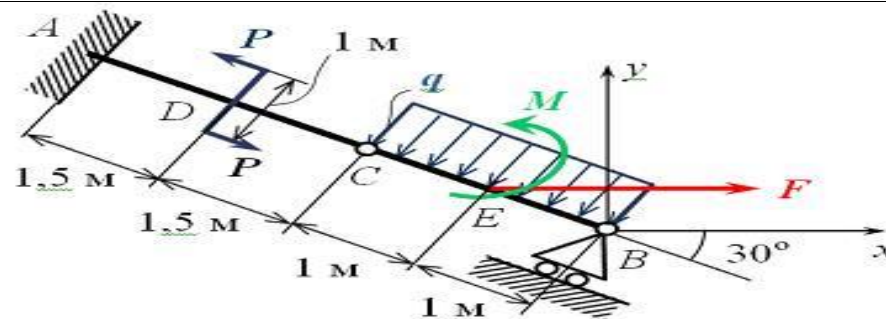
Сила давления груза массой $m = 50 \text{ кг}$ на дно лифта равна ... Н.

21. На рисунке представлен график движения точки, имеющей разные скорости на отдельных участках движения.

Запишите значение скорости на участке D



22. Однородная невесомая балка АВ длиной 5 м концом А закреплена при помощи жесткой заделки, в точке В прикреплена к шарнирно-подвижной опоре. В точке С расположен промежуточный цилиндрический шарнир. На балку действуют: сосредоточенная горизонтальная сила $F = 1 \text{ Н}$, равномерно распределенная нагрузка интенсивности $q = 5 \text{ Н/м}$, момент $M = 4 \text{ Нм}$, пара сил $(\overline{P}, \overline{P})$ с $P = 3 \text{ Н}$ и плечом 1 м. Тогда момент силы F относительно т. А: $m_A(\overline{F}) = \text{--- Н м}$.



Варианты ответа

- 1 4,00
- 2 2,00
- 3 3,46

23 Формула для определения максимального момента сопротивления качению

Варианты ответа

$$1) M_{с.к.}^{\max} = \delta N; \quad 2) M_{с.к.}^{\max} = \delta / N;$$

$$3) M_{с.к.}^{\max} = N / \delta; \quad 4) M_{с.к.}^{\max} = fN.$$

24. Формула для определения коэффициента устойчивости тел на опрокидывание:

Варианты ответов:

$$K_{уст} = \frac{M_{y\partial} - M_{онр}}{M_{y\partial}} \quad K_{уст} = \frac{M_{онр}}{M_{y\partial} - M_{онр}}$$

- 1.
- 2.

$$K_{уст} = \frac{M_{y\partial}}{M_{онр}} \quad K_{уст} = \frac{M_{онр}}{M_{y\partial}}.$$

- 3.
- 4.

25. Для нахождения уравнения траектории точки необходимо из заданных уравнений движения исключить:

Варианты ответов:

- 1). Скорость V точки

2). Время t

3в). Путь S

4). Ускорение a

26. Модуль ускорения точки при координатном способе задания движения определяется равенством:

Варианты ответов:

1). $a = \sqrt{a_x^2 + a_y^2 + a_z^2}$

2). $a = \sqrt{a_x^3 + a_y^3 + a_z^3}$

3). $a = \sqrt{a_x + a_y + a_z}$

4). $a = \sqrt{2a_x + 2a_y + 2a_z}$

27. Касательное (вращательное) ускорение точки твердого тела определяется равенством:

Варианты ответов:

1). $a_\tau = V \cdot R$

2). $a_\tau = V \cdot \omega$

3). $a_\tau = \varepsilon \cdot R$

4). $a_\tau = R \cdot \omega$

28. Нормальное (центростремительное) ускорение точки твердого тела определяется равенством

Варианты ответов:

1). $a_n = \omega^2 \cdot R$

2). $a_n = \omega \cdot R$

3). $a_n = \omega \cdot R^2$

4). $a_n = \varepsilon \cdot R^2$

29. Уравнение вращательного движения твердого тела вокруг неподвижной оси имеет вид

				<p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $\omega = \omega(t)$ 2. $\varepsilon = \varepsilon(t)$ 3. $V = V(t)$ 4. $\varphi = \varphi(t)$ <p>30. Сформулируйте закон пропорциональности силы и ускорения (формула Ньютона). Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ускорение, приобретаемое материальной точкой, прямо пропорционально силе и направлено вдоль линии ее действия. 2) Ускорение, приобретаемое материальной точкой, равно силе и направлено вдоль линии ее действия. 3) Ускорение, приобретаемое материальной точкой, прямо пропорционально силе и направлено по касательной к траектории ее движения. 4) Ускорение, приобретаемое материальной точкой, пропорционально силе и направлено в сторону, обратную действия силы. <p>31. Момент инерции однородного стержня относительно оси, проходящей через его центр тяжести перпендикулярно к стержню равен:</p> <p>Варианты ответов:</p> $1) J_z = \frac{ml}{12} \quad 2) J_z = \frac{ml}{3} \quad 3) J_z = \frac{ml^2}{12} \quad 4) J_z = \frac{ml^3}{3}$
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2		<p>ОПК-2.3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Метод Г.Монжа предполагает проецирование точки на: <ol style="list-style-type: none"> 1.1 плоскость проекций 2.2 плоскости проекций 3.3 плоскости проекций 4.4 плоскости проекций 2. Какую проекцию относят к аксонометрической: <ol style="list-style-type: none"> 1.прямоугольную 2.фронтальную 3.прямоугольную изометрическую 4.косоугольную 5.центральную 3. Плоскость, на которой получают изображение геометрического объекта, называют... <ol style="list-style-type: none"> 1.плоскостью изображений 2.плоскостью проекций 3.плоскостью отображений 4.плоскостью чертежа

4. К какому октанту относятся знаки координат $X, -Y, -Z$ (укажите правильный ответ):

- 1.первый
- 2.третий**
- 3.шестой
- 4.восьмой

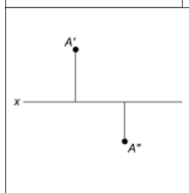
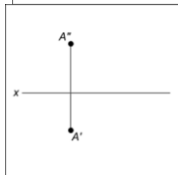
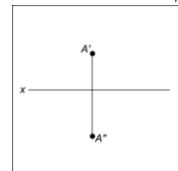
5. К какому октанту относятся знаки координат $X, -Y, Z$ (укажите правильный ответ):

- 1.первый
- 2.третий
- 3.шестой
- 4.второй**

6. Способом прямоугольного треугольника можно определить ... (укажите не менее двух вариантов ответа):

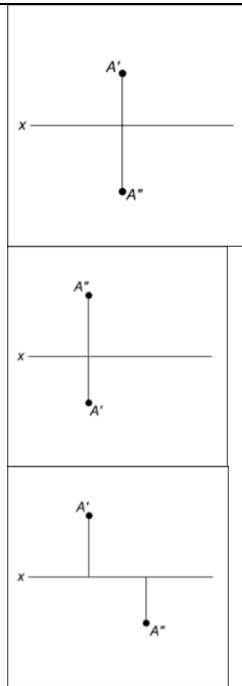
- 1.натуральную величину треугольника;
- 2.углы наклона отрезка прямой к плоскостям проекций;**
- 3.натуральную величину отрезка прямой;**
- 4.площадь треугольника

7. Чертеж точки, расположенной в 1 квадранте, представлен на чертеже:



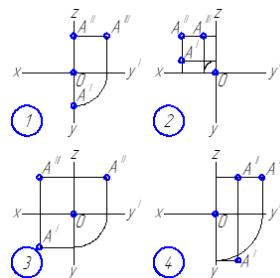
2.

8. Чертеж точки, расположенной в 3 квадранте, представлен на чертеже:



1

9. Какой эюр построен неверно?



4

10. Плоскости, параллельные плоскости проекций, называются плоскостями: 1.профильными 2.плоскостями уровня;

3.проецирующими;

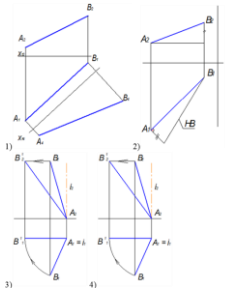
4.общего положения

11. Плоскости, перпендикулярные плоскости проекций, называются:

1.проецирующими плоскостями;

2.плоскостями уровня;

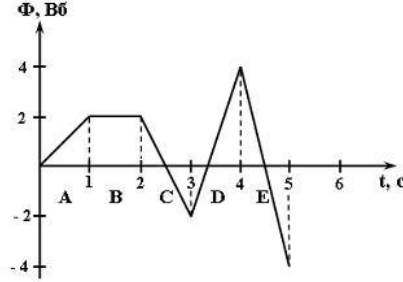
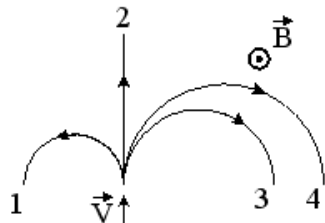
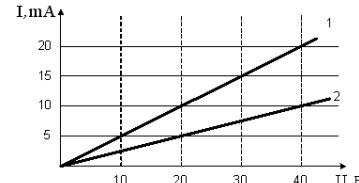
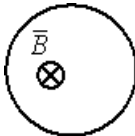
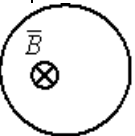
3.горизонтальными плоскостями;

				<p>4.профильными плоскостями</p> <p>12. Эпюр – это</p> <p>13.Теорему проецирования прямого угла применяют для -</p> <p>14. Сколькими способами можно задать плоскость -</p> <p>15. Перечислите способы преобразования эпюра - ...</p> <p>16. Отличие способа перемены плоскостей проекций от плоскопараллельного перемещения заключается в - ...</p> <p>17. Натуральная величина отрезка прямой найдена способом плоскопараллельного перемещения на рисунке...</p>  <p>1</p> <p>18. На чертеже все проекции выполняются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.без проекционной связи; 2.произвольно; 3.в проекционной связи; 4.прямолинейно <p>19. Линии уровня – это....</p> <p>20. Знаки координат точки A(5;-10;15) указаны для какого октанта?</p> <p>21. Отличие квадранта от октанта заключается в следующем:....</p>
Биохимия	3	3		ОПК-2.4 <p>1. Ферменты ... расщепляют белки до ...</p> <p>2. Наиболее распространенными видами брожений являются: ...</p> <p>3. В составе липидов жирные кислоты 2-х видов: ...</p> <p>4. Фермент ... расщепляет крахмал до ...</p> <p>5. Под действием ферментов ... липиды расщепляются до глицерина и жирных кислот</p> <p>6. Физико-химические свойства белков: ...</p> <p>7. Свойства ферментов: ...</p> <p>8. 4 уровня организации структуры молекулы белка: ...</p> <p>9. К жирорастворимым витаминам относятся: ...</p>

				<p>10. Феллингову жидкость восстанавливают ...</p> <p>11. Вторичный уровень организации белковых молекул определяется...</p> <p>а. пептидными связями и линейной структурой расположения аминокислот</p> <p>б. последовательностью аминокислотных остатков и структурой, удерживаемой водородными связями</p> <p>в. глобулой, удерживаемой дополнительными дисульфидными связями</p> <p>г. несколькими глобулами белка, объединенными единой водной оболочкой</p> <p>12. К насыщенным жирным кислотам в составе липидов относятся...</p> <p>а. пальмитиновая, стеариновая, капроновая, каприловая</p> <p>б. олеиновая, линолевая, линоленовая. пальмитиновая, линолевая, линоленовая. г. олеиновая, стеариновая, капроновая, каприловая</p> <p>13. Качественной реакцией на крахмал является...</p> <p>а. взаимодействие с йодом</p> <p>б. взаимодействие с феллинговой жидкостью</p> <p>в. биуретовая реакция</p> <p>г. ксантопротеиновая реакция</p> <p>14. Существование тесной функциональной связи между витаминами и ферментами обусловлено, прежде всего тем, что...</p> <p>а. многие витамины входят в состав ферментов</p> <p>б. ферменты являются основными компонентами витаминов</p> <p>в. и те и другие являются первичными продуктами фотосинтеза</p> <p>г. и те, и другие ускоряют химические реакции</p> <p>15. Ферменты, катализирующие реакции соединения двух молекул с потреблением энергии макроэргических связей, это...</p> <p>а. гидролазы</p> <p>б. лигазы</p> <p>в. изомеразы</p> <p>г. оксидоредуктазы</p> <p>16. Омыление жира происходит под действием...</p> <p>а. щелочей</p> <p>б. ферментов</p> <p>в. солей</p> <p>г. белков</p> <p>17. К гексозам относятся ...</p> <p>а. глюкоза, фруктоза, манноза</p> <p>б. сахароза, глюкоза, фруктоза</p> <p>в. глюкоза, стахиоза, сахароза</p> <p>г. глюкоза, рафиноза, фруктоза</p> <p>18. Какой из углеводов не растворим в воде?</p> <p>а. глюкоза</p> <p>б. крахмал</p> <p>в. сахароза</p> <p>г. мальтоза</p> <p>19. Незаменимыми, или обязательными аминокислотами являются такие структурные компоненты белка, которые ...</p> <p>а. требуются для поддержания жизнеспособности протопласта</p>
--	--	--	--	---

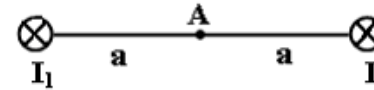
				<p>б. не могут синтезироваться организмом человека или животных в. необходимы для проявления каталитической активности ферментов г. синтезируются только в организме животных 20. Расщепление сахарозы осуществляет фермент...</p> <p>а. липаза б. амилаза в. инвертаза г. протеиназа</p>
Химия	1,2	1,2		<p>ОПК-2.5</p> <p>1. Число протонов, которые содержатся в атоме азота, равно: _____</p> <p>2. Электронная формула внешнего энергетического уровня атома углерода: 1) $2s^2 2p^6 3s^2$; 2) $2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$; 3) $2s^2 2p^2$.</p> <p>3. Какой металл проявляет наиболее ярко выраженные металлические свойства (магний, кальций, барий): _____</p> <p>4. Химическая связь в молекуле хлорида натрия: _____</p> <p>5. Формулы основных оксидов: 1) CO_2 и SO_3; 2) K_2O и CaO; 3) CO_2 и Al_2O_3.</p> <p>6. Формула гидроксида железа (III): 1) $Fe(OH)_2$; 2) $Fe(OH)_3$; 3) Fe_2O_3.</p> <p>7. К реакциям соединения относится: 1) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$</p> <p>8. При диссоциации вещества в водном растворе образовались ионы K^+, H^+ и CO_3^{2-}. Укажите класс вещества _____</p> <p>9. При взаимодействии цинка с соляной кислотой образуется: _____</p> <p>10. Для приготовления 400 граммов 2 % раствора соли необходимо взять соль, масса которой равна: _____</p> <p>11. Химическая реакция, уравнение которой: $C_6H_5OH + 3Br_2 \rightarrow C_6H_2(OH)Br_3 + 3HBr$ относится к реакциям 1) замещения 3) этерификации 2) обмена 4) окисления</p>

				<p>12. Этаналь взаимодействует с каждым из двух неорганических веществ: 1) натрий и вода 3) водород и оксид меди (II) 2) водород и гидроксид меди (II) 4) азотная кислота и бром</p> <p>13. Окислением ацетальдегида можно получить: 1) этанол 3) пропанол-1 2) уксусную кислоту 4) муравьиную кислоту</p> <p>14. В схеме превращений $C_2H_2 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2 \rightarrow C_2H_5ONa$ веществами X_1 и X_2 могут быть: 1) этаналь и этанол 3) этан и этаналь 2) водород и этаналь 4) этаналь и уксусная кислота</p> <p>15. Тип реакции взаимодействия формальдегида с фенолом (в присутствии катализатора): _____</p> <p>16. По углеводородному радикалу у карбоновых кислот происходит взаимодействие: 1) с солями 3) с основаниями 2) со спиртами 4) с галогенами</p> <p>17. В результате реакции гидролиза жиров в присутствии щелочи образуется: _____</p> <p>18. Сложные эфиры глицерина и карбоновых кислот– это: _____</p> <p>19. Конечный продукт гидролиза крахмала: _____</p> <p>20. Процесс распада полипептидной цепочки белка называется 1) гидрогенизация 3) диссоциация 2) денатурация 4) гидратация</p>
--	--	--	--	--

Физика	1,2	1		<p>ОПК-2.6</p> <p>1. Скорость материальной точки изменяется по закону: $V=2-2t$ м/с. Путь, пройденный за 4 с от начала движения равен...</p> <p>A) 8 м B) 16 м C) 10 м D) 4 м E) 0 м</p> <p>2. На рисунке представлена зависимость магнитного потока, пронизывающего некоторый замкнутый контур, от времени. ЭДС индукции в контуре по модулю максимальна на интервале...</p> <div data-bbox="779 387 831 539"> <p>a. E б. A в. B г. C д. D</p> </div>  <p>3. На рисунке указаны траектории имеющих одинаковую скорость и магнитное поле, перпендикулярное плоскости чертежа. При этом для частицы 3 ...</p> <div data-bbox="779 759 869 847"> <p>a. $q > 0$ б. $q = 0$ в. $q < 0$</p> </div>  <p>4. Вольт-амперная характеристика активных элементов цепи 1 и 2 представлена на рисунке. Отношение сопротивлений этих элементов R_1/R_2 равно ...</p> <div data-bbox="779 1098 831 1217"> <p>a. 2 б. $\frac{1}{2}$ в. $\frac{1}{4}$ г. 4</p> </div>  <p>5. Проводник в форме кольца помещен в однородное магнитное поле, как показано на рисунке. Индукция магнитного поля уменьшается со временем. Индукционный ток в проводнике направлен</p> <div data-bbox="779 1345 1346 1465"> <p>a. для однозначного ответа недостаточно данных б. ток в кольце не возникает в. против часовой стрелки г. по часовой стрелке</p> </div>  
--------	-----	---	--	--

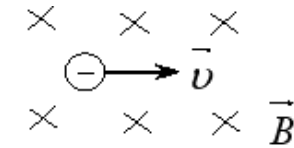
6. Магнитное поле создано двумя параллельными длинными проводниками с токами I_1 и I_2 , расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Если $I_1 = 2I_2$, то вектор индукции результирующего поля в точке А направлен...

- а. вверх
- б. вниз
- в. вправо
- г. влево



7. На рисунке изображен электрон, движущийся перпендикулярно силовым линиям магнитного поля (вектор магнитной индукции \vec{B} направлен перпендикулярно плоскости рисунка от нас). Силы Лоренца направлена

- а. вниз
- б. вверх
- в. к нам
- г. от нас



8. Потенциал электрического поля изменяется по закону $\varphi = \vec{a} \vec{r}$, где \vec{a} - постоянный вектор, \vec{r} - радиус-вектор точки поля. Напряженность этого поля равна...

а. $\vec{E} = -\vec{a}$

б. $\vec{E} = \vec{a}$

в. $\vec{E} = \frac{\vec{a}}{r}$

г. $\vec{E} = -\frac{\vec{a}}{r}$

9. Сила взаимодействия двух отрицательных точечных зарядов, находящихся на расстоянии R друг от друга, равна F. Расстояние между частицами уменьшили в два раза. Чтобы сила взаимодействия F не изменилась, надо ...

а. каждый заряд уменьшить по модулю в 2 раза

б. каждый заряд уменьшить по модулю в $\sqrt{2}$ раз

в. один из зарядов уменьшить по модулю в 2 раза

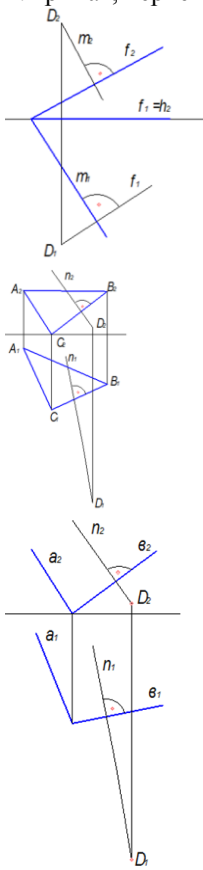
г. каждый заряд увеличить по модулю в 2 раза

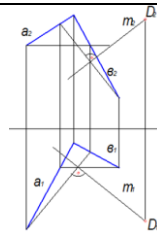
10. В электростатическом поле точечного заряда $+q$ из точки А в точки В, С, Д и Е перемещается один и тот же пробный заряд.

Работа сил электростатического поля по перемещению заряда равна нулю на участках ...

- а. АС и АВ
- б. АЕ и АС
- в. АД и АВ
- г. АД и АЕ

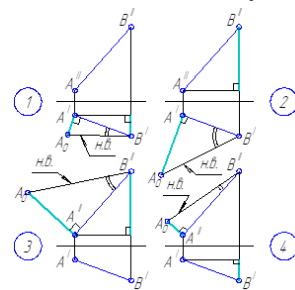


Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2		ОПК-2.7	<p>1. Если плоская фигура при ортогональном проецировании параллельна картинной плоскости, то ее проекция...</p> <p>1. является натуральной величиной этой фигуры</p> <p>2. не является натуральной величиной этой фигуры</p> <p>3. Прямая, перпендикулярная оси проекций и соединяющая две проекции точки, называется линией ...</p> <p>1. уровня;</p> <p>2. построений;</p> <p>3. ската;</p> <p>4. связи</p> <p>4. Прямая, перпендикулярная к плоскости, правильно построена на рисунках</p> 
---	-----	---	--	---------	---



4.

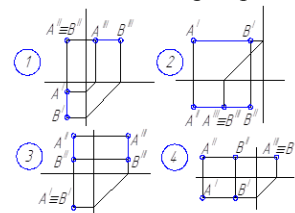
5. На каком эюре правильно определена натуральная величина (н.в.) отрезка АВ и угол его наклона (на эюре обозначен двойной дугой) к фронтальной плоскости проекций методом прямоу гольного треугольника?



4.

6.Прямая, перпендику- улярная оси проекций и соединяющая две проек- ции точки , называется линией
1.уровня;
2.построений;
3.ската;
4.связи

7. На каком эюре пред- ставлена прямая, перпенди кулярная горизонтальной плоскости проекций?



3.

8. Точку из которой выходят проецирующие лучи называют....

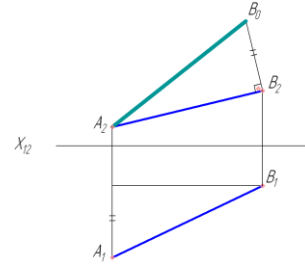
1. точкой отсчета
2. центральной точкой
3. центром проецирования

9. Проецирование называют ортогональным, если проецирующие лучи ...

				<p>1.проходят через одну точку; 2.параллельны между собой и перпендикулярны по отношению к плоскости проекций; 3.параллельны между собой</p> <p>10.При каких видах проецирования проекции параллельных прямых параллельны? 1.при всех видах проецирования; 2.только при параллельном; 3.при параллельном и ортогональном проецировании</p> <p>1.Если плоская фигура при ортогональном проецировании параллельна картинной плоскости, то ее проекция... 1.является натуральной величиной этой фигуры 2. не является натуральной величиной этой фигуры</p> <p>12. Как называются плоскости проекций π_1, π_2, и π_3? 1. π_1, - горизонтальная плоскость проекций π_2 – вертикальная плоскость проекций π_3 – боковая плоскость проекций 2. π_1, - горизонтальная плоскость проекций π_2 – вертикальная плоскость проекций π_3 – профильная плоскость проекций 3. π_1, - горизонтальная плоскость проекций π_2 – фронтальная плоскость проекций π_3 – профильная плоскость проекций</p> <p>13. На каком чертеже изображена фронтальная прямая?</p> <div data-bbox="784 973 1108 1109"> </div> <p>3.</p> <p>14. На каком чертеже изображены две пересекающиеся прямые?</p> <div data-bbox="784 1212 1108 1332"> </div> <p>3.</p> <p>15. С какой плоскостью проекций определен угол наклона отрезка AB? 1.С плоскостью π_1</p>
--	--	--	--	--

2.С плоскостью π_2

3.С плоскостью π_3

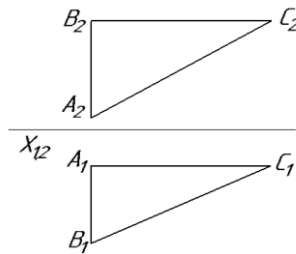


16.Какая сторона треугольника является фронталью?

1 – AB

2 – BC

3 – AC



17. Какая главная прямая плоскости характеризует ее наклон к фронтальной плоскости проекций?

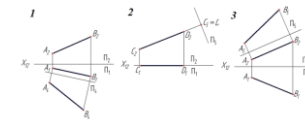
1.горизонталь плоскости

2.фронталь плоскости

3.линия наибольшего ската

4.линия наибольшего наклона

18. На каком чертеже после замены одной из плоскостей проекций отрезок прямой преобразован в горизонтальную прямую?



3.

19. В какой плоскости перемещается точка при вращении ее вокруг фронтально -проецирующей прямой?

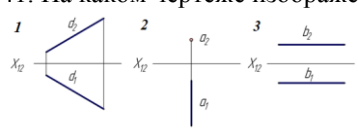
1.в горизонтальной плоскости уровня

2. во фронтальной плоскости уровня

3 .в профильной плоскости уровня

4 .во фронтально-проецирующей плоскости

20.Какую прямую одним вращением можно преобразовать в горизонтально-проецирующую?

					1.горизонталь 2.фронталь 3.профильную прямую 4.прямую общего положения 41. На каком чертеже изображена фронтально проецирующая прямая?  2.
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физика	1,2	1		ОПК-2.1	1. Положение материальной точки в заданной системе отчета задает радиус-вектор 2. Вектор перемещения это вектор соединяющий начальную и конечную точки пути 3. Линия в пространстве, которую описывает точка при движении это траектория, длина пути 4. Вектор соединяющий начальную и конечную точки пути это перемещение 5. в. 6. г 7. Ускорение характеризует изменение скорости за единицу времени 8. в 9. а 10. б 11. а 12. Путь, пройденный телом за первые 8 секунд равен 4 м 13. а 14. Путь пройденный телом есть прямая, вертикально вверх с ускорением g 15. г 16. Точка движется по окружности с угловой скоростью, изменяющейся в соответствии с графиком. Укажите верное утверждение для нормального и тангенциального ускорений этой точки. 17. . Скорость прямолинейного движения материальной точки подчиняется закону $v = 1 + 2t^2$, м/с. Кинематическое уравнение движения $x(t)$ имеет вид $x(t) = 4t$ 18. Механикой Галилея-Ньютона называется – классическая механика. 19. Когда мы говорим, что смена дня и ночи на земле объясняется вращением земли вокруг своей оси, то мы имеем в виду систему отсчета, связанную с Солнцем 20. а 21. в 22. б 23. б

				<p>24. Сила тока, протекающего в катушке, изменяется по закону $I = 1 - 0,2t$. Если при этом на концах катушки наводится ЭДС самоиндукции $E_{is} = 2,0 \cdot 10^{-2}$ В, то индуктивность катушки равна 0,1 Гн</p> <p>25. Индуктивность контура зависит от формы и размеров контура, магнитной проницаемости среды</p> <p>26. а</p> <p>27. б</p> <p>28. При помещении диэлектрика в электрическое поле напряженность электрического поля внутри бесконечного однородного изотропного диэлектрика с диэлектрической проницаемостью ϵ уменьшается.</p> <p>29. В электрическом поле плоского конденсатора перемещается заряд +q в направлении, указанном стрелкой. Тогда работа сил поля на участке АВ отрицательна</p> <p>30. Первая космическая скорость это минимальная скорость, которую надо сообщить телу, чтобы оно стало искусственным спутником Земли.</p>
Механика	3,4	2,3		ОПК-2.1 <p>№1 1; №2 1; №3 1; №4 3; №5 1; №6 параллельно оси ОУ; №7 1; №8 свободных; №9 3; №10 0,333; №11 0,027; №12 1; №13 - 3; №14 - 0,5; №15 0,8; №16 180; №17 4; №18 4; №19 $30\sqrt{2}$; №20 mgh; №21 3; №22 8; №23 $-\sqrt{3}$; №24 0,6; №25 (2-3-4-1); №26 2; №27 2; №28 3; №29 1; №30 4.</p>
Биохимия	3	3		ОПК-2.1 <p>1. По питательной ценности аминокислоты, входящие в состав белков, делят на 2 группы: заменимые и незаменимые</p> <p>2. К аденозинфосфатам относятся: АТФ (АДФ, АМФ), НАД, НАДФ, ФАД</p> <p>3. В состав РНК входят азотистые основания: аденин, гуанин, цитозин, урацил</p> <p>4. Окислительный (с участием кислорода), постепенный распад органических веществ, сопровождающийся образованием химически активных метаболитов и освобождением энергии в форме АТФ для обеспечения процессов жизнедеятельности - дыхание</p> <p>5. Нуклеотид, содержащий азотистое основание – аденин, 5-углеродный сахар - рибозу и три остатка фосфорной кислоты, универсальный переносчик и основной аккумулятор химической энергии в живых клетках, выделяющейся при переносе электронов в электронтранспортной цепи называется...</p> <p>6. Ферменты делят на 6 классов: оксидоредуктазы, трансферазы, изомеразы, лигазы, гидролазы, лиазы</p> <p>7. По конформационной структуре белки делят на: фибриллярные, глобулярные</p> <p>8. Метаболизм обычно делят на 2 стадии: катаболизм и анаболизм</p> <p>9. Витамины делят на 2 группы: водорастворимые и жирорастворимые</p>

					<p>10. Гликолиз протекает в цитоплазме и делится на 3 этапа: активирование субстрата; гидролиз активного субстрата; окисление с запасанием энергии в виде АТФ и НАДФ Н₂</p> <p>11. в</p> <p>12. а</p> <p>13. б</p> <p>14. б, в</p> <p>15. б</p> <p>16. в</p> <p>17. а</p> <p>18. в</p> <p>19. б, в</p> <p>20. в, г</p>
Химия	1,2	1,2		ОПК-2.1	<p>1. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: <u> 6 </u></p> <p>2. Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$. Химический знак этого элемента: <u> Si </u></p> <p>3. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: увеличиваются</p> <p>4. Химическая связь в молекуле воды: ковалентная полярная</p> <p>5. Формулы кислотных оксидов: 1) CO₂ и CaO; 2) CO₂ и SO₃; 3) K₂O и Al₂O₃</p> <p>6. Формула сероводородной кислоты: 1) H₂S; 2) H₂SO₄; 3) H₂SO₃</p> <p>7. К реакциям обмена относится: 1) CaO + H₂O → Ca(OH)₂; 2) Cu(OH)₂ → CuO + H₂O; 3) KOH + HNO₃ → KNO₃ + H₂O</p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла, и анионы кислотного остатка называются: солями</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции $H^+ + OH^- \rightarrow H_2O$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) гидроксида калия и соляной кислоты; 2) гидроксида меди (II) и соляной кислоты; 3) гидроксида меди (II) и кремниевой кислоты</p> <p>10. Осадок образуется при взаимодействии в растворе хлорида железа (II) и: 1) соляной кислоты; 2) гидроксида калия; 3) нитрата меди (II).</p>

					<p>11. Присутствие в растворе кислоты можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) щелочи.</p> <p>12. Растворение мела в соляной кислоте при его измельчении будет: ускоряться</p> <p>13. Раствор хлороводородной кислоты не может взаимодействовать: 1) с гидроксидом натрия; 2) с углекислым газом; 3) с кальцием.</p> <p>14. После выпаривания досуха 40 г раствора осталось 10 г соли. Массовая доля соли в исходном растворе была равна: 25 %.</p> <p>15. Определите вид изомерии между веществами $\text{H}_3\text{C}-\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}=\text{CH}_2$ и $\text{HC}\equiv\text{C}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_3$: межклассовая изомерия.</p> <p>16. Гомологами являются вещества, формулы которых: 1) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ и $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CHO}$ 3) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$ 2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и CH_3COOH 4) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$ и $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$</p> <p>17. При образовании тройной связи в молекуле углеводорода в гибридизации участвуют: 1) Один s- и один p-электрон 3) Один s- и три p-электрона 2) Один s- и два p-электрона 4) Два s- и один p-электрон</p> <p>18. Этанол относится к классу __: Предельных одноатомных спиртов</p> <p>19. В результате нагревания этанола с серной кислотой образуется: этилен</p> <p>20. Этилен можно получить из этана реакцией: 1) дегидрирования 2) гидрирования 3) гидратации 4) дегидратации</p>
Биохимия	3	3		ОПК-2.2	<p>1. Нуклеотид – мономер, из которого строятся нуклеиновые кислоты. В состав нуклеотида входят: углевод (дезоксирибозы или рибозы), азотистое основание и остаток фосфорной кислоты</p> <p>2. Фосфолипиды – класс соединений из группы липидов, в состав которых входят: жирные кислоты, глицерин и остаток фосфорной кислоты</p> <p>3. В состав ДНК входят азотистые основания: аденин, гуанин, цитозин, тимин</p> <p>4. Олигосахарид сахаразы состоит из моносахаридов - глюкозы и фруктозы</p> <p>5. Азотистые основания подразделяются на: пуриновые (аденин, гуанин) и пиримидиновые (цитозин, тимин, урацил)</p> <p>6. Простые белки по растворимости в различных растворителях делят на: альбумины, глобулины, проламины, глютелины</p> <p>7. Механизм действия ферментов складывается из трех последовательных этапов: 1) образование фермент-субстратного комплекса, 2) активация субстрата и 3) образование продуктов реакции</p> <p>8. Водорастворимые витамины: В1 тиамин, В2 рибофлавин, В3 пантотеновая</p>

					<p>кислота, В5 (РР) никотиновая кислота, В6 пиридоксаль, Н биотин, Вс фолиевая кислота, В12 цианкобаламин</p> <p>9. Липиды подразделяются на: истинные липиды или собственно жиры (триглицериды) и псевдолипиды (жироподобные соединения)</p> <p>10. Функции белков: структурная, каталитическая, транспортная, механохимическая, регуляторная, защитная, опорная, энергетическая, рецепторная</p> <p>11. а</p> <p>12. а, г</p> <p>13. б</p> <p>14. а, б, в</p> <p>15. в</p> <p>16. б</p> <p>17. а, б</p> <p>18. г</p> <p>19. а</p> <p>20. г</p>
Химия	1,2	1,2		ОПК-2.2	<p>1. Число нейтронов, которые содержатся в атоме кислорода равно: 8.</p> <p>2. Формула высшего оксида элемента, электронная формула которого $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3$: 1) N_2O_5; 2) P_2O_5; 3) B_2O_3.</p> <p>3. В ряду фосфора, серы и кремния наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет: _____ сера _____</p> <p>4. Тип связи в молекуле кислорода: Ковалентная неполярная</p> <p>5. Формула основания и кислоты соответственно: 1) $Ca(OH)_2$ и $Be(OH)_2$; 2) $NaOH$ и $KHSO_4$; 3) $Al(OH)_3$ и HNO_3</p> <p>6. Название вещества Na_2SO_3: сульфит натрия</p> <p>7. К реакциям замещения относится: 1) $Ca + H_2SO_4 \rightarrow CaSO_4 + H_2$; 2) $Cu(OH)_2 \rightarrow CuO + H_2O$; 3) $KOH + HNO_3 \rightarrow KNO_3 + H_2O$</p> <p>8. Электролиты, при диссоциации которых образуются катионы металла и гидроксид-ионы называются: основаниями.</p> <p>9. Сокращенное ионное уравнение реакции $Ba^{2+} + SO_4^{2-} \rightarrow BaSO_4$ соответствует взаимодействию в растворе: 1) карбоната бария и сульфата натрия; 2) нитрата бария и серной кислоты; 3) гидроксида бария и оксида серы (VI).</p>

					<p>10. Вода образуется при взаимодействии в растворе соляной кислоты и: 1) гидроксида кальция; 2) кальция; 3) силиката кальция.</p> <p>11. Присутствие в растворе щелочи можно доказать с помощью: 1) лакмуса; 2) фенолфталеина; 3) кислоты.</p> <p>12. Скорость растворения цинка в соляной кислоте при повышении ее концентрации будет: увеличиваться</p> <p>13. В 30 граммах воды растворили 20 граммов соли. Массовая доля соли в растворе равна: 40 %</p> <p>14. В реакцию присоединения этин вступает с каждым из веществ, формулы которых: 1) Br₂ и HCl 3) [Ag(NH₃)₂]OH и H₂ 2) O₂ и HBr 4) C₂H₂ и CH₄</p> <p>15. В результате взаимодействия пропина с водой в присутствии солей ртути (II) образуется: пропанон</p> <p>16. Алкины, в отличие от алкенов: 1) обесцвечивают бромную воду 2) присоединяют галогеноводороды 3) образуют соли 4) образуют галогеналканы</p> <p>17. Бензол взаимодействует с каждым из веществ, формулы которых: 1) C₂H₅OH Br₂ H₂ 3) Br₂ HCHO HNO₃ 2) H₂SO₄ CH₃Cl Br₂ 4) HNO₃ Br₂ O₂</p> <p>18. В схеме превращений CH₄ → X1 → X2 → C₆H₁₂ Веществами X1 и X2 являются соответственно: ацетилен и бензол</p> <p>19. Качественная реакция на многоатомные спирты с образованием раствора ярко-синего цвета проводится при взаимодействии с: гидроксидом меди (II)</p> <p>20. При окислении алкена перманганатом калия в водной среде можно получить: 1) этиленгликоль 3) этанол 2) ацетальдегид 4) уксусную кислоту</p>
Математика и математическая статистика	1	1		ОПК-2.3	<p>1. AB(-1-1;5-2;1-1)= (- 2;3;0). 2.0,25 3.0,25 4.5/6.</p>

$$e^x \cdot \left(\ln x + \frac{1}{x} \right)$$

5.

6.1,5.

7.5

$$\frac{\sqrt{3}}{3}$$

8. 3

9.0

10.-18

11.7

12. $2 \times 0,1 + 3 \times 0,4 + 4 \times 0,3 + 5 \times 0,2 = 3,6$

13.1020

14.88

15.0,45

16.4,4

17.0,75

18. функция возрастает на множестве всех действительных чисел

19.27

20.0,75

21. матрица системы любая

$$22. \left(-\frac{7}{2\sqrt{x-9}} \sin(\sqrt{x-9}) \right)$$

23.1

24. криволинейная трапеция

25.1

26. от 0 до 1

27.1

28. всюду возрастает

29. меняет знак с минуса на плюс

$$-\frac{95}{(x-10)^2}$$

30.

31.1

32.1

33.1

34.1

35.2

36.3

37. 3

38. 2

39.3

40. 4

					41. 3
					42. 4
					43. 2
					44. 4
					45. 4
					46. 4
					47. 1
					48. 3
					49. 1
					50. 1
					51. 4
					52. 2
					53. 3
					54. 3
					55. 1
					56. 2
					57. 1
					58. 2
					59. 2
					60. 3
					61. 1
					62. 0
					63. 0
					64. матрица системы квадратная и невырожденная
					65. 7
					66. 2
					67. 2
					68. 1,84
					69. 3,0.
					70. 4,5
					71. график меняет направление выпуклости
					72. меняет знак с минуса на плюс.
					73. $\cos(x+3) - x \sin(x+3)$
					74.
					$\frac{(x^2 + 7)^6}{6}$
					75. -1
					76. 0,81
					77. -15
					78. $3x - 10y + z - 55 = 0$
					79. $\begin{pmatrix} 14 & 23 & 21 \\ 10 & 19 & 23 \end{pmatrix}$

80.

$$C_1 e^{5x} + C_2 e^{12x}$$

81. e^9

82. 4, 5.

$$83. y = e^{-2x} - 2e^{-x} + xe^{-x}$$

84. 1

85. 88

86. 0, 75

$$87. x + 5y = 1$$

88. 3

89. 1

90. 1

91. 2

92. 3

93. 4

94. B

95. B

$$96. \begin{pmatrix} 3 & -1 \\ -23 & 8 \end{pmatrix}$$

97. 9

98. a

99. a

100. 2

101. 2

102. 3

103. 1

104. 4

105. 4

106. 3

107. 3

108. 2

109. 3

110. 3

111. 2

112. 3

113. 1

114. 3

115. 3

116. 1

117. 3

118. 1.

119. 1

					120. $\sqrt{14}$ 121. 1 122. 2 123. 1 124. 4
Механика	3,4	2,3		ОПК-2.3	1 4; 2 2; 3 стационарные, голономные; 4 коэффициент восстановления; 5 свободные колебания; 6 перпендикулярно оси OZ; 7 $\frac{V}{2R}$; 8 $mVtg\alpha$; 9 $O\beta$; 10 2; 11 3; 12 2; 13 5; 14 3,6; 15 5; 16 27; 17 8; 18 1440; 19 2; 20 0; 21 5; 22 2; 23 1; 24 3; 25 2; 26 1;

					27 3; 28 1; 29 4; 30 1; 31 3.
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2		ОПК-2.3	<p>1. Метод Г.Монжа предпо лагает проецирование точки на:</p> <p>1.1 плоскость проекций 2.2 плоскости проекций 3.3 плоскости проекций 4.4 плоскости проекций</p> <p>2. При пересечении плоскостью многогран- ника (например, призмы, пирамиды) в сечении получается:</p> <p>1.многоугольник с верши- нами, расположенными на ребрах многогранника; 2.многогранник с верши- нами, расположенными на медианах многогранника; 3.многоугольник с верши- нами, расположенными на гранях многогранника</p> <p>3. Какую проекцию отно- сят к аксонометрической:</p> <p>1.прямоугольную 2.фронтальную 3.прямоугольную изомет- рическую 4.косоугольную 5.центральную</p> <p>4. Плоскость, на которой получают изображение геометрического объекта, называют...</p> <p>1.плоскостью изображений 2.плоскостью проекций 3.плоскостью отображе- ний 4.плоскостью чертежа</p> <p>5. К какому октанту относятся знаки координат X, -Y, -Z (укажите правильный ответ):</p> <p>1.первый 2.третий 3.шестой 4.восьмой</p> <p>6. К какому октанту относятся знаки координат X, -Y, Z (укажите правильный ответ):</p> <p>1.первый 2.третий 3.шестой 4.второй</p>

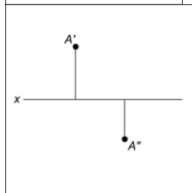
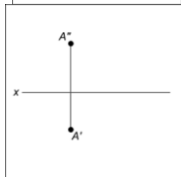
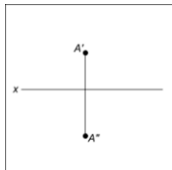
7. Последовательность построения линий пересечения следующая (выбрать правильную последовательность):

1. строят линию пересечения вспомогательных плоскостей с заданными поверхностями;
2. выбирают вид вспомогательных плоскостей;
3. строят линию пересечения вспомогательных плоскостей с заданными поверхностями;
4. находят точки пересечения построенных линий и соединяют их между собой.

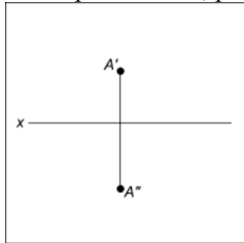
8. Способом прямоугольного треугольника можно определить ... (укажите не менее двух вариантов ответа):

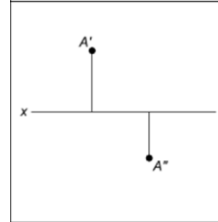
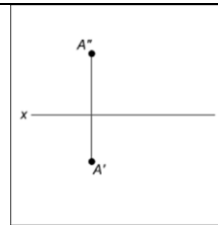
1. натуральную величину треугольника;
2. углы наклона отрезка прямой к плоскостям проекций;
3. натуральную величину отрезка прямой;
4. площадь треугольника

9. Чертеж точки, расположенной в 1 октанте, представлен на чертеже:

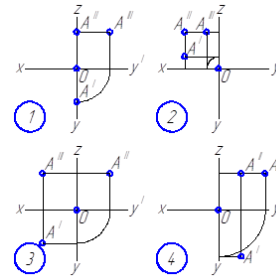


10. Чертеж точки, расположенной в 3 октанте, представлен на чертеже:





11. Какой эпюр построен неверно?



12. Плоскости, параллельные плоскости проекций, называются плоскостями:

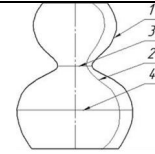
1. профильными
2. плоскостями;
3. уровня;
4. проецирующими;
5. общего положения

13. Плоскости, перпендикулярные плоскости проекций, называются:

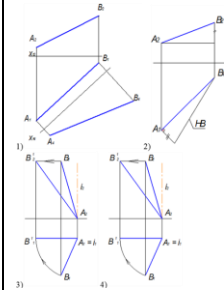
1. проецирующими плоскостями;
2. уровня плоскостями;
3. горизонтальными плоскостями;
4. профильными плоскостями

14. Построить эпюр точки, расположенной во 2 октанте пространства (10;-5;20)

15. Меридианами поверхности вращения, показанной на чертеже, являются линии ... (укажите не менее двух вариантов ответа):



16. Натуральная величина отрезка прямой найдена способом плоскопараллельного перемещения на рисунке...



17. Сечением поверхности геометрических тел плоскостью называется:

1. плоская фигура, точки которой принадлежат и поверхности тела, и секущей плоскости;
2. плоская фигура, точки которой принадлежат поверхности тела;
3. объемная фигура, точки которой принадлежат секущей плоскости

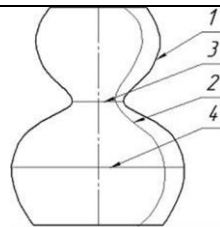
18. На чертеже все проекции выполняются:

1. без проекционной связи;
2. произвольно;
3. в проекционной связи;
4. прямолинейно

19. Задачу на пересечение поверхностей призмы и конуса можно решить ... (укажите не менее двух вариантов ответа):

1. используя условие принадлежности точек линии пересечения поверхности конуса;
2. способом вспомогательных секущих плоскостей;
3. способом прямоугольного треугольника;
4. используя условие принадлежности точек линии пересечения поверхности призмы

20. Меридианами поверхности вращения, показанной на чертеже, являются линии ...



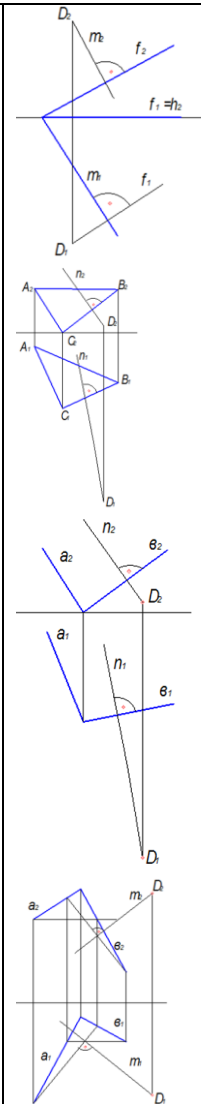
1
2
3
4

Биохимия	3	3		ОПК-2.4	<p>1. Ферменты протеиназы расщепляют белки до аминокислот</p> <p>2. Наиболее распространенными видами брожений являются: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое</p> <p>3. В составе липидов жирные кислоты 2-х видов: насыщенные и ненасыщенные</p> <p>4. Фермент амилаза (диастаза) расщепляет крахмал до глюкозы</p> <p>5. Под действием ферментов липаз липиды расщепляются до глицерина и жирных кислот</p> <p>6. Физико-химические свойства белков: ... амфотерность, буферность, растворимость, коацервация, коагуляция, денатурация</p> <p>7. Свойства ферментов: увеличивают скорость химической реакции, но сами при этом не расходуются; специфичность, активность</p> <p>8. 4 уровня организации структуры молекулы белка: первичная, вторичная, третичная и четвертичная</p> <p>9. К жирорастворимым витаминам относятся: витамин А (ретинол), витамин D (кальциферол), витамин Е (токоферол), витамин К (филлохинон), витамин F</p> <p>10. Феллингову жидкость восстанавливают моносахариды</p> <p>11. б</p> <p>12. а</p> <p>13. а</p> <p>14. а</p> <p>15. б</p> <p>16. а</p> <p>17. а</p> <p>18. б</p> <p>19. б</p> <p>20. в</p>
Химия	1,2	1,2		ОПК-2.5	<p>1. Число протонов, которые содержатся в атоме азота, равно: 7</p> <p>2. Электронная формула внешнего энергетического уровня атома углерода: 1) $2s^2 2p^6 3s^2$; 2) $2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$; 3) $2s^2 2p^2$.</p> <p>3. Какой металл проявляет наиболее ярко выраженные металлические свойства (магний, кальций, барий): барий.</p>

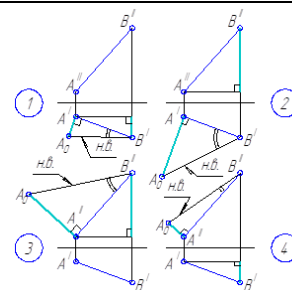
					<p>4. Химическая связь в молекуле хлорида натрия: ионная</p> <p>5. Формулы основных оксидов: 1) CO₂ и SO₃; 2) K₂O и CaO; 3) CO₂ и Al₂O₃.</p> <p>6. Формула гидроксида железа (III): 1) Fe(OH)₂; 2) Fe(OH)₃; 3) Fe₂O₃.</p> <p>7. К реакциям соединения относится: 1) KOH + HNO₃ → KNO₃ + H₂O; 2) Cu(OH)₂ → CuO + H₂O; 3) CaO + H₂O → Ca(OH)₂</p> <p>8. При диссоциации вещества в водном растворе образовались ионы K⁺, H⁺ и CO₃²⁻. Укажите класс вещества: Кислая соль</p> <p>9. При взаимодействии цинка с соляной кислотой образуется: водород и хлорид цинка</p> <p>10. Для приготовления 400 граммов 2 % раствора соли необходимо взять соль, масса которой равна: 8 г</p> <p>11. Химическая реакция, уравнение которой: C₆H₅OH + 3Br₂ → C₆H₂(OH)Br₃ + 3HBr относится к реакциям 1) замещения 3) этерификации 2) обмена 4) окисления</p> <p>2. Этаналь взаимодействует с каждым из двух неорганических веществ: 1) натрий и вода 3) водород и оксид меди (II) 2) водород и гидроксид меди (II) 4) азотная кислота и бром</p> <p>13. Окислением ацетальдегида можно получить: 1) этанол 3) пропанол-1 2) уксусную кислоту 4) муравьиную кислоту</p> <p>14. В схеме превращений C₂H₂ → X1 → X2 → C₂H₅ONa веществами X1 и X2 могут быть: 1) этаналь и этанол 3) этан и этаналь 2) водород и этаналь4) этаналь и уксусная кислота</p> <p>15. Тип реакции взаимодействия формальдегида с фенолом (в присутствии катализатора): поликонденсация</p> <p>16. По углеводородному радикалу у карбоновых кислот происходит взаимодействие: 1) с солями 3) с основаниями 2) со спиртами 4) с галогенами</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>17. В результате реакции гидролиза жиров в присутствии щелочи образуется: мыло</p> <p>18. Сложные эфиры глицерина и карбоновых кислот– это: Жиры</p> <p>19. Конечный продукт гидролиза крахмала: глюкоза</p> <p>20. Процесс распада полипептидной цепочки белка называется 1) гидрогенизация 3) диссоциация 2) денатурация 4) гидратация</p>
Физика	1,2	1		ОПК-2.6	<p>1. а</p> <p>2. а</p> <p>3. а</p> <p>4. б</p> <p>5. г</p> <p>6. Магнитное поле создано двумя параллельными длинными проводниками с токами I_1 и I_2, расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Если $I_1=2I_2$, то вектор индукции результирующего поля в точке А направлен вниз</p> <p>7. а</p> <p>8. Потенциал электрического поля изменяется по закону $\varphi = \vec{a}\vec{r}$, где \vec{a} - постоянный вектор, \vec{r} - радиус-вектор точки поля. Напряженность этого поля равна $\vec{E} = -\vec{a}$</p> <p>9. а</p> <p>10. В электростатическом поле точечного заряда +q из точки А в точки В, С, Д и Е перемещается один и тот же пробный заряд. Работа сил электростатического поля по перемещению заряда равна нулю на участках AD и AE</p> <p>11. в</p> <p>12. г</p> <p>13. На рисунке представлена вольтамперная характеристика лампы накаливания. При напряжении на лампе 50 В потребляемая лампой мощность равна 10 Вт</p> <p>14. б</p> <p>15. г</p> <p>16. В вершинах равностороннего треугольника находятся одинаковые по модулю заряды. Направление силы, действующей на верхний заряд, и направление напряженности поля в месте нахождения этого заряда обозначены векторами: Сила – вектор 3, напряженность – вектор 3</p> <p>17. б</p> <p>18. Вольт-амперная характеристика резистора изображена на рисунке. Из графика следует, что сопротивление резистора равно 0,08 Ом</p> <p>19. а</p> <p>20. На рисунке изображен замкнутый контур, помещенный в магнитное поле с</p>

					<p>возрастающей со временем индукцией \vec{B} (вектор \vec{B} направлен перпендикулярно плоскости рисунка от нас). При этом индукционный ток, возникающий в контуре, направлен по часовой стрелке</p> <p>21. в</p> <p>22. б</p> <p>23. в</p> <p>24. а</p> <p>25. Напряженность электрического поля точечного заряда при увеличении расстояния от заряда до точки поля в 4 раза уменьшится в 16 раз</p> <p>26. Физический смысл уравнения $\oint \vec{E} d\vec{S} = 0$ заключается в том, что оно описывает</p> <p>а. отсутствие магнитных зарядов</p> <p>б. отсутствие тока смещения</p> <p>в. отсутствие электрического поля</p> <p>г. явление электромагнитной индукции</p> <p>27. б</p> <p>28. в</p> <p>29. Если уменьшить в два раза напряженность электрического поля в проводнике, то плотность тока уменьшится в два раза</p> <p>30. б</p>
Начертательная геометрия. Инженерная графика	1,2	2		ОПК-2.7	<p>1. _____ - это график, который принято строить для визуализации распределения какой-либо величины.</p> <p>2. Прямая, перпендикулярная оси проекций и соединяющая две проекции точки, называется линией ...</p> <p>1. уровня;</p> <p>2. построений;</p> <p>3. ската;</p> <p>4. связи</p> <p>3. Построить эпюр треугольника с координатами: А(4;2), В(3;1), С(1;3)</p> <p>4. Прямая, перпендикулярная к плоскости, правильно построена на рисунках</p>



5. На каком эпюре правильно определена натуральная величина (н.в.) отрезка АВ и угол его наклона (на эпюре обозначен двойной дугой) к фронтальной плоскости проекций методом прямого голяного треугольника?



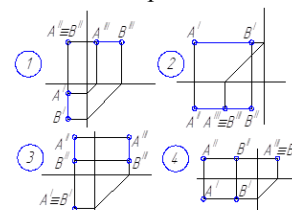
6. Построить эпюр точки, расположенной в 1 квад- ранте пространства (10;15;20)

7.Прямая, перпендикуляр- ная оси проекций и соеди- няющая две проекции точки , называется линией

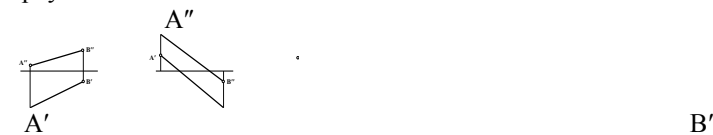
- 1.уровня;
- 2.построений;
- 3.ската;
- 4.связи

8.Изобразить эпюр точки, расположенной во втором квадранте пространства (15;- 20;15)

9. На каком эпюре пред- ставлена прямая, перпенди кулярная горизонтальной плоскости проекций?



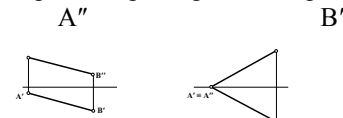
10.Найти натуральную величину отрезка АВ методом прямоугольного треугольника.



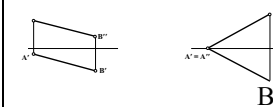
11. Построить эпюр точки, расположенной в 1 октанте пространства.

A(10;15;20)

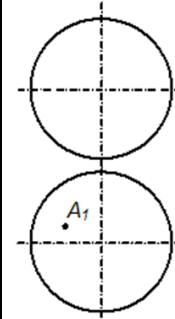
12. Найти следы прямой АВ, определить квадранты через которые проходит прямая, видимость участ- ков проекций прямой.



13. Найти натуральную величину отрезка АВ методом прямоугольного треугольника.



14. Построение недостающей проекции точки на поверхности вращения, изображенной на рисунке, может быть выполнено при помощи ...

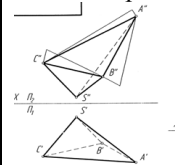


1. параллели, проходящей через эту точку;
2. прямолинейной образующей, проходящей через эту точку;
3. вспомогательной фронтальной плоскости, пересекающей поверхность по окружности;
4. фронтально-проецирующей плоскости, расположенной под углом к оси поверхности

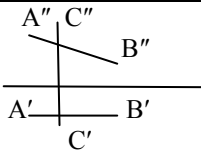
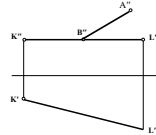
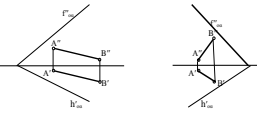
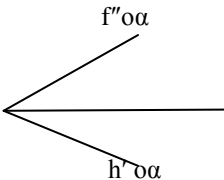
15. Последовательность построения линий пересечения (выбрать правильную последовательность):

1. выбирают вид вспомогательных плоскостей;
2. строят линию пересечения вспомогательных плоскостей с заданными поверхностями;
3. находят точки пересечения построенных линий и соединяют их между собой.

16. Найти расстояние от вершины пирамиды S до основания ABC.



17. Найти расстояние от точки С до прямой АВ.

					 <p>18. Построить эюр квадрата ABCD, если сторона BC лежит на прямой KL</p>  <p>19. Достроить горизонталь- ную проекцию прямой AB, принадлежащей плоскости α.</p>  <p>20. Определить угол накло- на плоскости α к горизон- тальной плоскости проек- ций</p> 
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-3
Название компетенции	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-3.1
Наименование индикатора	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Шифр индикатора	ОПК-3.2
Наименование индикатора	Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
Шифр индикатора	ОПК-3.3
Наименование индикатора	Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.1	<p>1. В каких машинах все операции выполняются оператором: 1) неавтоматического действия; 2) полуавтоматического действия; 3) автоматического действия.</p> <p>2. Какая производительность указывается в паспорте технологического оборудования: 1) теоретическая; 2) техническая; 3) эксплуатационная.</p> <p>3 Физический смысл коэффициента заполнения рабочей камеры в машинах периодического действия: 1) отношение площади поперечного сечения рабочей камеры к площади поперечного сечения продукта; 2) отношение массы продукта в рабочей камере к её объёму; 3) отношение объёма продукта к объёму рабочей камеры.</p>

				<p>4 Металлоёмкость механического оборудование это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отношение массы продукта в рабочей камере к массе машины; 2) отношение массы машины к её теоретической производительности; 3) отношение массы машины к стоимости одного килограмма материала. <p>5 Коэффициент использования технологического оборудования это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отношение времени работы машины к времени смены; 2) отношение количества переработанной продукции к теоретической производительности; 3) отношение времени работы машины к времени простоя. <p>6 Что называется универсальной кухонной машиной:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) машина выполняющая одновременно более двух технологических операций; 2) привод и комплект сменных механизмов; 3) машина для обработки нескольких видов сырья. <p>7 Осмотр пищевого сырьяс отбраковкой непригодных для переработки экземпляров: битых, заплесневелых, неправильной формы, незрелых и т.п., называют ...</p> <p>8 Разделение пищевого продукта на однородные фракции по качеству (спелость, зрелость, цвет), называется ...</p> <p>9Разделение сырья на фракции по различному размеру сырья, называют...</p> <p>10Отделение от продукта посторонних примесей через сита, называют... просеивание</p> <p>11Аппарат для охлаждения и насыщения пива и пивных напитков углекислым газом называется.... Кегератор</p> <p>12Машина непрерывного транспорта, предназначенная для перемещения сыпучих, кусковых или штучных продуктов, также имеет название транспортёр, называется...</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.2 <p>1 Привод универсальной кухонной машины состоит из следующих основных элементов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) электродвигателя; 2) электродвигателя и механической передачи; 3) электродвигателя, механической передачи и устройства для подсоединения сменных механизмов. <p>2 Периодичность смены смазки в редукторе универсальной кухонной машины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) один раз в месяц; 2) один раз в шесть месяцев; 3) через сто часов работы привода. <p>3 Что является рабочим размером отверстия металлотканых сеток:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) размер отверстия в свету выраженный в миллиметрах; 2) количество отверстий на 1см длинны сита по утку; 3) размер отверстия сита по диагонали.

					<p>4 Для чего предназначены мукопросеиватели: 1) отделения посторонних примесей от муки; 2) разделения муки на фракции по крупности; 3) отделения посторонних примесей от сыпучих продуктов.</p> <p>5 Картофелеочистительная машина МОК-150 относится к: 1) дисковым машинам; 2) конусным машинам; 3) роликовым машинам.</p> <p>6 Для какого сырья не механизирован процесс мойки на доготовочных предприятий: 1) корнеклубнеплодов; 2) столовой посуды; 3) мясного сырья.</p> <p>7 Тип теплового оборудования(электрическая, газовая и пр.) для приготовления первых блюд и гарниров, варки и обжарки блюд, разогрева приготовленной пищи, называется... 8 Тепловой шкаф савтоматически контролируемой системой генерации пара, называется... 9 Машина для более тонкого, чем мясорубка измельчения мясного сырья с чашей и серповидными ножами, называется... 10 Устройство для взбивания кондитерских изделий без измельчения (кремов, муссов, соусов и т.п.) до создания однородной воздушной массы, называется... 11 Устройство ручного типа для измельчения и смешивания продуктов до создания однородной массы, называется... 12 Устройство (переносное или стационарное) для приготовления блюд на углях, газу, электричестве, его конструкция может быть встроена в газовую плиту и микроволновую печь, называется, называется...</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.3	<p>1 Коэффициент полезного действия определяется как отношение: 1) полезно используемой теплоты к затраченной; 2) затраченного количества теплоты к полезной; 3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.</p> <p>2 Для электрических аппаратов количество выделившейся теплоты определяют как: 1) произведение мощности нагревательных элементов на время работы; 2) отношение мощности нагревательных элементов на время работы; 3) отношение мощности нагревательных элементов на время работы.</p> <p>3 Металлоёмкость теплового жарочного оборудование это: 1) отношение массы продукта к массе машины; 2) отношение массы машины к её производительности;</p>

					<p>3) отношение массы машины к рабочей площади поверхности.</p> <p>4 Удельная поверхностная мощность конфорки это:</p> <p>1) отношение мощности к площади рабочей поверхности;</p> <p>2) отношение мощности к массе конфорки;</p> <p>3) отношение мощности к площади продукта на конфорке.</p> <p>5Трубчатые электронагревательные элементы относятся к группе:</p> <p>1) открытых нагревательных элементов;</p> <p>2) закрытых нагревательных элементов;</p> <p>3) герметичных нагревательных элементов.</p> <p>6 Принцип работы электрических нагревательных элементов основан на:</p> <p>1) прохождение электрического тока через продукт;</p> <p>2) прохождение электрического тока через проводник;</p> <p>3) прохождении электрического тока через полупроводник.</p> <p>7Пищеварочные котлы предназначены для варки продуктов в среде:</p> <p>а) жидкости;</p> <p>б) жидкости и растительном масле;</p> <p>в) паровоздушной среде.</p> <p>8 Варочный аппарат, который работает при избыточном давлении, называется...</p> <p>9 Что используют в качестве промежуточного теплоносителя с температурой выше 100С в пищеварочных котлах с косвенным обогревом...</p> <p>10Тепловой аппарат для жарения кулинарных изделий в слое растопленного жира, называется...</p> <p>11 Тепловой аппарат для кипячения воды, называется...</p> <p>12 Тепловой аппарат для варки кофе, называется...</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.1	1-1, 2-1, 3-3, 4-2, 5-2, 6-1, 7-инспекция, 8- сортировка, 9-калибровка, 10-кегератор, 11-кегератор, 12-конвейер
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.2	1-2, 2-2, 3-1, 4-3, 5-1, 6-3, 7-плита, 8-пароконвектомат, 9- куттер, 10- миксер, 11 – блендер, 12-гриль
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ОПК-3.3	1-1, 2,-1, 3-3, 4-1, 5-3 ,6-2 ,7-1 ,8-автокалав, 9-пар, 10-фритюрница, 11-кипятильник, 12- кофеварка

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-4
Название компетенции	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-4.1
Наименование индикатора	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Шифр индикатора	ОПК-4.2
Наименование индикатора	Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов
Шифр индикатора	ОПК-4.3
Наименование индикатора	Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.1	1. Кулинарная продукция -...
					2. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат -
					3. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности -...
					4. Кулинарное изделие -...
					5. Мучное кулинарное изделие -....
					6. Небольшие кусочки сливочного масла на поверхности соуса применяют: а) для улучшения вкуса; б) чтобы не образовывалась пленка при хранении; в) для улучшения цвета; г) для увеличения сроков хранения.
					7. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке: а) калибровка; б) карбование ; в) сортировка; г) обтачивание овощей.
					8. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов: а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

					б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка; г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
					9. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом? а) молочные супы; б) сладкие супы; в) супы-пюре; г) прозрачные супы.
					10. К горячим сладким блюдам относятся: а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе; б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская; в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный г) из сметаны; д) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.
Введение в технологии продуктов питания	1	1		ОПК-4.1	11. Механическая кулинарная обработка - ...
					12. Химическая кулинарная обработка - ...
					13. Тепловая кулинарная обработка - ...
					14. Кулинарная готовность; готовность - ...
					15. Качество кулинарной продукции - ...
					16. Существуют следующие формы нарезки капусты: а) брусочки, дольки; б) крошка, кубики; в) соломка, шашки.
					17. Соление – это способ консервирования, основанный на образовании: а) винной кислоты; б) молочной кислоты; в) уксусной кислоты.
					18. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре а) в пределах 0...8°С; б) 10°С; в) 12°С.
					19. От чего зависит концентрация бульона? а) соотношение продуктов и воды; б) от времени варки; в) от способа варки.
					20. Бульон, получаемый при тушении мяса, используют для приготовления: а) соусов; б) супов; в) не используют.
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.2	1. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса -
					2. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется ...

					3. Набухание -
					4. Эмульсии-...
					5. Пена - ...
					6. Денатурация – ...
					7. Деструкция – ...
					8. Жиры -...
					9. К физическим показателям жиров относятся:
					10. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры -...
					11. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин: а) 40°С; б) 50°С; в) 70°С; г) 55°С.
					12. Основное назначение приема маринования мяса: а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств; б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата; в) предохранение от потери влаги; г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.
					13. Сульфитирование картофеля - это: а) обработка кислотой; б) обработка щёлочью; в) обработка паром; г) обработка бисульфитом натрия.
					14. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин: а) А; б) РР; в) группы В; г) С.
					15. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов: а) клейстеризация; б) карамелизация; в) декстринизация; г) гидролиз.
					16. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке: а) флавоны; б) антоцианы; в) каротин; г) хлорофилл.
					17. Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается: а) клейстеризации; б) инверсии; в) денатурации; г) эмульгированию.

					18. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет: а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.
					19. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита: а) альбумины; б) глобулины; в) экстрактивные; г) коллаген.
					20. Причины размягчения мяса при тепловой обработке: а) отбивание; б) денатурация белков; . в) переход каллогена в глютин; г) испарение влаги.
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.3	1. Проектирование и разработка продукции включают
					2. Планирование и разработка технологического процесса включает...
					3. Производство продукции складывается из трех стадий: ...
					4. Влажный нагрев -...
					5. Жарка - тепловая кулинарная обработка ...
					6. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ... а) бланширование; б) пассерование; в) припускание; г) тушение.
					7. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С: а) жарка во фритюре; б) припускание; в) пассерование; г) выпекание.
					8. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре: а) 80-90°С; б) 50-60°С; в) 110-120°С; г) 130-140°С.
					9. Салат-коктейль – это: а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом; б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом; в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями; г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
					10. Канапе – это бутерброд:

					а) открытый; б) закрытый; в) закусочный ; г) сложный.
Введение в технологии продуктов питания	1	1		ОПК-4.3	11. Предприятие общественного питания – ...
					12. Ресторан – ...
					13. Бар – ...
					14. Кафе – ...
					15. Столовая – ...
					16. Клетчатка в организме а) стимулирует перистальтику кишечника ; б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом; в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий.
					17. К клубнеплодам относят: а) картофель, свёклу; б) репу, редьку, картофель; в) картофель, батат, топинамбур .
					18. Режим питания – это: а) распределение пищи по калорийности и объёму ; б) распределение пищи по времени, калорийности и объёму; в) распределение пищи по времени и объёму.
					19. Найдите ошибку. Витамины: а) являются источниками энергии ; б) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями; в) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека.
					20. Пища называется усвоенной: а) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты; б) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты и всосалась в кровь; в) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты, всосалась в кровь и использована для физических функций и восстановления энергии .

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.1	Вопросы: 1. Кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
					2. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

					<p>3. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.</p> <p>4. Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.</p> <p>5. Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.</p> <p>6. б</p> <p>7. б</p> <p>8. б</p> <p>9. в</p> <p>10. б</p>
Введение в технологии продуктов питания	1	1		ОПК-4.1	<p>11. Механическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>12. Химическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов</p> <p>13. Тепловая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности.</p> <p>14. Кулинарная готовность; готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>15. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>16. в</p> <p>17. б</p> <p>18. а</p> <p>19. а</p> <p>20. а</p>
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.2	<p>1. Белки пищевых продуктов по строению молекулы подразделяются на два класса - фибриллярные и глобулярные.</p>

					2. Взаимодействие белковых частиц и молекул воды называется гидратацией белка молекулами воды.
					3. Набухание - это самопроизвольный процесс присоединения воды молекулами белка, сопровождающийся увеличением его объема и массы.
					4. Эмульсии - дисперсные системы, состоящие из нерастворимой жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды.
					5. Пена - дисперсная система, состоящая из ячеек - пузырьков воздуха, разделенных пленками жидкости (белка), в которой воздух является дисперсной фазой, а жидкость (белок) - непрерывной дисперсионной средой.
					6. Денатурация – это процесс разрушения природной структуры белка, при этом нарушаются вторичная и третичная структуры белковой молекулы, а первичная как правило сохраняется.
					7. Деструкция – протекает при длительной тепловой обработке при температуре 100°C, происходит разрушение макромолекул денатурированных белков, это полное разрушение белка.
					8. Жиры - полные сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и жирных кислот (триглицериды).
					9. К физическим показателям жиров относятся: растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, электропроводность, теплопроводность.
					10. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры - это продукты, представляющие собой практически безводные смеси различных видов натуральных и переработанных жиров.
					11. а
					12. б
					13. г
					14. г
					15. б
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ОПК-4.3	16. в
					17. б
					18. б
					19. в
					20. в
					1. Проектирование и разработка продукции включают составление меню, разработку рецептов новых или фирменных блюд, подготовку нормативной

					(технико-технологических карт, технических условий — ТУ, стандартов предприятий — СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации.
					2. Планирование и разработка технологического процесса включает составление технологических схем приготовления отдельных блюд, определение последовательности операций, потребности в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.
					3. Производство продукции складывается из трех стадий: 1) обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье); 2) приготовления блюд и кулинарных изделий; 3) подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление).
					4. Влажный нагрев - теплоносителем является вода или продукты, где она преобладает (молоко, бульон и др.), а также водяной насыщенный пар. Способы влажного нагрева - варка и припускание.
					5. Жарка - тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической поджаристой корочки, придающей продукту вкус и аромат жареного изделия (150...280 °С).
					6. в
					7. в
					8. в
					9. г
					10. в
Введение в технологии продуктов питания	1	1		ОПК-4.3	11. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления
					12. Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
					13. Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.
					14. Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
					15. Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
					16. а

					17. в
					18. а
					19. а
					20. в

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ОПК-5
Название компетенции	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-5.1
Наименование индикатора	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
Шифр индикатора	ОПК-5.2
Наименование индикатора	Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Микробиология	1	2		ОПК-5.1	<p>1. При окраске по Грамму, грамположительные микроорганизмы окрашиваются в цвет.(вставить слово)</p> <p>2. По химическому составу в бактериальной клетке содержится до 80 % (вставить слово)</p> <p>3. Микробиология - (написать определение)</p> <p>4. Форма микроорганизмов, у которых спора имеет больший диаметр, чем сама вегетативная клетка, называется – (вставить слово)</p> <p>5. Укажите диапазон оптимальной температуры для мезофилов</p> <p>6. Активный перенос, при питании бактериальной клетки -</p> <p>7. Индуцибельные ферменты -</p> <p>8. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например при варке варенья) – это (вставить слово)</p> <p>9. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:</p> <p>а) аутоотрофы</p> <p>б) гетеротрофы</p> <p>в) паразиты</p> <p>г) фагоциты</p> <p>10. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:</p> <p>а) бактерии</p> <p>б) вирусы</p>

				<p>в) прионы г) простейшие</p> <p>11. Носителями генетической информации у бактерий являются: а) молекулы ДНК; б) молекулы РНК; в) плазмиды; г) транспозоны</p> <p>12. Мутация заключается: а) в изменениях первичной структуры ДНК, которые выражаются в наследственно закрепленном изменении или утрате какого-либо признака; б) в процессе восстановления наследственного материала; в) в процессе передачи генетического материала донора реципиентной клетке.</p> <p>13. Для окраски микроорганизмов наиболее часто используют следующие красители: а) фуксин, генцианвиолет, эритрозин; б) тушь, метиленовый синий, генцианвиолет; в) фуксин, метиленовый синий, генцианвиолет; г) фуксин, метиленовый синий, тушь, эритрозин;</p> <p>14. Основными функциями бактериальной споры являются: а) обеспечивает адгезивность; б) защита от неблагоприятных факторов внешней среды; в) участвует в передаче генетического материала; г) образование ферментов)</p> <p>15. Подвижность бактерий обеспечивается: а) вращением жгутиков; б) фимбриями; в) сокращением клеточной стенки; г) пилями.</p> <p>16. Рыба является продуктом наиболее загрязненным (вставь слово).</p> <p>17. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы - . (вставить слово)</p> <p>18. Аутоотрофы -(дать определение)</p> <p>19. При размножении каких бактерий образуется порок молока «красное молоко»</p> <p>20. Какая пастеризация проводится без выдержки, при температуре 85-87 °С?</p> <p>21. Ферменты -</p> <p>22. Микотоксикозы - (дать определение)</p> <p>23. Во что сбраживается сахар при квашении?</p> <p>24. Условиями, стимулирующими капсулообразование у бактерий, являются: а) рост бактерий в организме человека или животных; б) рост на синтетических средах; в) рост при высокой концентрации кислорода; г) рост на средах, содержащих большое количество углеводов)</p> <p>25. Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам:</p>
--	--	--	--	---

				<p>а) мезофилы б) психрофилы в) термофилы г) сапрофиты</p> <p>26. Для выращивания анаэробных микроорганизмов используют следующие питательные среды: а) среда Китта-Тароцци; б) среда Чистовича; в) среда Вильсона-Блера; г) тиогликолевая среда)</p> <p>27. Наиболее распространенным методом стерилизации питательных сред является: а) сухожаровой; б) автоклавирование; в) фильтрация; г) кипячение.</p> <p>28. Для определения подвижности бактерий можно применять следующие методы: а) метод серебрения по Морозову; б) метод «висячей капли»; в) посев по Шукевичу; г) метод Вейнберга)</p> <p>29. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы а) пищевые инфекции б) пищевые отравления в) зоонозы г) микотоксикозы</p> <p>30. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха , ультрафиолетового облучения относится к а) химическим методам дезинфекции б) физическим методам дезинфекции в) биологическим методам дезинфекции г) физиологическим методам дезинфекции</p> <p>31. Пастеризация протекает при температуре - (вставить значение)</p> <p>32. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов – (вставить слово)</p> <p>33. Коли-титр – это.....(дать определение)</p> <p>34. Процесс превращения углеводов молочнокислыми бактериями в молочную кислоту, называется...</p> <p>35. Как называются вещества, которые выделяются патогенными микроорганизмами в окружающую среду?</p> <p>36.Коли индекс -(дать определение)</p> <p>37. Тиндализация -(дать определение)</p> <p>38. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории.</p>
--	--	--	--	--

					<p>Дайте его название.</p> <p>39. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?</p> <p>а) на изменении температуры б) на изменении влажности в) на изменении давления г) на изменении реакции среды</p> <p>40. При какой температуре протекает метод стерилизации?</p> <p>а) 30-60°C б) 60-90°C в) 90-100°C г) 100-120°C</p> <p>41. Микроорганизмы, которые живут при pH > 8, называются:</p> <p>а) Нейтрофилы б) Ацидофилы в) Мезофилы г) Алкалофилы</p> <p>42. В реакциях распада происходит:</p> <p>а) Превращение простых веществ в сложные б) Превращение сложных веществ в простые в) Поглощение энергии г) Выделение энергии</p> <p>43. Метод, позволяющий определить минимальную концентрацию антибиотика, подавляющего рост исследуемой культуры бактерий:</p> <p>а) метод диффузии в агар б) метод дисков в) метод серийных разведений г) антибиотикограмма</p> <p>44. Для количественного учета почвенных микроорганизмов используют:</p> <p>а) аппликационный метод б) метод титров в) метод питательных пластин в сочетании с методом последовательных разведений г) метод отмыва корней</p> <p>45. При исследовании воды поверхностных водоисточников показателями фекального загрязнения являются следующие микроорганизмы:</p> <p>а) E.coli; б) Streptococcus faecalis; в) Citrobacterfreundii; г) Staphylococcus aureus.</p> <p>Вопросы:</p> <p>46. Фермент, относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана – муреина, поэтому обладает противобактериальным действием.</p> <p>47. Полное уничтожение микроорганизмов (деконтаминация) (включая бактерии, грибы, вирусы и прионы) и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах. Осуществляется термическим, химическим, радиационным,</p>
--	--	--	--	--	---

фильтрационным методами.

48. Перечислите признаки недоброкачества тушки птицы

49. Укажите пути обсеменения пищевых продуктов

50. Порок яиц «малое пятно» вызывают:

- а) плесневые грибы
- б) БГКП
- в) молочнокислые бактерии
- г) спорообразующие бактерии

51. Лизоцим – это.....

52. Пастеризация – это.....

53. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенноразмягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?

- а) пигментация
- б) закисание
- в) плесневение
- г) гниение

54. Где заражается мясо здорового скота? (несколько вариантов ответа)

- а) при жизни животного
- б) при транспортировке
- в) при убое
- г) при кормлении

55. Приемы хранения и переработки с использованием низких температур:

- а) Замораживание
- б) Пастеризация
- в) Охлаждение
- г) Все ответы правильные

56. Способ хранения продуктов, при котором консервирующие вещества вырабатывают микроорганизмы

- а) Анабиоз
- б) Абиоз
- в) Ценоанабиоз
- г) Биоз

57. Какой метод обработки лучше использовать при приготовлении мясных консервов?

- а) Пастеризация
- б) Тиндализация
- в) Маринование
- г) Автоклавирование

58. Для пищевых токсикоинфекций характерно:

- а) выделение из пищевого продукта определенного вида микроорганизмов;
- б) массивное выделение определенного вида микроорганизмов;
- в) выявление токсинов

59. О возможности загрязнения почвы патогенными энтеробактериями свидетельствует индекс санитарно-показательных микроорганизмов БГКП

					<p>(колиформ) и энтерококков в количестве:</p> <p>а. до 10 клеток на 1 г почвы б. 10 и более клеток на 1 г почвы в. до 100 клеток на 1 г почвы г. 10 и более клеток на 10 г почвы</p> <p>60. Для стафилококкового пищевого токсикоза характерно:</p> <p>а) накопление в пищевом продукте стафилококкового энтеротоксина; б) отсутствие жизнеспособных клеток стафилококка в пищевом продукте; в) массивное накопление в пищевом продукте живых клеток золотистого стафилококка)</p>
Санитария и гигиена питания	8	5		ОПК-5.2	<p>1. Гигиена – это наука, изучающая:</p> <p>1) влияние факторов внешней среды, условий жизни и труда на здоровье человека; 2) санитарные нормы и правила; 3) качество жизни и питания человека; 4) состояние здоровья населения.</p> <p>2. Под термином «санитария» понимают:</p> <p>1) совокупность санитарно-эпидемиологических законов, направленных на исключение возможности заболевания населения; 2) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения; 3) совокупность санитарно-эпидемиологических методов, направленных на изучение условий труда, быта, отдыха и питания населения; 4) совокупность практических санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения.</p> <p>3. Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается:</p> <p>1) на конституции РФ; 2) на санитарных нормах; 3) на гигиенических нормативах; 4) на документах о безопасности и безвредности факторов среды обитания.</p> <p>4. Санитарно-эпидемиологические заключения:</p> <p>1) документы, удостоверяющие соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, продукции, работ и услуг; 2) нормы, подтверждающие качество и безопасность продукции; 3) положения для руководства в сфере производства товаров и услуг; 4) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования.</p> <p>5. Что не относится к методам работы в области надзора за питанием населения:</p> <p>1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза; 2) санитарно-эпидемиологическое обследование; 3) санитарно-эпидемиологическая оценка; 4) санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p>6. Статус-контроль осуществляется при проведении:</p>

				<p>1) экстренного контроля; 2) чрезвычайного контроля; 3) планового контроля; 4) внепланового контроля.</p> <p>7. Внеплановые мероприятия по контролю проводятся в случае:</p> <p>1) текущего надзора; 2) чрезвычайного контроля; 3) производственного контроля; 4) статус-контроля.</p> <p>8. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:</p> <p>1) внепланового контроля; 2) чрезвычайного контроля; 3) статус-контроля; 4) производственного контроля.</p> <p>9. Форма контроля, организуемая производителем:</p> <p>1) статус-контроль; 2) внеплановый контроль; 3) чрезвычайный контроль; 4) производственный контроль.</p> <p>10. По критическим контрольным точкам производства ведут контроль:</p> <p>1) при статус-контроле; 2) при чрезвычайном контроле; 3) при производственном контроле; 4) при внеплановом контроле.</p> <p>11. Санитарно-эпидемиологическое обследование относится:</p> <p>1) к формам работы в области надзора; 2) к плановым мероприятиям по контролю; 3) к методам работы в области надзора; 4) к формам контроля.</p> <p>12. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</p> <p>1) производственный контроль; 2) чрезвычайный контроль; 3) статус-контроль; 4) внеплановый контроль.</p> <p>13. На какие группы делятся пищевые отравления микробной природы:</p> <p>1) токсикоинфекции и токсикозы; 2) бактериотоксикозы и микотоксикозы; 3) гельминтозы и зоонозы; 4) патогенные и условно-патогенные.</p> <p>14. В случае каких заболеваний допускается к работе персонал пищевых предприятий:</p> <p>1) туберкулез; 2) носители цист простейших; 3) заразные кожные заболевания;</p>
--	--	--	--	---

4) инфекционный гепатит.

15. Жесткость воды определяют:

1) соли кальция и магния;

2) соли железа;

3) соли металлов;

4) содержание фтора.

16. Мытье кухонной посуды ручным способом производят:

1) в 4-секционной ванне;

2) в 3-секционной ванне;

3) в 1-секционной ванне;

4) в 2-секционной ванне.

17. Перманганатная окисляемость воды характеризует:

1) жесткость воды;

2) мутность воды;

3) загрязнение воды минеральными веществами;

4) загрязнение воды органическими веществами.

18. Для мытья столовой посуды ручным способом должны быть предусмотрены:

1) 2-секционные ванны;

2) 4-секционные ванны;

3) 1-секционные ванны;

4) 3-секционные ванны.

19. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 100 мл воды:

1) не допускается;

2) не более 10;

3) не более 50;

4) не ограничено.

20. Для технологических процессов на пищевых предприятиях использование горячей воды из системы водяного отопления:

1) допускается в аварийных ситуациях;

2) допускается без ограничений;

3) допускается после соответствующей обработки;

4) не допускается.

21. На пищевых предприятиях соединение систем питьевого и технического водоснабжения:

1) не допускается;

2) допускается в отдельных случаях;

3) допускается без ограничений;

4) допускается, при окрашивании трубопроводов в отличительные цвета.

22. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее:

1) 1,0 м от пола;

2) 0,25 м от пола;

3) 0,5 м от пола;

4) 0,15 см от пола.

23. Совмещение туалетов для персонала и посетителей:

- 1) допускается без ограничений;
- 2) допускается в заготовочных предприятиях;
- 3) не допускается;
- 4) допускается в доготовочных предприятиях.

24. Складские помещения проектируют в непосредственной близости:

- 1) с горячим цехом;
- 2) с разгрузочной платформой;
- 3) с помещениями для персонала;
- 4) с техническими помещениями.

25. Горячий цех на предприятиях общественного питания приближен:

- 1) к овощному цеху;
- 2) к складским помещениям;
- 3) к моечной столовой посуды;
- 4) к раздаче.

26. Объединение горячего и холодного цеха:

- 1) допускается на небольших предприятиях с конченным производственным циклом;
- 2) не допускается;
- 3) допустимо без ограничений;
- 4) допустимо в заготовочных предприятиях.

27. Моечная столовой посуды должна иметь связь:

- 1) с горячим цехом;
- 2) с залом для потребителей;
- 3) с холодным цехом;
- 4) с загрузочной.

28. Моечная кухонной посуды должна иметь связь:

- 1) с доготовочным цехом;
- 2) с горячим цехом;
- 3) с торговым залом;
- 4) с раздачей.

29. Допускается отсутствие естественного освещения:

- 1) в холодном цехе;
- 2) в моечной кухонной посуды;
- 3) в моечной столовой посуды;
- 4) в цехе доготовки полуфабрикатов.

30. Не допускается располагать электрощитовую и машинное отделение охлаждаемых камер рядом:

- 1) с загрузочной;
- 2) с вентиляционной камерой;
- 3) с моечными;
- 4) с холодильным блоком.

31 Из какой стали рекомендуется использовать посуду для приготовления и хранения готовой пищи...

32 Из какого металла посуду можно использовать только для приготовления и

				<p>кратковременного хранения пищи...</p> <p>33 В соответствии с обрабатываемым продуктом маркируются разделочные доски и ...</p> <p>34 Температура горячей воды в системе внутреннего водопровода предприятий должна быть не ниже ... градусов Цельсия.</p> <p>35 Общее микробное число (ОМЧ) питьевой воды по норме должно быть не более ... колонийобразующих бактерий</p> <p>36 Общая минерализация для питьевой воды (сухой остаток) должна быть не более ... мг/л</p> <p>37 Запах и привкус питьевой воды по пятибалльной шкале должны быть не более ... баллов.</p> <p>38 Водородный показатель качества питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения должен быть в пределах ... рН;</p> <p>39 Салаты в не заправленном виде хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более часов</p> <p>40 Норма освещённости рабочих мест должна быть в пределах от 200 до ... люкс.</p> <p>41 Допускается ли или нет хранение фарша при отсутствии холода ...</p> <p>42 Температура готовности изделий из котлетного мяса в толще продукта должна быть не менее ...градусов Цельсия</p> <p>43 В каком диапазоне времени готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите с момента изготовления - не более ... часов.</p> <p>44 Горячие супы при раздаче должны иметь температуру не ниже ...$^{\circ}\text{C}$.</p> <p>45 При раздаче температура гарниров должна быть не менее...$^{\circ}\text{C}$;</p> <p>46 Продолжительность хранения на производстве готовых кондитерских изделий с кремом до загрузки в холодильную камеру должна бытьне более часов</p> <p>47 Разрешается или нет принимать в организациях общественного питания утиные и гусиные яйца ...</p> <p>48 Разрешается или нет принимать в организациях общественного питания потрошеную птицу...</p> <p>49 Тяжелое пищевое отравление, возникающее при употреблении пищи, содержащей токсины ботулиновой палочки, называется ...</p> <p>50 Совокупность технических средств, обеспечивающих воздухообмен в помещениях, называется...</p> <p>51 Инфекционное заболевание с расстройством желудочно-кишечного тракта бактериальной природы, причиной которого могут быть водный и пищевой пути распространения, заболевание вызывают бактерии рода Шигелла, называется ...</p> <p>52 Уничтожение микроорганизмов на различных объектах называется. ...</p> <p>53 Мероприятия по борьбе с насекомыми, называется...</p> <p>54 Мероприятия по борьбе с грызунами называется. ...</p> <p>55 Комплекс сооружений, оборудования и санитарных мероприятий, обеспечивающих прием сточных вод в месте образования и подачу их к очистным сооружениям, называется ...</p>
--	--	--	--	---

					<p>56 Система инженерных сооружений, предназначенная для получения и подачи тепла в помещения с целью поддержания в них заданных температур в холодное время года, называется ...</p> <p>57 Устройство для искусственной вентиляции, побуждения движения воздуха, называется...</p> <p>58 Устройство для создания и поддержания оптимальных параметров воздуха в помещении, называется...</p> <p>59 Аэродинамическое устройство, устанавливаемое над вентиляционным каналом, на крыше здания для повышения эффективности естественной вентиляции, называется ...</p> <p>60 Единица измерения освещённости рабочих зон и помещений в Международной системе единиц (СИ)...</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Микробиология	1	2		ОПК-5.1	<p>1. синий</p> <p>2. воды</p> <p>3. Наука о мельчайших организмах , невидимых невооруженным глазом</p> <p>4. клостридии</p> <p>5. +25 - +35</p> <p>6. перенос вещества, протекающий из области низкой концентрации в область высокой, с затратой энергии.</p> <p>7. это ферменты микроорганизма, концентрация которых зависит от наличия соответствующего субстрата.</p> <p>8. плазмолиз</p> <p>9. б</p> <p>10. б</p> <p>11. а</p> <p>12. а</p> <p>13. в</p> <p>14. б</p> <p>15. а</p> <p>16. микроорганизмами</p> <p>17. грибы</p> <p>18. микроорганизмы, усваивающие углерод из неорганических соединений (углекислоты воздуха или карбонатов)</p> <p>19. Чудесная палочка</p> <p>20. моментальная</p> <p>21. специфические белки биологического происхождения, выполняющие роль катализаторов химических реакций, происходящих в микробных (бактериальных) клетках.</p>

					<p>22. патологические состояния, вызванные поступлением в организм токсичных грибковых метаболитов.</p> <p>23. Молочную кислоту</p> <p>24. а</p> <p>25. б</p> <p>26. а</p> <p>27. б</p> <p>28. б</p> <p>29. б</p> <p>30. б</p> <p>31. 60-90°C</p> <p>32. микотоксины</p> <p>33. наименьший объём воды, в котором обнаруживают колиформные бактерии</p> <p>34. молочнокислое брожение</p> <p>35. экзотоксины</p> <p>36. количество колиформных бактерий в 100 мл воды.</p> <p>37. многократная (3-4-кратная) обработка стерилизуемого материала текучим паром с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор.</p> <p>38. автоклав</p> <p>39.г</p> <p>40.г</p> <p>41. г</p> <p>42. б</p> <p>43. в</p> <p>44. в</p> <p>45. а</p> <p>46. Лизоцим</p> <p>47. стерилизация</p> <p>48. поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв</p> <p>49. Экзо- и эндогенный</p> <p>50. а</p> <p>51. фермент, относящийся к классу гидролаз, который разрушает клеточные стенки бактерии путём гидролиза пептидогликана – муреина, поэтому лизоцим обладает противобактериальным действием.</p> <p>52. Процесс уничтожения вегетативных форм микроорганизмов (кроме термофильных) в жидких средах, пищевых продуктах путём однократного и непродолжительного их нагрева до температур ниже 100 0С, обычно путём нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60 0С в течение 60 минут или при температуре 70—80 0С в течение 30 минут</p> <p>53. г</p> <p>54. б, г</p> <p>55. г</p> <p>56. в</p>
--	--	--	--	--	--

					57. г 58. б 59. б 60.а, б
Санитария и гигиена питания	8	5		ОПК-5.2	1-1, 2-2, 3-3, 4-1, 5-4, 6-3, 7-2, 8-3, 9-4, 10-3, 11-3, 12-3, 13-1, 14-2, 15-1, 16-4, 17-4, 18-4, 19-1, 20-4, 21-1, 22-3 ,23-2 ,24-3 ,25-4, 26-1, 27-2, 28-2, 29-2, 30-3, 31- нержавеющей, 32- алюминия, 33- ножи, 34-65, 35-50, 36-1000, 37-2, 38-6,0 ...9,0, 39-6, 40- 400, 41- нет, 42-90, 43-2...3, 44-75, 45-65, 46-2, 47-2, 47-нет, 48-да, 49- ботулизм, 50-вентиляция, 51- дизентерия, 52- Дезинфекция, 53- Дезинсекция, 54- Дератизация, 55- канализация 56- отопление, 57- вентилятор, 58- Кондиционер, 59- дефлектор, 60- люкс

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-1
Название компетенции	Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-1.1
Наименование индикатора	Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ПК-1.1	1. Варка - ... 2. Припускание - ... 3. Жарка в небольшом количестве жира (5...10 % массы продукта) ... 4. Жарка в большом количестве жира (фритюре) ... 5. Жарка в среде нагретого воздуха или парогазовой среде... 6. Тушение - 7. Запекание – ... 8. Обжарка - ... 9. Подпекание - ... 10. Бланширование (ошпаривание) - ... 11. Термостатирование блюд - 12. Суп - ... 13. Сладкое блюдо - ... 14. Соус - ... 15. Общая технологическая схема приготовления супов состоит из следующих операций: ... 16. Технологический процесс изготовления мясных полуфабрикатов состоит из следующих операций: ... 17. Отруб - ... 18. Обвалка отрубов (частей) ... 19. Жировка 20. Крупнокусковые полуфабрикаты - 21. Котлетное мясо - ... 22. Порционные полуфабрикаты - ...

					<p>23. Мелкокусковые полуфабрикаты - ...</p> <p>24. Ассортимент рубленых полуфабрикатов включает ...</p> <p>25. Общая технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов включает следующие операции: ...</p> <p>26. Холодные закуски включают ...</p> <p>27. Бутерброды подразделяют на ...</p> <p>28. Ассортимент холодных сладких блюд включает ...</p> <p>29. Ассортимент горячих сладких блюд включает: ...</p> <p>30. К горячим напиткам относят ...</p> <p>31. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?</p> <p>а) свежие;</p> <p>б) маринованные;</p> <p>в) солёные;</p> <p>г) сушеные.</p> <p>32. Самбук – это...</p> <p>а) взбитое желе;</p> <p>б) фруктовое пюре, взбитое с сахаром, яичным белком и желатином;</p> <p>в) железированное блюдо из взбитых сливок и яично-молочной сладкой смеси;</p> <p>г) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной сладкой смеси.</p> <p>33. К горячим сладким блюдам относятся:</p> <p>а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;</p> <p>б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;</p> <p>в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;</p> <p>г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.</p> <p>34. Небольшие по размеру бутерброды, имеющие разнообразную форму:</p> <p>а) столичные;</p> <p>б) канапе;</p> <p>в) дорожные;</p> <p>г) сандвич.</p> <p>35. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает</p> <p>а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку;</p> <p>б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку;</p> <p>в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш;</p> <p>г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку;</p> <p>36. Разделкой мяса называют операции по ...</p> <p>а) разделению туши на семь частей;</p> <p>б) разделению туши на две части;</p> <p>в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши;</p> <p>г) разделению туши на три части.</p> <p>38. Укажите соусы, которые готовят на основе белой жировой мучной пассеровки:</p> <p>а) молочный, паровой, грибной;</p> <p>б) красный основной, грибной, соус мадера;</p> <p>в) сметанный, соус рассол, кисло-сладкий;</p> <p>г) молочный с луком, фруктово-ягодный, маринад овощной</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>38. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?</p> <p>а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы; в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы.</p> <p>39. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:</p> <p>а) в молоке; б) в смеси воды и молока; в) в льезоне; г) в сливках.</p> <p>40. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:</p> <p>а) бланшированием; б) панированием; в) фаршированием; г) маринованием.</p> <p>41. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:</p> <p>а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г; б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350 г; соль-20 г; перец-1 г.; в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г; г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г.</p> <p>42. При обвалке свинины получают:</p> <p>а) корейку, покровку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) шею, грудинку, корейку, окорок.</p> <p>43. Для жарки используют следующие части говядины:</p> <p>а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) боковая, наружные части задней части; г) покровка, грудинка, шея.</p> <p>44. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:</p> <p>а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф; в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.</p> <p>45. Порционные полуфабрикаты из свинины:</p> <p>а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) шницель, антрекот, котлета отбивная; в) эскалоп, шницель, котлета натуральная; г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.</p> <p>46. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?</p> <p>а) фрикадельки; б) шницель;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>в) бифштекс; г) люля-кебаб. 47. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы: а) шницель, бифштекс, фрикадельки; б) тельное, рулет, биточки; в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет; г) тефтели, рулет, шницель. 48. Для приготовления котлет пожарских используется: а) кнельная масса из птицы; б) котлетная масса из птицы; в) натурально-рубленая масса из мяса; г) котлетная масса из мяса. 49. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы: а) щи, окрошка; б) рассольник, солянка; в) ботвинья, борщ; г) окрошка, щи. 50. Виды заправочных супов: а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом; б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный; в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный; г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная. 51. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в: а) 5-6 раз; б) в 2 раза; в) в 2,5-3 раза; г) в 8 раз. 52. Бобовые варят: а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении. 53. При варке бобовые увеличиваются в массе: а) более чем в 2 раза; б) в 5 раз; в) не увеличиваются; г) в 4 раза. 54. Выберите овощи, используемые для фарширования: а) капуста, репа, свекла; б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны; в) патиссоны, перец, морковь; г) огурцы, помидоры, свекла. 55. При припускании рыбы добавляют: а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;</p>
--	--	--	--	---

				<p>б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон; в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат; г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов. 56. При варке раков добавляют: а) соль, специи, лук, морковь; б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль; в) соль, специи; г) только соль. 57. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи? а) сырники; б) пудинг; в) запеканка; г) вареники ленивые. 58. Салаты украшают: а) зеленью, морепродуктами; б) майонезом, овощами; в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью; г) овощами, зеленью. 59. Как подразделяются кисели по консистенции: а) густые, полугустые, жидкие; б) жидкие, густые, полужидкие; в) густые, средней густоты, полужидкие; г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции. 60. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей: а) 25-35°С; б) 45-50°С; в) 20-25°С; г) 50-55°С.</p>
Пищевые и биологически активные добавки	6	4	ПК-1.1	<p>1. Пищевые добавки – это... 1) органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения их биологической и пищевой ценности; 2) вещества природного, синтетического или минерального происхождения, преднамеренно вводимые в продукты для придания им определенных свойств; 3) искусственные вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов; 4) неорганические и органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения пищевой ценности, при этом сами не употребляются самостоятельно в пищу; 2. Документы, регулирующие применение и оборот ПД: 1) СанПиН 2.3.2.1290 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище; 2) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище";</p>

3) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
4) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
Кодекс Алиментариус.

3 Применение пищевых добавок считается допустимым и оправданным при условии достижения целей:
1) сохранение органолептических свойств;
2) улучшение условий производственных процессов;
3) сокрытия пороков пищевого сырья;
4) изменение сущности пищевого продукта.

4 Наличие идентификационного № и буквы свидетельствует о том, что:
1) вещество может быть рекомендовано в рамках его установленной технологической необходимости;
2) вещество абсолютно безопасно;
3) для данного вещества установлены критерии частоты;
4) добавка можно использовать в любые пищевые продукты.

5. Для эффективного применения ПД необходимо во-первых учитывать:
1) особенности хранения продукта;
2) технологию продукта;
3) массу продукта;
4) присутствие бинарных элементов (веществ, состоящих из двух химических элементов).

6 Запрещенные в России пищевые добавки:
1) аспартам
2) цитрусовый красный;
3) лимонная кислота;
4) нитрит натрия;

7 Не синтетические красители:
1) азокрасители;
2) антоциановые;
3) сахарный колер;
4) триарилметановые;

8К пищевым красителям не относятся:
1) сушеные ягоды;
2) какао;
3) части дикорастущих растений;
4) фруктовые соки;

9 При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо во-первых учитывать:
1) температуру и время технологического процесса;
2) формирование желаемой текстуры продукта;
3) вид упаковки;
4) дозировку ПД.

10 Природные подслащивающие вещества:

				<p>1) сахарин;</p> <p>2) миракулин;</p> <p>3) цикламаты;</p> <p>4) аспартам;</p> <p>11 В пищевой промышленности ароматизаторы используют для достижения целей:</p> <p>1) восстановление вкуса и аромата продукта, утраченного при переработке и хранении;</p> <p>2) стабилизация вкуса и аромата;</p> <p>3) усиление натурального вкуса и аромата;</p> <p>4) для удлинения сроков хранения пищевого продукта.</p> <p>12 Классы пищевых добавок, не влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:</p> <p>1) регуляторы кислотности;</p> <p>2) гелеобразователи;</p> <p>3) стабилизаторы;</p> <p>4) эмульгаторы.</p> <p>13 Основные технологические функции эмульгаторов:</p> <p>1) взаимодействие с жирами;</p> <p>2) солюбилизация (образование термодинамически стабильного изотропного раствора вещества (солюбилизата));</p> <p>3) повышение текучести и пластичности продукта</p> <p>4) кристаллизация жиров</p> <p>14 полисахариды морских растений, это...</p> <p>1) агароиды</p> <p>2) аммонийные соединения</p> <p>3) бромные соединения</p> <p>4) липиды</p> <p>15 Показатель безопасности пищевой добавки ДСП – это:</p> <p>1) время полувыведения</p> <p>токсина и продуктов его превращения из организма</p> <p>2) концентрация вещества (мг/сут), определяемая умножением допустимой суточной дозы на величину средней массы тела (60 кг).</p> <p>3) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50 или 100 % экспериментальных животных</p> <p>4) концентрация вещества (мг на 1 кг массы тела), ежедневное поступление которого не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни.</p> <p>16 Какое из веществ является пищевым ароматизатором:</p> <p>1) кармин;</p> <p>2) аспартам;</p> <p>3) лимонная кислота</p> <p>4) ванилин</p> <p>17 Какое из веществ является пищевым подсластителем:</p> <p>1) бензальдегид;</p>
--	--	--	--	--

- 2) уксусная кислота;
- 3) **сахарин.**
- 4) кармин

18 Какое из веществ является пищевым консервантом:

- 1) аспартам;
- 2) **пропионат натрия;**
- 3) α -токоферол.
- 4) кармин

19 Какое из веществ является пищевым красителем:

- 1) **тартразин;**
- 2) сукралоза;
- 3) желатин.
- 4) аспартам

20 Какое из веществ является пищевым антиоксидантом:

- 1) аспартам;
- 2) **пропилгаллат;**
- 3) соевый лецитин.
- 4) кармин

21 Пищевые добавки это вещества:

- 1) употребляемые сами по себе как пищевые продукты;
- 2) повышающие биологическую ценность пищевых продуктов;
- 3) попадающие в пищевые продукты из окружающей среды;
- 4) **специально вводимые в пищевые продукты.**

22 Наличие пищевой добавки в продукте указывается как:

- 1) индивидуальное вещество;
- 2) представитель функционального класса;
- 3) **представитель функционального класса в сочетании с Е-кодом.**
- 4) никак не указывается.

23 Не разрешается введение пищевых добавок, способных:

- 1) скрывать технологические дефекты;
- 2) **маскировать порчу сырья и продукта;**
- 3) повышать пищевую ценность продукта;
- 4) снижать пищевую ценность продукта.

24 Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктов - это:

- 1) поверхностно-активные вещества;
- 2) разрыхлители;
- 3) загустители;
- 4) **пищевые красители.**

25 Зеленые пищевые красители - это:

- 1) каротины;
- 2) антоцианы;
- 3) **хлорофиллы;**
- 4) куркумины.

26 К синтетическим подсластителям относят:

				<p>1) сорбит; 2) ксилит; 3) аспартам; 4) стевиозид.</p> <p>27 Каротиноиды - это пигменты, имеющие 1) желтый, оранжевый и красный цвет; 2) зеленый, изумрудный цвет; 3) синий или голубой цвет. 4) серый или черный цвет</p> <p>28 Не является обязательной информацией к маркировке БАД: 1) название организации-изготовителя; 2) рекламная информация; 3) условия хранения; 4) способ применения.</p> <p>29 Международный опыт системных исследований пищевых добавок обобщен: 1) в документе ВОЗ; 2) в законе РФ; 3) Codex Alimentarius; 4) СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p> <p>30 Не является обязательной информацией к маркировке БАД: 1) наименование и вид продукта; 2) область применения; 3) вес и объем продукта; 4) вид упаковки;</p> <p>31 Аспартам - пищевая добавка, относящаяся к группе: ...</p> <p>32 Органические соединения, обладающие способностью поглощать и преобразовывать световую энергию в видимой и ближних УФ и ИК областях спектра, изменяя цвет продукта называются...</p> <p>33 Природные пигменты, магниезамещенные производные порфирина, придающие зеленую окраску многим овощам и плодам, называются...</p> <p>34 Стабилизатор E412, получаемый из семян бобовой культуры гуар, известной в Индии, увеличивает вязкость продукта и придает ему желеобразный вид, называется гуаровая...</p> <p>35 Сложные композиции душистых веществ природного, идентичного природному или искусственного происхождения в соответствующем растворителе или смешанные с твердыми носителями – ароматические ...</p> <p>36 При совместном введении двух или нескольких пищевых добавок различают два основных эффекта: антагонизм и –эффект воздействия, превышающий сумму эффектов воздействия каждого фактора</p> <p>37 Вещества, продлевающие срок хранения продуктов и защищающие от порчи, вызываемой микроорганизмами , называются...</p> <p>38 Пищевые добавки, стабилизирующие цвет пищевого продукта в результате</p>
--	--	--	--	---

					<p>взаимодействия с компонентами сырья или продукта, называются стабилизаторы окраски илиокраски</p> <p>39 Индекс пищевых добавок «Е» , отождествляется со словом или обозначает слово</p> <p>40 Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и / или образования защитного слоя, называется...</p> <p>41 Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов, называется....</p> <p>42 Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности, называется....</p> <p>43 Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности, называется....</p> <p>44 Название группы биологически активных добавок к пище, применяемых для коррекции химического состава пищи человека (как дополнительных источников различных нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон) - ...</p> <p>45 Биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем, называется....</p> <p>46 Пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах, называется....</p> <p>47 Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах, называется.....</p> <p>48 Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам и готовой пище сладкого вкуса. называется.... (пищевого продукта)</p> <p>49 Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. называется...</p> <p>50 Пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте, называется...</p> <p>51 Жиры (липиды) расщепляются до глицерина и жирных кислот под действием ферментов, которые называются...</p> <p>52 Красный краситель, получаемый из карминовой кислоты, производимой самками насекомых группы кошенили, называется</p> <p>53 Неорганическое соединение, соль натрия и азотистой кислоты, которая используется в пищевой промышленности в изделиях из мяса как фиксатор окраски и консервант (пищевая добавка E250) и называется</p> <p>54 Оранжево-красная приправа и пищевой краситель сыров и пр., получаемая из семян дерева ачидоте, называется ...</p> <p>55 Консервант, а также регулятор кислотности с маркировкой E330 для фруктовых и овощных соков, лимонадов, сладкой и несладкой выпечке, называется...</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>56 Пищевая добавка E440-полисахарид, который содержит в фруктах, ягодах и некоторых овощах, при нагревании его с сахаром, получают разные текстуры: джемы и желе, называется...</p> <p>57 Загуститель E441 животного происхождения, который добывают путём длительного вываривания из костей, хрящей, кожи, копыт и тому подобном животных или рыбы, называют...</p> <p>58 Пищевая добавка E406 - смесь полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемая путём экстрагирования из красных водорослей, называется...</p> <p>59 Мононатриевая соль глутаминовой кислоты, пищевая добавка E621, называется... глутамат натрия</p> <p>60 Самый распространённый эмульгатор из сои, называется соевый ...</p>
Пищевые добавки	6	4		ПК-1.1	<p>1. Пищевые добавки – это...</p> <p>1) органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения их биологической и пищевой ценности;</p> <p>2) вещества природного, синтетического или минерального происхождения, преднамеренно вводимые в продукты для придания им определенных свойств;</p> <p>3) искусственные вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов;</p> <p>4) неорганические и органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения пищевой ценности, при этом сами не употребляются самостоятельно в пищу;</p> <p>2. Документы, регулирующие применение и оборот ПД:</p> <p>1) СанПиН 2.3.2.1290 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище;</p> <p>2) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище";</p> <p>3) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>4) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";</p> <p>Кодекс Алиментариус.</p> <p>3 Применение пищевых добавок считается допустимым и оправданным при условии достижения целей:</p> <p>1) сохранение органолептических свойств;</p> <p>2) улучшение условий производственных процессов;</p> <p>3) сокрытие пороков пищевого сырья;</p> <p>4) изменение сущности пищевого продукта.</p> <p>4 Наличие идентификационного № и буквы свидетельствует о том, что:</p> <p>1) вещество может быть рекомендовано в рамках его установленной технологической необходимости;</p> <p>2) вещество абсолютно безопасно;</p> <p>3) для данного вещества установлены критерии частоты;</p> <p>4) добавка можно использовать в любые пищевые продукты.</p>

					<p>5. Для эффективного применения ПД необходимо во-первых учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) особенности хранения продукта; 2) технологию продукта; 3) массу продукта; 4) присутствие бинарных элементов (веществ, состоящих из двух химических элементов). <p>6 Запрещенные в России пищевые добавки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) аспартам 2) цитрусовый красный; 3) лимонная кислота; 4) нитрит натрия; <p>7 Не синтетические красители:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) азокрасители; 2) антоциановые; 3) сахарный колер; 4) триарилметановые; <p>8К пищевым красителям не относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сушеные ягоды; 2) какао; 3) части дикорастущих растений; 4) фруктовые соки; <p>9 При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо во-первых учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) температуру и время технологического процесса; 2) формирование желаемой текстуры продукта; 3) вид упаковки; 4) дозировку ПД. <p>10 Природные подслащивающие вещества:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сахарин; 2) миракулин; 3) цикламаты; 4) аспартам; <p>11 В пищевой промышленности ароматизаторы используют для достижения целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) восстановление вкуса и аромата продукта, утраченного при переработке и хранении; 2) стабилизация вкуса и аромата; 3) усиление натурального вкуса и аромата; 4) для удлинения сроков хранения пищевого продукта. <p>12 Классы пищевых добавок, не влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) регуляторы кислотности; 2) гелеобразователи; 3) стабилизаторы; 4) эмульгаторы.
--	--	--	--	--	--

					<p>13 Основные технологические функции эмульгаторов:</p> <p>1) взаимодействие с жирами;</p> <p>2) солюбилизация (образование термодинамически стабильного изотропного раствора вещества (солюбилизата));</p> <p>3) повышение текучести и пластичности продукта</p> <p>4) кристаллизация жиров</p> <p>14 полисахариды морских растений, это...</p> <p>1) агароиды</p> <p>2) аммонийные соединения</p> <p>3) бромные соединения</p> <p>4) липиды</p> <p>15 Показатель безопасности пищевой добавки ДСП – это:</p> <p>1) время полувыведения</p> <p>токсина и продуктов его превращения из организма</p> <p>2) концентрация вещества (мг/сут), определяемая умножением допустимой суточной дозы на величину средней массы тела (60 кг).</p> <p>3) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50 или 100 % экспериментальных животных</p> <p>4) концентрация вещества (мг на 1 кг массы тела), ежедневное поступление которого не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни.</p> <p>16 Какое из веществ является пищевым ароматизатором:</p> <p>1) кармин;</p> <p>2) аспартам;</p> <p>3) лимонная кислота</p> <p>4) ванилин</p> <p>17 Какое из веществ является пищевым подсластителем:</p> <p>1) бензальдегид;</p> <p>2) уксусная кислота;</p> <p>3) сахарин.</p> <p>4) кармин</p> <p>18 Какое из веществ является пищевым консервантом:</p> <p>1) аспартам;</p> <p>2) пропионат натрия;</p> <p>3) α-токоферол.</p> <p>4) кармин</p> <p>19 Какое из веществ является пищевым красителем:</p> <p>1) тартразин;</p> <p>2) сукралоза;</p> <p>3) желатин.</p> <p>4) аспартам</p> <p>20 Какое из веществ является пищевым антиоксидантом:</p> <p>1) аспартам;</p> <p>2) пропилгаллат;</p> <p>3) соевый лецитин.</p>
--	--	--	--	--	--

4) кармин

21 Пищевые добавки это вещества:

- 1) употребляемые сами по себе как пищевые продукты;
- 2) повышающие биологическую ценность пищевых продуктов;
- 3) попадающие в пищевые продукты из окружающей среды;
- 4) специально вводимые в пищевые продукты.

22 Наличие пищевой добавки в продукте указывается как:

- 1) индивидуальное вещество;
- 2) представитель функционального класса;
- 3) представитель функционального класса в сочетании с Е-кодом.
- 4) никак не указывается.

23 Не разрешается введение пищевых добавок, способных:

- 1) скрывать технологические дефекты;
- 2) маскировать порчу сырья и продукта;
- 3) повышать пищевую ценность продукта;
- 4) снижать пищевую ценность продукта.

24 Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктов - это:

- 1) поверхностно-активные вещества;
- 2) разрыхлители;
- 3) загустители;
- 4) пищевые красители.

25 Зеленые пищевые красители - это:

- 1) каротины;
- 2) антоцианы;
- 3) хлорофиллы;
- 4) куркумины.

26 К синтетическим подсластителям относят:

- 1) сорбит;
- 2) ксилит;
- 3) аспартам;
- 4) стевииозид.

27 Каротиноиды - это пигменты, имеющие

- 1) желтый, оранжевый и красный цвет;
- 2) зеленый, изумрудный цвет;
- 3) синий или голубой цвет.
- 4) серый или черный цвет

28 Не является обязательной информацией к маркировке БАД:

- 1) название организации-изготовителя;
- 2) рекламная информация;
- 3) условия хранения;
- 4) способ применения.

29Международный опыт системных исследований пищевых добавок обобщен:

- 1) в документе ВОЗ;
- 2) в законе РФ;

					<p>3) Codex Alimentarius;</p> <p>4) СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p> <p>30 Не является обязательной информацией к маркировке БАД:</p> <p>1) наименование и вид продукта;</p> <p>2) область применения;</p> <p>3) вес и объем продукта;</p> <p>4) вид упаковки;</p> <p>31 Аспартам - пищевая добавка, относящаяся к группе: ...</p> <p>32 Органические соединения, обладающие способностью поглощать и преобразовывать световую энергию в видимой и ближних УФ и ИК областях спектра, изменяя цвет продукта называются...</p> <p>33 Природные пигменты, магнийзамещенные производные порфирина, придающие зеленую окраску многим овощам и плодам, называются...</p> <p>34 Стабилизатор E412, получаемый из семян бобовой культуры гуар, известной в Индии, увеличивает вязкость продукта и придает ему желеобразный вид, называется гуаровая...</p> <p>35 Сложные композиции душистых веществ природного, идентичного природному или искусственного происхождения в соответствующем растворителе или смешанные с твердыми носителями – ароматические ...</p> <p>36 При совместном введении двух или нескольких пищевых добавок различают два основных эффекта: антагонизм и – эффект воздействия, превышающий сумму эффектов воздействия каждого фактора</p> <p>37 Вещества, продлевающие срок хранения продуктов и защищающие от порчи, вызываемой микроорганизмами , называются...</p> <p>38 Пищевые добавки, стабилизирующие цвет пищевого продукта в результате взаимодействия с компонентами сырья или продукта, называются стабилизаторы окраски илиокраски</p> <p>39 Индекс пищевых добавок «Е» , отождествляется со словом или обозначает слово</p> <p>40 Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и / или образования защитного слоя, называется...</p> <p>41 Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов, называется....</p> <p>42 Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности, называется....</p> <p>43 Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности, называется</p> <p>44 Название группы биологически активных добавок к пище, применяемых для коррекции химического состава пищи человека (как дополнительных</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>источников различных нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон) - ...</p> <p>45 Биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем, называется....</p> <p>46 Пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах, называется....</p> <p>47 Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах, называется.....</p> <p>48 Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам и готовой пище сладкого вкуса. называется.... (пищевого продукта)</p> <p>49 Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. называется...</p> <p>50 Пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте, называется...</p> <p>51 Жиры (липиды) расщепляются до глицерина и жирных кислот под действием ферментов, которые называются...</p> <p>52 Красный краситель, получаемый из карминовой кислоты, производимой самками насекомых группы кошенили, называется</p> <p>53 Неорганические соединения, соль натрия и азотистой кислоты, которая используется в пищевой промышленности в изделиях из мяса как фиксатор окраски и консервант (пищевая добавка E250) и называется</p> <p>54 Оранжево-красная приправа и пищевой краситель сыров и пр., получаемая из семян дерева ачиоте, называется ...</p> <p>55 Консервант, а также регулятор кислотности с маркировкой E330 для фруктовых и овощных соков, лимонадов, сладкой и несладкой выпечке, называется...</p> <p>56 Пищевая добавка E440-полисахарид, который содержит в фруктах, ягодах и некоторых овощах, при нагревании его с сахаром, получают разные текстуры: джемы и желе, называется...</p> <p>57 Загуститель E441 животного происхождения, который добывают путём длительного вываривания из костей, хрящей, кожи, копыт и тому подобном животных или рыбы, называют...</p> <p>58 Пищевая добавка E406 - смесь полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемая путём экстрагирования из красных водорослей, называется...</p> <p>59 Мононатриевая соль глутаминовой кислоты, пищевая добавка E621, называется... натрия</p> <p>60 Самый распространённый эмульгатор из сои, называется соевый ...</p>
Национальная кухня	7,8	4,5		ПК-1.1	<p>1. Березовица - ...</p> <p>2. Биточки - ...</p> <p>3. Бланманже - ...</p> <p>4. Блинник - ...</p> <p>5. Буйабэсс - ...</p> <p>6. Взывары русские - ...</p>

					<p>7. Волованы – ...</p> <p>8. Вядлина - ...</p> <p>9. Галки - ...</p> <p>10. Гарбузок - ...</p> <p>11. Гаспачо - ...</p> <p>12. Глинтвейн - ...</p> <p>13. Грог - ...</p> <p>14. Гульбишник - ...</p> <p>15. Гуляш - ...</p> <p>16. Долма - ...</p> <p>17. Драники - ...</p> <p>18. Калья - ...</p> <p>19. Кашкавал - ...</p> <p>20. Квас – ...</p> <p>21. Русский кисель — ...</p> <p>22. Крендель - ...</p> <p>23. Крупеник - ...</p> <p>24. Курник - ...</p> <p>25. Лагман - ...</p> <p>26. Меды питные - ...</p> <p>27. Минестроне - ...</p> <p>28. Монпансье - ...</p> <p>29. Мусака - ...</p> <p>30. Самса - ...</p> <p>31. Паста является национальным блюдом:</p> <p>а) французов;</p> <p>б) американцев;</p> <p>в) итальянцев;</p> <p>г) австрийцев.</p> <p>32. Ризотто является традиционным блюдом:</p> <p>а) французов;</p> <p>б) американцев;</p> <p>в) итальянцев;</p> <p>г) австрийцев.</p> <p>33. Блюда из свежей или квашеной капусты с разнообразными колбасными, жареными мясными продуктами с добавлением различных специй:</p> <p>а) лагман;</p> <p>б) брез;</p> <p>в) бифун;</p> <p>г) бигос.</p> <p>34. Маленькая сдобная булочка:</p> <p>а) бриош;</p> <p>б) штрудель;</p> <p>в) профитроли;</p> <p>г) ватрушка.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>35. Свинину не употребляют: а) турки; б) китайцы; в) датчане; г) шведы.</p> <p>36. Традиционное блюдо испанцев: а) ростбиф; б) фуа гра; в) паэлья; г) пицца.</p> <p>37. Сырая рыба с овощами по-японски: а) темпура; б) мисо; в) васаби; г) сашими.</p> <p>38. Традиционное блюдо англичан: а) ростбиф; б) фуа гра; в) паэлья; г) пицца.</p> <p>39. Горячий ароматический напиток из красного вина, прокипяченного со специями: а) грог; б) шнапс; в) кампари; г) глинтвейн.</p> <p>40. Крепкий напиток из перебродившего тростникового сахара: а) виски; б) ром; в) грог; г) бренди.</p> <p>41. Крепкий алкогольный напиток, изготовленный из дистиллята виноградного вина или сброженных плодово-ягодных соков: а) ром; б) виски; в) вермут; г) бренди.</p> <p>42. Крепкий напиток из водки или рома, разбавленного горячей водой с сахаром: а) грог; б) шнапс; в) кампари; г) глинтвейн.</p> <p>43. Крепкий спиртной напиток, который получают путем выдержки зернового спирта в обугленных дубовых бочках: а) виски;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>б) ром; в) коньяк; г) бренди.</p> <p>44. К супам белорусской национальной кухни относятся: а) борщ белорусский, борщ флотский; б) суп по-могилевски, затирка; в) холодник, свекольник; г) борщ обыкновенный, солянка по-брестски.</p> <p>45. Блюдо французской кухни фуа-гра готовят из: а) сыра; б) молока и риса; в) печени гуся или утки; г) куриного мяса.</p> <p>46. Это горячее блюдо состоит из нарезанного отварного мяса, баранины или говядины, нарезанного кольцами лука и пресного теста в виде лапши. В переводе с киргизского языка означает «пять пальцев»: а) шурпа; б) бишбармак; в) курзе; г) лагман.</p> <p>47. Пирог с мясом и крупой (чаще всего рисовой) или картофелем. Отличительная особенность – дрожжевое тесто, сочная начинка, благодаря большому количеству репчатого лука: а) эчпочмак; б) расстегай; в) хуплу; г) самса.</p> <p>48. Токмач – это блюдо ... а) мордовской кухни; б) чувашской кухни; в) татарской кухни; г) узбекской кухни.</p> <p>49. В Японии это блюдо называют норимаки. В японских ресторанах в России они называются ... а) роллы; б) удон; в) суши; г) сашими.</p> <p>50. Итальянское блюдо – омлет или запеканка с разнообразной начинкой, в состав которой может входить колбаса, сыр, мясо или овощи: а) фриттата; б) чиабатта; в) панчетта; г) лазанья.</p> <p>51. Пажский сыр отличается от обычного сыра тем, что:</p>
--	--	--	--	--

				<p>а) по консистенции похож на сметану; б) в него добавляют много специй и зелени; в) его готовят из овечьего молока и он твердый; г) он подходит для веганов.</p> <p>52. Граавиоли – это блюдо, которое популярно в североевропейских странах. К какому виду блюд оно относится? а) овощное блюдо с сыром; б) рыбное блюдо (холодная закуска); в) фруктовый десерт; г) суп-пюре.</p> <p>53. Испанскую паэлью невозможно приготовить без...: а) картофеля; б) риса; в) мяса; г) гречневой крупы.</p> <p>54. Хакарл – экзотическое блюдо исландской кухни, какое мясо используется для его приготовления: а) мясо бобра; б) мясо акулы; в) мясо оленя; г) мясо яка.</p> <p>55. Блюдо русской национальной кухни - накрёпок, характерное для Псковской и Тверской областей, представляет собой: а) крепкий алкогольный напиток на основе мёда; б) пирог с кашей; в) рыбный суп; г) рыба запеченная на углях.</p> <p>56. Пирог бистийя готовят из тонкого слоеного теста с начинкой из куриного мяса, миндальной крошки, яйца и лука. К какой национальной кухне относится этот пирог? а) русская кухня; б) марокканская кухня; в) шведская кухня; г) итальянская кухня.</p> <p>57. Как называется популярное в России блюдо, которое было названа в честь знаменитого графа? а) бефстроганов; б) оливье; в) пожарская котлета; г) салат «Багратион».</p> <p>58. Позы или по-другому буузы - это традиционное бурятское и монгольское блюдо, одновременно напоминающее тюркские манты и грузинские хинкали. Есть у него аналог и в китайской кухне. Это -... а) баоцзы; б) димсамы;</p>
--	--	--	--	---

					<p>в) цзяоцзы; г) гедза. 59. Из какого молока готовят кумыс? а) из лошадиного; б) из козьего; в) из овечьего; г) из козьего. 60. На каком бульоне готовится традиционная русская солянка? а) на мясном; б) на грибном; в) на рыбном; г) все варианты верны.</p>
Кухня народов России	7,8	4,5		ПК-1.1	<p>1. Березовица - ... 2. Биточки - ... 3. Блинник - ... 4. Взывары русские - ... 5. Волованы – ... 6. Вядлина - ... 7. Галки - ... 8. Гарбузок - ... 9. Грог - ... 10. Гульбишник - ... 11. Гуляш - ... 12. Долма - ... 13. Драники - ... 14. Калья - ... 15. Квас – ... 16. Русский кисель — ... 17. Крендель - ... 18. Крупеник - ... 19. Курник - ... 20. Лагман - ... 21. Меды питные - ... 22. Монпансье - ... 23. Мусака - ... 24. Самса - ... 25. Блюда из свежей или квашеной капусты с разнообразными колбасными, жареными мясными продуктами с добавлением различных специй: а) лагман; б) брез; в) бифун; г) бигос. 26. Маленькая сдобная булочка: а) бриош; б) штрудель;</p>

					<p>в) профитроли; г) ватрушка.</p> <p>27.Крепкий напиток из перебродившего тростникового сахара: а) виски; б) ром; в) грог; г) бренди.</p> <p>28.Крепкий напиток из водки или рома, разбавленного горячей водой с сахаром: а) грог; б) шнапс; в) кампари; г) глинтвейн.</p> <p>29. К супам белорусской национальной кухни относятся: а) борщ белорусский, борщ флотский; б) суп по-могилевски, затирка; в) холодник, свекольник; г) борщ обыкновенный, солянка по-брестски.</p> <p>30. Это горячее блюдо состоит из нарезанного отварного мяса, баранины или говядины, нарезанного кольцами лука и пресного теста в виде лапши. В переводе с киргизского языка означает «пять пальцев»: а) шурпа; б) бишбармак; в) курзе; г) лагман.</p> <p>31. Пирог с мясом и крупой (чаще всего рисовой) или картофелем. Отличительная особенность – дрожжевое тесто, сочная начинка, благодаря большому количеству репчатого лука: а) эчпочмак; б) расстегай; в) хуплу; г) самса.</p> <p>32. Токмач – это блюдо ... а) мордовской кухни; б) чувашской кухни; в) татарской кухни; г) узбекской кухни.</p> <p>33. Блюдо русской национальной кухни - накрёпок, характерное для Псковской и Тверской областей, представляет собой: а) крепкий алкогольный напиток на основе мёда; б) пирог с кашей; в) рыбный суп; г) рыба запеченная на углях.</p> <p>34.Как называется популярное в России блюдо, которое было названа в честь знаменитого графа? а) бефстроганов;</p>
--	--	--	--	--	---

					б) оливье; в) пожарская котлета; г) салат «Багратион». 35.Позы или по-другому буузы - это традиционное бурятское и монгольское блюдо, одновременно напоминающее тюркские манты и грузинские хинкали. Есть у него аналог и в китайской кухне. Это -... а) баоцзы; б) димсамы; в) цзяоцзы; г) гедза. 36. Из какого молока готовят кумыс? а) из лошадиного; б) из козьего; в) из овечьего; г) из козьего. 37. На каком бульоне готовится традиционная русская солянка? а) на мясном; б) на грибном; в) на рыбном; г) все варианты верны.
Технология кондитерского производства	5	5		ПК-1.1	1. Кондитерское изделие - ... 2. Мучное кондитерское изделие - ... 3. Сахаристое кондитерское изделие - ... 4. Кондитерский полуфабрикат - ... 5. Кондитерская продукция - ... 6. Печенье - ... 7. Сахарное печенье - ... 8. Затяжное печенье - ... 9. Сдобное печенье - ... 10. Вафли - ... 11. Пряничное изделие - ... 12. Кекс - ... 13. Рулет - ... 14. Торт - ... 15. Пирожное - ... 16. Шоколад - ... 17. Шоколадное изделие - ... 18. Конфета - ... 19. Карамель - ... 20. Халва - ... 21. Мармелад - ... 22. Пастильное изделие - ... 23. Кондитерская масса - ... 24. Ликерная масса - ... 25. Помадная масса - ...

				<p>26. Сливочная помадная масса - ...</p> <p>27. Фруктовая помадная масса - ...</p> <p>28. Молочная масса - ...</p> <p>29. Сбивная масса - ...</p> <p>30. Пастильная масса - ...</p> <p>31. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>а) 12,5%;</p> <p>б) 16,5%;</p> <p>в) 15%.</p> <p>32. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <p>а) 20 г;</p> <p>б) 9 г;</p> <p>в) 40 г.</p> <p>33. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>а) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>б) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>34. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <p>а) 12 ч;</p> <p>б) 24 ч;</p> <p>в) 3-4 ч.</p> <p>35. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>а) яйцепродукты и мука;</p> <p>б) сахар и мука;</p> <p>в) крахмал и мука.</p> <p>36. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <p>а) животного;</p> <p>б) молочного;</p> <p>в) гидрогенизированного.</p> <p>37. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре</p> <p>а) 200-225 °С;</p> <p>б) 250-300 °С;</p> <p>в) 125-150 °С.</p> <p>38. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -</p> <p>а) 12.ч;</p> <p>б) 24 ч;</p> <p>в) 6 ч.</p> <p>39. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?</p> <p>а) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;</p> <p>б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;</p>
--	--	--	--	---

					<p>в) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.</p> <p>40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:</p> <p>а) яйцепродуктов;</p> <p>б) лимонной кислоты;</p> <p>в) сахара.</p> <p>41. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:</p> <p>а) 100 °С;</p> <p>б) 75 °С;</p> <p>в) 45 °С.</p> <p>42. Для приготовления сахарной мастики применяется</p> <p>а) сахарный белый;</p> <p>б) сахарная пудра;</p> <p>в) сахарный сироп.</p> <p>43. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:</p> <p>а) 200 °С;</p> <p>б) 50 °С;</p> <p>в) 70 °С</p> <p>44. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:</p> <p>а) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p> <p>б) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p> <p>в) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.</p> <p>45. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:</p> <p>а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;</p> <p>б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;</p> <p>в) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p> <p>46. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.</p> <p>а) прослойки;</p> <p>б) покрытия;</p> <p>в) ароматизации.</p> <p>47. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм</p> <p>а) глазурь;</p> <p>б) карамель;</p> <p>в) помада.</p> <p>48. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.</p> <p>а) какао-бобов;</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>б) миндаля; в) фруктовой подварки.</p> <p>49. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:</p> <p>а) упругопластично - вязкой; б) пластично-вязкой; в) слабоструктурированной</p> <p>50. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:</p> <p>а) повышенной температуре; б) пониженной температуре; в) комнатной температуре.</p> <p>51. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:</p> <p>а) шоколад, пралине; б) марципан, мастику; 3) сироп, помаду.</p> <p>52. Меланж это:</p> <p>а) яичный порошок; б) замороженная смесь желтков и белков; в) диетические яйца.</p> <p>53. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?</p> <p>а) крахмал является разрыхлителем; б) уменьшает количество клейковины; в) повышает калорийность бисквита.</p> <p>54. Мучные восточные изделия – это:</p> <p>а) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек; б) пралине, кандир, марципан; в) сдоба обыкновенная, Выборгская и Выборгская фигурная.</p> <p>55. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.</p> <p>а) меланжем; б) жженкой; в) патокой.</p> <p>56. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.</p> <p>а) заварки; б) сиропа; в) опары.</p> <p>57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?</p> <p>а) растапливают на водяной бане; б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции; в) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.</p> <p>58. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.</p> <p>а) рассыпчатость; б) эластичность; в) пластичность.</p> <p>59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:</p> <p>а) слоеного полуфабриката; б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката.</p> <p>60. Какой крем не используется для склеивания пластов?</p> <p>а) «Гляссе»; б) крем «Новый»; в) крем белковый.</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5		ПК-1.1	<p>1. Кондитерское изделие - ... 2. Мучное кондитерское изделие - ... 3. Сахаристое кондитерское изделие - ... 4. Кондитерский полуфабрикат - ... 5. Кондитерская продукция - ... 6. Печенье - ... 7. Сахарное печенье - ... 8. Затяжное печенье - ... 9. Сдобное печенье - ... 10. Вафли - ... 11. Пряничное изделие - ... 12. Кекс - ... 13. Рулет - ... 14. Торт - ... 15. Пирожное - ... 16. Шоколад - ... 17. Шоколадное изделие - ... 18. Конфета - ... 19. Карамель - ... 20. Халва - ... 21. Мармелад - ... 22. Пастильное изделие - ... 23. Кондитерская масса - ... 24. Ликерная масса - ... 25. Помадная масса - ... 26. Сливочная помадная масса - ... 27. Фруктовая помадная масса - ... 28. Молочная масса - ... 29. Сбивная масса - ... 30. Пастильная масса - ... 31. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>а) 12,5%;</p>

- б) 16,5%;
в) **15%.**
32. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
а) 20 г;
б) **9 г;**
в) 40 г.
33. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
а) яблочного пюре с сахаром;
б) **ароматных протертых фруктов и ягод;**
в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
34. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
а) 12 ч;
б) 24 ч;
в) **3-4 ч.**
35. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
а) **яйцепродукты и мука;**
б) сахар и мука;
в) крахмал и мука.
36. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
а) животного;
б) молочного;
в) **гидрогенизированного.**
37. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
а) **200-225 °С;**
б) 250-300 °С;
в) 125-150 °С.
38. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
а) 12 ч;
б) 24 ч;
в) **6 ч.**
39. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
а) **сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;**
б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
в) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
а) яйцепродуктов;
б) лимонной кислоты;
в) **сахара.**
41. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную

				<p>баню до:</p> <p>а) 100 °С; б) 75 °С; в) 45 °С.</p> <p>42. Для приготовления сахарной мастики применяется</p> <p>а) сахарный белый; б) сахарная пудра; в) сахарный сироп.</p> <p>43. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:</p> <p>а) 200 °С; б) 50 °С; в) 70 °С</p> <p>44. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:</p> <p>а) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы; б) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы; в) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.</p> <p>45. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:</p> <p>а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания; б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром; в) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p> <p>46. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.</p> <p>а) прослойки; б) покрытия; в) ароматизации.</p> <p>47. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм</p> <p>а) глазурь; б) карамель; в) помада.</p> <p>48. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.</p> <p>а) какао-бобов; б) миндаля; в) фруктовой подварки.</p> <p>49. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:</p> <p>а) упругопластично - вязкой; б) пластично-вязкой; в) слабоструктурированной</p>
--	--	--	--	--

					<p>50. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:</p> <p>а) повышенной температуре; б) пониженной температуре; в) комнатной температуре.</p> <p>51. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:</p> <p>а) шоколад, пралине; б) марципан, мастику; 3) сироп, помаду.</p> <p>52. Меланж это:</p> <p>а) яичный порошок; б) замороженная смесь желтков и белков; в) диетические яйца.</p> <p>53. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?</p> <p>а) крахмал является разрыхлителем; б) уменьшает количество клейковины; в) повышает калорийность бисквита.</p> <p>54. Мучные восточные изделия – это:</p> <p>а) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек; б) пралине, кандир, марципан; в) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.</p> <p>55. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.</p> <p>а) меланжем; б) жженкой; в) патокой.</p> <p>56. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.</p> <p>а) заварки; б) сиропа; в) опары.</p> <p>57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?</p> <p>а) растапливают на водяной бане; б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции; в) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.</p> <p>58. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.</p> <p>а) рассыпчатость; б) эластичность; в) пластичность.</p> <p>59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:</p> <p>а) слоеного полуфабриката;</p>
--	--	--	--	--	---

					б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката. 60. Какой крем не используется для склеивания пластов? а) «Гляссе»; б) крем «Новый»; в) крем белковый.
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ПК-1.1	1. Варка - нагревание продукта в воде или атмосфере водяного пара. Варку проводят в кипящей жидкости при атмосферном давлении. 2. Припускание - варка продуктов в небольшом количестве жидкости (продукт покрыт на 1/2 или 1/3) или в собственном соку в посуде с закрытой крышкой. 3. Жарка в небольшом количестве жира (5...10 % массы продукта). При этом способе жарки продукт нагревают в открытой наплитной посуде (сковороды, противни, гастроемкости) или на разогретой поверхности жарочных плит, и характеризуется он односторонним подводом теплоты. 4. Жарка в большом количестве жира (фритюре). При этом способе жарки продукт полностью погружают в жир. Соотношение жира и продукта должно быть не менее 4:1. 5. Жарка в среде нагретого воздуха или парогазовой среде. Жарку проводят в жарочных и пекарских шкафах, конвектоматах, пароконвектоматах и других аппаратах, температура в которых регулируется в широких пределах (150...350°C). 6. Тушение - припускание, как правило, предварительно обжаренных продуктов (овощей, мяса, птицы) с добавлением пряностей, приправ или соуса в закрытой посуде. 7. Запекание - тепловая кулинарная обработка блюд (изделий) в камере тепловых аппаратов (жарочного шкафа, конвектомата) с целью доведения их до готовности и образования на поверхности поджаристой корочки. 8. Обжарка - кратковременная жарка продукта без доведения до готовности для придания готовым изделиям заданных органолептических свойств. 9. Подпекание - обжарка крупно нарезанных овощей (морковь, лук репчатый) на жарочной поверхности без жира с целью улучшения качества бульонов. 10. Бланширование (ошпаривание) - кратковременное (1...5 мин) воздействие на продукт горячей воды (90...100 °C) с целью улучшения его органолептических свойств. 11. Термостатирование блюд - поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке блюд к месту потребления. 12. Суп - жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах. 13. Сладкое блюдо - блюдо, приготовляемое из плодово-ягодного сырья, молока и

					<p>продуктов их переработки, с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ.</p> <p>14. Соус - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, который используется в процессе приготовления блюда или подается к нему с целью улучшения вкуса, аромата и внешнего вида, а в некоторых случаях и для повышения пищевой и биологической ценности.</p> <p>15. Общая технологическая схема приготовления супов состоит из следующих операций: приготовления жидкой основы; подготовки гарнира; введения гарнира в жидкую основу в определенной последовательности; варки супа; оформления и отпуска.</p> <p>16. Технологический процесс изготовления мясных полуфабрикатов состоит из следующих операций: приемки сырья, подготовки сырья, разделки туш, полутуш, четвертин, приготовления порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов, упаковки, охлаждения, хранения и транспортирования.</p> <p>17. Отруб - мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.</p> <p>18. Обвалка отрубов (частей) состоит в тщательном отделении вручную с помощью ножа мякоти от костей без нарушения ее целостности по анатомическим границам крупных мускулов (глубина порезов не более 10 мм).</p> <p>19. Жилровка заключается в удалении из полученной мякоти хрящей, грубой соединительной ткани (сухожилий, пленок) и лишнего жира. В процессе жилровки выделяются крупнокусковые полуфабрикаты, которые подвергаются зачистке. Жированное мясо сортируется по видам крупнокусковых полуфабрикатов и на котлетное мясо.</p> <p>20. Крупнокусковые полуфабрикаты - мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части туши, полутуши или четвертины в виде крупных кусков, зачищенных от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением мышечной, соединительной и жировой ткани.</p> <p>21. Котлетное мясо - куски мясной мякоти различной величины и массы с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов; шейной части и пашина (говядина и баранина), межреберное мясо и покромка из туш второй категории (говядина), с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей (свинина).</p> <p>22. Порционные полуфабрикаты - куски мясной мякоти неправильной округлой, или овальной, или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные из крупнокусковых полуфабрикатов в поперечном направлении к расположению мышечных волокон.</p> <p>23. Мелкокусковые полуфабрикаты - кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякотной ткани.</p> <p>24. Ассортимент рубленых полуфабрикатов включает натуральные рубленые - бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, биточки по-селянски, купаты, люля-кебаб и др., а также полуфабрикаты из котлетной массы (с наполнителем хлебом и др.) - котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки, кнели</p> <p>25. Общая технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>включает следующие операции: подготовку сырья и вспомогательных материалов; приготовление фарша; порционирование и формование полуфабрикатов; охлаждение или замораживание; упаковку, маркировку, хранение и транспортирование.</p> <p>26. Холодные закуски включают бутерброды; салаты и винегреты; закуски из яиц, овощей и грибов; рыбы и рыбопродуктов; мяса и мясопродуктов.</p> <p>27. Бутерброды подразделяют на открытые (обычные, ассорти, закусочные) и закрытые (сэндвичи).</p> <p>28. Ассортимент холодных сладких блюд включает плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные; компоты; железированные сладкие блюда - кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; взбитые сливки.</p> <p>29. Ассортимент горячих сладких блюд включает: суфле (воздушные пироги), пудинги, блюда из яблок, сладкие каши, блинчики</p> <p>30. К горячим напиткам относят чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, гроги.</p> <p>31. г</p> <p>32. б</p> <p>33. а</p> <p>34. б</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>38. а</p> <p>38. в</p> <p>39. в</p> <p>40. б</p> <p>41. б</p> <p>42. б</p> <p>43. б</p> <p>44. б</p> <p>45. в</p> <p>46. в</p> <p>47. а</p> <p>48. б</p> <p>49. б</p> <p>50. б</p> <p>51. в</p> <p>52. в</p> <p>53. а</p> <p>54. б</p> <p>55. а</p> <p>56. б</p> <p>57. б</p> <p>58. в</p> <p>59. в</p> <p>60. а</p>
--	--	--	--	--	---

Пищевые и биологически активные добавки	6	4		ПК-1.1	1-2, 2-1, 3-2, 4-1, 5-2, 6-2, 7-3, 8-1, 9-1, 10-2, 11-3, 12-1, 13-1 ,14-1, 15-4, 16-4, 17-3, 18-2, 19-1, 20-2, 21-4, 22-3 ,23-2, 24-4, 25-3, 26-3, 27-1, 28-2, 29-1, 30-4, 31- подсластителей; 32- красители, 33- хлорофиллы, 34 - камедь, 35 - эссенции, 36- синергизм, 37 - консерванты; 38-фиксаторы, 39 - Европа, 40-глазирователь, 41- загуститель, 42-консервант, 43- наполнитель, 44-нутрицевтики, 45- парафармацевтики, 46- пеногаситель, 47-пенообразователь, 48- подсластитель, 49- пропеллент, 50- эмульгатор, 51-липазы; 52-кармин, 53- нитрит натрия, 54- аннато, 55-лимонная кислота, 56-пектин, 57-желатин, 58-агар, 59- глутамат , 60-лецитин
Пищевые добавки	6	4		ПК-1.1	1-2, 2-1, 3-2, 4-1, 5-2, 6-2, 7-3, 8-1, 9-1, 10-2, 11-3, 12-1, 13-1 ,14-1, 15-4, 16-4, 17-3, 18-2, 19-1, 20-2, 21-4, 22-3 ,23-2, 24-4, 25-3, 26-3, 27-1, 28-2, 29-1, 30-4, 31- подсластителей; 32- красители, 33- хлорофиллы, 34 - камедь, 35 - эссенции, 36- синергизм, 37 - консерванты; 38-фиксаторы, 39 - Европа, 40-глазирователь, 41- загуститель, 42-консервант, 43- наполнитель, 44-нутрицевтики, 45- парафармацевтики, 46- пеногаситель, 47-пенообразователь, 48- подсластитель, 49- пропеллент, 50- эмульгатор, 51-липазы; 52-кармин, 53- нитрит натрия, 54- аннато, 55-лимонная кислота, 56-пектин, 57-желатин, 58-агар, 59- глутамат , 60-лецитин
Национальная кухня	7,8	4,5		ПК-1.1	<p>1. Березовица – древнерусский напиток, приготавливался из березового сока.</p> <p>2. Биточки - русское название отбивных котлет, круглой формы, из вырезки и без косточки.</p> <p>3. Бланманже - все виды непрозрачных (нефруктовых) желе, приготавливаемых с использованием молока, яиц, крупы (манной) или муки на желатине, с добавлением сахара, пряностей или ароматизаторов.</p> <p>4. Блиnnик - круглый пшеничный пирог, начиненный мелкосечеными гречневыми блинами, пересыпанными крутыми яйцами, луком, грибами и гречневой кашей.</p> <p>5. Буйабэсс – французский рыбный суп, обычно из 5-6 различных сортов рыбы с белым вином и шафраном.</p> <p>6. Взыары русские - густые, кисловатые подливки - гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе (луковый взыар, капустный, клюквенный, брусничный).</p> <p>7. Волованы – французские слоеные пирожки, подаваемые к разным бульонам.</p> <p>8. Вяздлина - польский и западно-белорусский термин для обозначения комбинации копчено-соленых и колбасных изделий из свинины, нарезанных мелкими кусочками и перемешанных.</p> <p>9. Галки - белорусское национальное блюдо, приготавливаемое из гречневой муки, либо из рыбного фарша пополам с мукой.</p> <p>10. Гарбузок - национальный белорусский суп из разваренной тыквы или из кабачков.</p> <p>11. Гаспачо - испанский холодный овощной суп.</p> <p>12. Глнтвейн - горячий напиток, приготавливаемый из смеси виноградного вина, фруктового сока, чая, с добавлением изюма, орехов, цукатов и пряностей.</p> <p>13. Грог - английский напиток, представляет собой смесь крепкого горячего чая, сахара и рома.</p> <p>14. Гульбишник - блюдо белорусской кухни, состоит из картофельного пюре, творога, лука.</p> <p>15. Гуляш - венгерское национальное блюдо, представляет собой густой</p>

					<p>наваристый мясной суп, с добавлением муки, с небольшими кусочками мяса.</p> <p>16. Долма - блюдо закавказской и ближневосточной кухни, состоящее из растительной оболочки и мясо-зерновой начинки.</p> <p>17. Драники - национальное блюдо белорусской кухни, оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки, дрожжей.</p> <p>18. Калья - блюдо <u>русской кухни</u>, представляющее собой рыбный или мясной суп, сваренный на огуречном <u>рассоле</u>.</p> <p>19. Кашкавал - болгарский полутвердый сыр из овечьего молока с 50% жирностью в сухом веществе.</p> <p>20. Квас – древнерусский слабоалкогольный напиток на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав или ягодных и фруктовых соков.</p> <p>21. Русский кисель — кисловатое, полужаквашенное студенистое блюдо из различной муки - ржаной, овсяной, пшеничной и гороховой.</p> <p>22. Крендель - хлебные и мучные кондитерские изделия из сдобного теста, различных размеров, вкуса и консистенции, но обладающие характерной изогнутой формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венчик.</p> <p>23. Крупеник - запеканка из крупы, чаще всего гречневой или манной, смешанной с творожно-яичной смесью и смазанной сверху маслом.</p> <p>24. Курник - пирог с курицей или индюшатиной.</p> <p>25. Лагман - блюдо среднеазиатской кухни, состоит из мясо-овощной части и лапши.</p> <p>26. Меды питные - крепкие алкогольные напитки, основным сырьем для которых является мед.</p> <p>27. Минестроне - итальянские овощные супы, загущенные лапшевидными тестяными изделиями.</p> <p>28. Монпансье - мелкие разноцветные леденцы, обладающие выраженным ароматом.</p> <p>29. Мусака - мясо-растительная запеканка.</p> <p>30. Самса - узбекские и таджикские маленькие пирожки со слоеным простым тестом и с начинкой из баранины, лука и зеленых пряных трав.</p> <p>31. в</p> <p>32. в</p> <p>33. г</p> <p>34. а</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>37. г</p> <p>38. а</p> <p>39. г</p> <p>40. б</p> <p>41. г</p> <p>42. а</p> <p>43. а</p> <p>44. б</p> <p>45. в</p>
--	--	--	--	--	---

					46. б 47. в 48. в 49. а 50. а 51. в 52. б 53. б 54. б 55. б 56. б 57. а 58. а 59. а 60. г
Кухня народов России	7,8	4,5		ПК-1.1	1. Березовица – древнерусский напиток, приготавливался из березового сока. 2. Биточки - русское название отбивных котлет, круглой формы, из вырезки и без косточки. 3. Блиnnик - круглый пшеничный пирог, начиненный мелкосечеными гречневыми блинами, пересыпанными крутыми яйцами, луком, грибами и гречневой кашей. 4. Взыары русские - густые, кисловатые подливки - гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе (луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный). 5. Волованы – французские слоеные пирожки, подаваемые к разным бульонам. 6. Вяздлина - польский и западно-белорусский термин для обозначения комбинации копчено-соленых и колбасных изделий из свинины, нарезанных мелкими кусочками и перемешанных. 7. Галки - белорусское национальное блюдо, приготавливаемое из гречневой муки, либо из рыбного фарша пополам с мукой. 8. Гарбузок - национальный белорусский суп из разваренной тыквы или из кабачков. 9. Грог - английский напиток, представляет собой смесь крепкого горячего чая, сахара и рома. 10. Гульбишник - блюдо белорусской кухни, состоит из картофельного пюре, творога, лука. 11. Гуляш - венгерское национальное блюдо, представляет собой густой наваристый мясной суп, с добавлением муки, с небольшими кусочками мяса. 12. Долма - блюдо закавказской и ближневосточной кухни, состоящее из растительной оболочки и мясо-зерновой начинки. 13. Драники - национальное блюдо белорусской кухни, оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки, дрожжей. 14. Калья - блюдо <u>русской кухни</u> , представляющее собой рыбный или мясной суп, сваренный на огуречном <u>рассоле</u> . 15. Квас – древнерусский слабоалкогольный напиток на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав или ягодных и фруктовых соков.

				<p>16. Русский кисель — кисловатое, полужаквашенное студенистое блюдо из различной муки - ржаной, овсяной, пшеничной и гороховой.</p> <p>17. Крендель - хлебные и мучные кондитерские изделия из сдобного теста, различных размеров, вкуса и консистенции, но обладающие характерной изогнутой формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венок.</p> <p>18. Крупеник - запеканка из крупы, чаще всего гречневой или манной, смешанной с творожно-яичной смесью и смазанной сверху маслом.</p> <p>19. Курник - пирог с курицей или индюшатиной.</p> <p>20. Лагман - блюдо среднеазиатской кухни, состоит из мясо-овощной части и лапши.</p> <p>21. Меды питные - крепкие алкогольные напитки, основным сырьем для которых является мед.</p> <p>22. Монпансье - мелкие разноцветные леденцы, обладающие выраженным ароматом.</p> <p>23. Мусака - мясо-растительная запеканка.</p> <p>24. Самса - узбекские и таджикские маленькие пирожки со слоеным простым тестом и с начинкой из баранины, лука и зеленых пряных трав.</p> <p>25. г</p> <p>26. а</p> <p>27. б</p> <p>28. а</p> <p>29. б</p> <p>30. б</p> <p>31. в</p> <p>32. в</p> <p>33. б</p> <p>34. а</p> <p>35. а</p> <p>36. а</p> <p>37. г</p>
Технология кондитерского производства	5	5		<p>ПК-1.1</p> <p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p>

				<p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p> <p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-</p>
--	--	--	--	--

					<p>продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Халва - сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) жиросодержащих семян, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25%.</p> <p>21. Мармелад - сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30%, для желеино-фруктового - не менее 10%, массовая доля структурообразователя для желеино-мармелада - не менее 1%, массовая доля сахара в пересчете на сахарозу - не менее 45%.</p> <p>22. Пастильное изделие - сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры с подсушенной поверхностью, полученное из сбивной массы с добавлением фруктово-ягодного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья не менее 11%, массовой долей влаги не более 25%, плотностью не более 900 кг/куб. м. Пастильные изделия подразделяют на пастилу и зефир.</p> <p>23. Кондитерская масса - кондитерский полуфабрикат, подвергшийся технологической обработке, полученный из смеси различных видов сырья, различной структуры и свойств.</p> <p>24. Ликерная масса - жидкая или частично закристаллизованная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков с добавлением или без добавления пищевых добавок, с массовой долей влаги не менее 20% и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3%.</p> <p>25. Помадная масса - однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок.</p> <p>26. Сливочная помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла и (или) молочного жира с содержанием молочного жира не менее 3,5%, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки - не менее 12%.</p> <p>27. Фруктовая помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки и</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>фруктового сырья с содержанием фруктово-ягодного сырья не менее 14%.</p> <p>28. Молочная масса - кондитерская масса на основе сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, с массовой долей молочного жира не менее 2,5%.</p> <p>29. Сбивная масса - кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с плотностью 450 - 1100 кг/куб. м.</p> <p>30. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>31. в</p> <p>32. б</p> <p>33. б</p> <p>34. в</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>37. а</p> <p>38. в</p> <p>39. а</p> <p>40. в</p> <p>41. в</p> <p>42. а</p> <p>43. в</p> <p>44. а</p> <p>45. а</p> <p>46. б</p> <p>47. в</p> <p>48. б</p> <p>49. б</p> <p>50. а</p> <p>51. в</p> <p>52. б</p> <p>53. б</p> <p>54. а</p> <p>55. в</p> <p>56. б</p> <p>57. б</p> <p>58. а</p> <p>59. в</p> <p>60. в</p>
Технология мучных кондитерских изделий	5	5		ПК-1.1	<p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или)</p>

					<p>жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p> <p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Халва - сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) жиросодержащих семян, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25%.</p> <p>21. Мармелад - сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30%, для желеино-фруктового - не менее 10%, массовая доля структурообразователя для желеино-фруктового мармелада - не менее 1%, массовая доля сахара в пересчете на сахарозу - не менее 45%.</p> <p>22. Пастильное изделие - сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры с подсушенной поверхностью, полученное из сбивной массы с добавлением фруктово-ягодного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья не менее 11%, массовой долей влаги не более 25%, плотностью не более 900 кг/куб. м.Пастильные изделия подразделяют на пастилу и зефир.</p> <p>23. Кондитерская масса - кондитерский полуфабрикат, подвергшийся технологической обработке, полученный из смеси различных видов сырья, различной структуры и свойств.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>24. Ликерная масса - жидкая или частично закристаллизованная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков с добавлением или без добавления пищевых добавок, с массовой долей влаги не менее 20% и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3%.</p> <p>25. Помадная масса - однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок.</p> <p>26. Сливочная помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла и (или) молочного жира с содержанием молочного жира не менее 3,5%, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки - не менее 12%.</p> <p>27. Фруктовая помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки и фруктового сырья с содержанием фруктово-ягодного сырья не менее 14%.</p> <p>28. Молочная масса - кондитерская масса на основе сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, с массовой долей молочного жира не менее 2,5%.</p> <p>29. Сбивная масса - кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с плотностью 450 - 1100 кг/куб. м.</p> <p>30. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>31. в</p> <p>32. б</p> <p>33. б</p> <p>34. в</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>37. а</p> <p>38. в</p> <p>39. а</p> <p>40. в</p> <p>41. в</p> <p>42. а</p> <p>43. в</p> <p>44. а</p> <p>45. а</p> <p>46. б</p> <p>47. в</p> <p>48. б</p> <p>49. б</p> <p>50. а</p> <p>51. в</p>
--	--	--	--	--	--

					52.б 53. б 54. а 55. в 56. б 57. б 58. а 59. в 60. в
--	--	--	--	--	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-2
Название компетенции	Готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-2.1
Наименование индикатора	Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы

Шифр индикатора	ПК-2.2
Наименование индикатора	Используя знания предотвращает антропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека

Шифр индикатора	ПК-2.3
Наименование индикатора	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экология	1	2		ПК-2.1	<p>1. Мероприятия, связанные с управлением, структурой и функционированием создаваемых или действующих природно - промышленных систем, это:</p> <p>а. биотические</p> <p>б. абиотические</p> <p>в. организационные</p> <p>г. антропогенные</p> <p>2. Факторы, влияющие на здоровье людей, подразделяют на:</p> <p>а. Биологические и химические</p> <p>б. Физические и факторы добровольного риска</p> <p>в. Биологические, химические и физические</p> <p>г. Все перечисленное</p> <p>3. Какой природный ресурс может считаться условно неисчерпаемым:</p> <p>а. Леса</p> <p>б. Ископаемое топливо</p> <p>в. Солнечный свет</p> <p>г. Животный мир</p>

				<p>4. Какие природные ресурсы называются балансовыми:</p> <p>а. ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за большой глубины залегания</p> <p>б. ресурсы, эксплуатация которых целесообразна в данный момент</p> <p>в. ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за низкого содержания полезного вещества</p> <p>г. ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за труднодоступности районов их залегания</p> <p>5. Какой из природных водных источников характеризуется наибольшим периодом самоочистки:</p> <p>а. Мировой океан</p> <p>б. Подземные воды</p> <p>в. Полярные ледники</p> <p>г. Воды озер</p> <p>6. Какой природный комплекс в наибольшей степени подвержен загрязнению в результате трансграничного переноса вредных веществ:</p> <p>а. Реки</p> <p>б. Озера</p> <p>в. Атмосфера</p> <p>г. Моря</p> <p>7. Какой прием позволяет учесть затраты и выгоды природоохранных мероприятий в течение продолжительного периода времени:</p> <p>а. нормирование качества окружающей среды</p> <p>б. дисконтирование</p> <p>в. мониторинг</p> <p>г. экологическое аудирование</p> <p>д. экологическая экспертиза</p> <p>8. Какой источник финансирования охраны окружающей среды в России стал к середине 90-х годов одним из главных:</p> <p>а. средства государственного бюджета</p> <p>б. средства отраслевых министерств</p> <p>в. средства экологических фондов</p> <p>г. долгосрочное кредитование</p> <p>9. Что является целью установления платежей за природопользование и загрязнение окружающей природной среды:</p> <p>а. стимулирование природопользователей к рациональному использованию природных ресурсов</p> <p>б. развитие хозяйственного комплекса</p> <p>в. стабилизация роста и объемов производства</p>
--	--	--	--	--

					<p>г. предсказание устойчивых перемен в природной среде</p> <p>10. К особо охраняемым территориям относятся:</p> <p>а. Ботанические сады</p> <p>б. Заповедники и заказники</p> <p>в. Национальные парки</p> <p>г. Все ответы верны</p> <p>11. - комплекс мер, предназначенных для ограничения <u>отрицательного влияния деятельности человека на окружающую среду (природу)</u> и предотвращения её <u>деградации</u>.</p> <p>13.</p> <p>1. Принцип комплексного подхода.</p> <p>2. Принцип регионального подхода.</p> <p>3. Принцип взаимосвязи явлений в природе.</p> <p>4. Принцип экономного подхода</p> <p>5. Принцип умеренности.</p> <p>6. Принцип пределов.</p> <p>7. Принцип «никаких отходов природе».</p> <p>8. Принцип рециркуляции.</p> <p>9. Принцип локальности.</p> <p>10. Принцип сбалансированного использования.</p> <p>11. Принцип глобальной общности.</p> <p>14. «Область», в пределах которой механизмы обратной связи способны, несмотря на стрессовые воздействия, сохранять устойчивость системы, хотя и в измененном виде, называют</p> <p>15. - совокупность условий жизни внутри экосистемы, предъявляемых к среде видом или его популяцией.</p> <p>16. закон . недостаток тех или иных веществ может приводить к неблагоприятным последствиям для живых организмов, вплоть до их гибели.</p> <p>..... не только недостаток, но и избыток тех или иных веществ может приводить к неблагоприятным последствиям – гибели организма. Закон лимитирующего фактора лежит в основе санитарной охраны водного и воздушного бассейна, а также почв.</p> <p>17. 4 закона Барри Коммонера</p> <p>18. Управление в области охраны окружающей среды.</p> <p>19. - это комплекс окружающих человека или другой живой организм физических, географических, биологических, социальных, культурных и политических условий, который определяет форму и характер его существования. Окружающая среда влияет на жизнь людей и развитие общества в целом. Вследствие этого люди, прогресс, развитие и окружающая среда тесно взаимосвязаны.</p> <p>20. - это естественные и преобразованные факторы природы, выступающие в качестве непосредственных и опосредованных детерминирующих условий жизнедеятельности человека как социального субъекта</p>
--	--	--	--	--	--

Экология	1	2		ПК-2.2	<p>1. Интенсивность экологического фактора, наиболее благоприятного для деятельности организма</p> <p>а. Пессимум</p> <p>б. Оптимум</p> <p>в. Максимум</p> <p>г. Минимум</p> <p>2. Диапазон между экологическим минимумом и экологическим максимумом существования организма принято называть</p> <p>а. Ресурсный цикл</p> <p>б. Гомеостаз</p> <p>в. Область толерантности</p> <p>г. Экологическая ниша</p> <p>3. Способность биологических систем противостоять изменениям и сохранять состояние равновесия</p> <p>а. Предел устойчивости</p> <p>б. Гомеостаз</p> <p>в. Ресурсный цикл</p> <p>г. Толерантность</p> <p>4. Обратная связь, уменьшающая отклонение плотности популяций от норм называется</p> <p>а. Отрицательной</p> <p>б. Положительной</p> <p>в. Нейтральной</p> <p>г. Генетической</p> <p>5. Способность к саморегулированию (гомеостазу) выше</p> <p>а. У естественных биогеоценозов</p> <p>б. Агробиеоценозов</p> <p>в. Природно-технических систем</p> <p>г. Геотехнических систем.</p> <p>6. Что такое загрязнение окружающей среды:</p> <p>а) благоприятное воздействие человека на окружающую среду</p> <p>б) негативное изменение природных комплексов планеты, которые привели человечество к загрязнению атмосферы, гидросферы и литосферы +</p> <p>в) негативное изменение природных комплексов планеты, которые привели человечество к очищению воздуха, воды, почвы</p> <p>7. К видам загрязнений не относят:</p> <p>а) биологическое загрязнение</p> <p>б) физическое загрязнение</p> <p>в) химическое загрязнение</p>
----------	---	---	--	--------	---

				<p>г) природное загрязнение +</p> <p>8. Гигиенический критерий оценки состояния окружающей среды – это:</p> <p>а) предельно допустимые концентрации +</p> <p>б) очистные сооружения</p> <p>в) фильтрация воздуха</p> <p>9. Укажите факторы прямого воздействия производства на здоровье и жизнь человека.</p> <p>А. Применение несовершенных технологий.</p> <p>Б. Процесс производства на рабочем месте+</p> <p>В. Проживание в неблагоприятной окружающей среде</p> <p>Г. Использование готовой продукции.</p> <p>10. Самый опасный класс отходов:</p> <p>а) 1 класс +</p> <p>б) 2 класс</p> <p>в) 3 класс</p> <p>г) 4 класс</p> <p>11. Антропогенное воздействия на окружающую природную среду</p> <p>12. Виды антропогенных влияний</p> <p>13. Мероприятия по снижению негативного влияния на окружающую среду</p> <p>14.- вещество или смесь веществ, количество и (или) концентрация которых превышают установленные для химических веществ, в том числе радиоактивных, иных веществ и микроорганизмов нормативы и оказывают негативное воздействие на окружающую среду.</p> <p>15. - это процесс изменения природных комплексов под воздействием производственной деятельности человека.</p> <p>Загрязнение - привнесение в окружающую среду или возникновение в ней новых, обычно не характерных физико-химических и биологических веществ, оказывающих вредные воздействия на природные экосистемы и человека.</p> <p>16. - постепенное ухудшение свойств почв (уменьшение содержания гумуса, разрушение структуры, снижение плодородия), вызванное изменением условий почвообразования главным образом под влиянием хозяйственной деятельности человека.</p> <p>17. Основная задача экологии и пути решения возникающих экологических проблем на современном этапе</p> <p>Основной задачей экологии стало изучение структуры и функционирования природных и природно-антропогенных систем, закономерностей их устойчивого существования. В практическом плане задача ограничения деятельности человека в биосфере, уступила место управления этой деятельностью. Под термином «управление» в конце XX века понимается широкий спектр приемов регулирования взаимодействий человека со средой обитания.</p>
--	--	--	--	---

					<p>В настоящее время выделяют два пути решения возникающих экологических проблем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приведение технологий в соответствие с экологическими требованиями; - целенаправленная природоохранная деятельность. <p>18 — состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений. Безопасность пищевых продуктов означает отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного воздействия на организм человека.</p> <p>19.....- окружающая среда, качество которой обеспечивает устойчивое функционирование естественных экологических систем, природных и природно-антропогенных объектов.</p> <p>20.....- нормативы, которые установлены в соответствии с физическими, химическими, биологическими и иными показателями для оценки состояния окружающей среды и при соблюдении обеспечивается благоприятная окружающая среда.</p>
Экология	1	2		ПК-2.3	<p>1. Пылеуловители, в которых очистка движущегося воздуха от пыли происходит под действием сил гравитации и инерции, называются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) фильтрационными б) инерционными в) электрическими <p>2. Физическое загрязнение подразделяется на:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) микробиологическое б) биологическое в) тепловое <p>3. Внедрение системы административного управления охраной окружающей среды на основе международных стандартов ИСО серии 14000 – экологический менеджмент осуществляется на:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) уровне участка б) уровне цеха в) уровне предприятия <p>4. Процесс установления показателей предельно допустимого воздействия человека на окружающую природную среду:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Экологическое нормирование б) Экологическое планирование в) Экологическая стратегия <p>5. Под качеством окружающей среды понимают...</p> <p>Варианты ответа:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных экосистем, биоразнообразия и генофонда б) способность к самоочищению и саморегуляции в) предел, за которым природа не в состоянии справиться с антропогенной нагрузкой. г) сохранение растительного и животного мира

6.Концентрация, которая при ежедневной работе в течение 8 часов не должна вызывать заболевания или отклонения в состоянии здоровья

Варианты ответа:

а) ПДВ

б) ПДК сред. сут.

в) ПДК раб. Зоны

г) ПДК макс. раз.

7.Один из основных нормативных правовых актов РФ, регулирующий отношения в области экологического нормирования и стандартизации

Варианты ответа:

а) Конституция РФ

б) ФЗ «Об охране окружающей среде»

в) ФЗ «О стандартизации»

г) ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»

8.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.

А. Отходы производства	А.1
Б. Окружающая среда	Б.2
В. Работник предприятия	В.3
Г. Материальные ресурсы, технологических процессов	Г.4

9.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.

А. Работники предприятия	А.1
Б. Продукции	Б.2
В. Материальные ресурсы, технологический процесс	В.3
Г. Отходы потребления	Г.4

10. Укажите факторы прямого воздействия производства на окружающую среду.

А. Применение несовершенных технологий

Б. процесс производства на рабочем месте

В. Проживание в неблагоприятной окружающей среде

Г. Использование готовой продукции

11. – это анализ и оценка экологических последствий и экологического риска технологий в случае нормальной или аварийной эксплуатации объекта с целью доказать экологическую безопасность технологии или установить ее опасность, а также является частью экологической экспертизы существующего производства или любого проекта.

12.

- метод материальных балансов и технических расчетов;

					<p>- метод технологической альтернативы;</p> <p>- методы прогнозирования технологического риска;</p> <p>- методы регистрации экологических последствий технологий производства;</p> <p>- методы оценки экологической опасности технологий</p> <p>13.— это системный анализ и прогнозирование возможных аварийных ситуаций, а также оценка технологического риска и аварийности при нормальной эксплуатации.</p> <p>14. включают в себя системный анализ связей промышленной технологии с природной средой, а также анализ каналов связей и оценку их экологичности.</p> <p>15.— единовременный, периодический или постоянный процесс привнесения или изъятия материи или энергии. Воздействие ведет к изменению окружающей среды.</p> <p>16. — произошедшие или отдаленные изменения, приводящие к ухудшению среды обитания и условий жизнедеятельности людей и биоты ландшафта в настоящем или будущем</p> <p>17.- норматив допустимых выбросов и сбросов веществ и микроорганизмов, который устанавливается для стационарных, передвижных и иных источников, технологических процессов, оборудования и отражает допустимую массу выбросов и сбросов веществ и микроорганизмов в окружающую среду в расчете на единицу выпускаемой продукции.</p> <p>18.- независимая, комплексная, документированная оценка соблюдения субъектом хозяйственной и иной деятельности требований, в том числе нормативов и нормативных документов, в области охраны окружающей среды, требований международных стандартов и подготовка рекомендаций по улучшению такой деятельности.</p> <p>19 вероятность наступления события, имеющего неблагоприятные последствия для природной среды и вызванного негативным воздействием хозяйственной и иной деятельности, чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера.</p> <p>20. Экобиозащитными средствами являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • установка очистительных фильтров на трубах промышленных предприятий; • внедрение совершенных технологий; • ограничение движения транспорта на улицах и площадях; • введение одностороннего движения, что сокращает число торможений и наборов скоростей, способствующих загрязнению биосферы; • выведение предприятий с вредным производством за черту заселенных территорий; • продуманные проектно-планировочные решения городов с учетом розы ветров; • закрытие вредных производств; • вывоз листвы в компостные ямы за пределы жилых кварталов; • профилактика лесных, луговых и других пожаров.
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экология	1	2		ПК-2.1	<p>1. Мероприятия, связанные с управлением, структурой и функционированием создаваемых или действующих природно - промышленных систем, это: в. организационные</p> <p>2. Факторы, влияющие на здоровье людей, подразделяют на: в. Биологические, химические и физические</p> <p>3. Какой природный ресурс может считаться условно неисчерпаемым: в. Солнечный свет</p> <p>4. Какие природные ресурсы называются балансовыми: а. ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за большой глубины залегания</p> <p>5. Какой из природных водных источников характеризуется наибольшим периодом самоочистки: г. Воды озер</p> <p>6. Какой природный комплекс в наибольшей степени подвержен загрязнению в результате трансграничного переноса вредных веществ: а. Реки</p> <p>7. Какой прием позволяет учесть затраты и выгоды природоохранных мероприятий в течение продолжительного периода времени: б. дисконтирование</p> <p>8. Какой источник финансирования охраны окружающей среды в России стал к середине 90-х годов одним из главных: в. средства экологических фондов</p> <p>9. Что является целью установления платежей за природопользование и загрязнение окружающей природной среды: а. стимулирование природопользователей к рациональному использованию природных ресурсов</p> <p>10. К особо охраняемым территориям относятся: б. Заповедники и заказники</p> <p>11. Основные принципы охраны окружающей природной среды</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение права человека на благоприятную окружающую среду; - обеспечение благоприятных условий жизнедеятельности человека; - научно обоснованное сочетание экологических, экономических и социальных интересов человека, общества и государства в целях обеспечения устойчивого развития и благоприятной окружающей среды; - охрана, воспроизводство и рациональное использование природных ресурсов как необходимые условия обеспечения благоприятной окружающей среды и экологической безопасности; - ответственность органов государственной власти Российской Федерации, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления за обеспечение благоприятной окружающей среды и экологической безопасности на соответствующих территориях; - платность природопользования и возмещение вреда окружающей среде;

					<ul style="list-style-type: none"> - независимость контроля в области охраны окружающей среды; - презумпция экологической опасности планируемой хозяйственной и иной деятельности; - обязательность оценки воздействия на окружающую среду при принятии решений об осуществлении хозяйственной и иной деятельности; - обязательность проведения государственной экологической экспертизы проектов и иной документации, обосновывающих хозяйственную и иную деятельность, которая может оказать негативное воздействие на окружающую среду, создать угрозу жизни, здоровью и имуществу граждан; - учет природных и социально-экономических особенностей территорий при планировании и осуществлении хозяйственной и иной деятельности; - приоритет сохранения естественных экологических систем, природных ландшафтов и природных комплексов; - допустимость воздействия хозяйственной и иной деятельности на природную среду исходя из требований в области охраны окружающей среды; - обеспечение снижения негативного воздействия хозяйственной и иной деятельности на окружающую среду в соответствии с нормативами в области охраны окружающей среды, которого можно достигнуть на основе использования наилучших существующих технологий с учетом экономических и социальных факторов; - обязательность участия в деятельности по охране окружающей среды органов государственной власти Российской Федерации, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, общественных и иных некоммерческих объединений, юридических и физических лиц; - сохранение биологического разнообразия; - обеспечение интегрированного и индивидуального подходов к установлению требований в области охраны окружающей среды к субъектам хозяйственной и иной деятельности, осуществляющим такую деятельность или планирующим осуществление такой деятельности; - запрещение хозяйственной и иной деятельности, последствия воздействия которой непредсказуемы для окружающей среды, а также реализации проектов, которые могут привести к деградации естественных экологических систем, изменению и (или) уничтожению генетического фонда растений, животных и других организмов, истощению природных ресурсов и иным негативным изменениям окружающей среды; - соблюдение права каждого на получение достоверной информации о состоянии окружающей среды, а также участие граждан в принятии решений, касающихся их прав на благоприятную окружающую среду, в соответствии с законодательством; - ответственность за нарушение законодательства в области охраны окружающей среды; - организация и развитие системы экологического образования, воспитание и формирование экологической культуры; - участие граждан, общественных и иных некоммерческих объединений в
--	--	--	--	--	--

					<p>решении задач охраны окружающей среды; - международное сотрудничество Российской Федерации в области охраны окружающей среды 12. охрана окружающей среды 13. Принципы рационального использования природных ресурсов. 14. Гомеостатическим плато. 15. Экологическая ниша 16. минимума Закон толерантности 17. 4 закона Барри Коммонера Экология как наука имеет 4 основополагающих закона, сформулированных в 1966 году американским экологом Барри Коммонером. Все связано со всем Все должно куда-то деваться Ничто не дается даром Природа знает лучше 18. Управление в области охраны окружающей среды. <ul style="list-style-type: none"> • создание системы органов управления и координация их деятельности; • экологическое нормотворчество, в том числе экологическое нормирование и экологическая стандартизация; • оценка воздействия на окружающую среду (ОВОС); • экологические экспертиза, лицензирование и сертификация; • экологический аудит; • экологический контроль и мониторинг; • экологическое воспитание и образование; • контроль за использованием и охраной объектов природы; • подготовка и распространение ежегодного государственного доклада о состоянии и об охране ОС; • разрешение в административном порядке споров в сфере охраны ОС. 19. Окружающая среда 20. Природная среда </p>
Экология	1	2		ПК-2.2	<p>1. Интенсивность экологического фактора, наиболее благоприятного для деятельности организма 2. Оптимум 2. Диапазон между экологическим минимумом и экологическим максимумом существования организма принято называть 3. Область толерантности 3. Способность биологических систем противостоять изменениям и сохранять состояние равновесия 2. Гомеостаз 4. Обратная связь, уменьшающая отклонение плотности популяций от норм называется 1. Отрицательной 5. Способность к саморегулированию (гомеостазу) выше </p>

					<p>1. У естественных биогеоценозов</p> <p>6. Что такое загрязнение окружающей среды:</p> <p>б) негативное изменение природных комплексов планеты, которые привели человечество к загрязнению атмосферы, гидросферы и литосферы</p> <p>7. К видам загрязнений не относят:</p> <p>г) природное загрязнение</p> <p>8. Гигиенический критерий оценки состояния окружающей среды – это:</p> <p>а) предельно допустимые концентрации</p> <p>9. Укажите факторы прямого прямого воздействия производства на здоровье и жизнь человека.</p> <p>Б. Процесс производства на рабочем месте</p> <p>10. Самый опасный класс отходов:</p> <p>а) 1 класс</p> <p>11. Социальная, биологическая и физиологическая и химическая.</p> <p>12. Виды антропогенных влияний</p> <p>Классификация способов воздействия человека на внешний мир может быть выполнена в двух вариантах. Первый предусматривает оценку его характера — антропогенные факторы бывают прямые, опосредованные или случайные; второй разграничивает абиотический и биотический типы влияния индивида на окружающий мир.</p> <p>Биотические антропогенные факторы обусловлены воздействием живых организмов или человека на внешнюю среду или прочих сосуществующих с ними, абиотические — влиянием различных элементов неживой природы.</p> <p>Прямое</p> <p>Антропогенные воздействия, при которых реализуется целенаправленная модификация характеристик окружающей среды с целью получения прибыли, или отличающиеся бесконтрольным использованием природных ресурсов, являются прямыми методами воздействия людей на внешний мир. Прямое антропогенное влияние на внешний мир вызывает хорошо заметное изменение его состояния, и к числу таких факторов стоит отнести следующие:</p> <p>сооружение каналов для орошения сельскохозяйственных угодий без оценки долгосрочных последствий;</p> <p>возведение плотин или дамб без учета характеристик водной экосистемы;</p> <p>бесконтрольное уничтожение птиц и животных ради интереса и получения прибыли;</p> <p>космический туризм — полеты состоятельных людей в космическое пространство для получения острых ощущений.</p> <p>Примеров прямых воздействий можно привести еще великое множество. Данный антропогенный фактор является наиболее опасным для окружающей среды и непосредственно человека, так как вредные выбросы в атмосферу на производствах, неограниченная деятельность по вырубке тропических лесов и истреблению животных и птиц, способствуют модификации экологических систем как на</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>глобальном, так и локальном уровне.</p> <p>Косвенное</p> <p>Негативное влияние опосредованных антропогенных факторов характеризуется отсутствием явного умысла людей в процессе реализации того или иного типа деятельности. К примеру, хорошо известен факт, что при сооружении оросительных каналов на территории СССР строители преследовали исключительно благие цели — подведение воды из Аральского моря в засушливые регионы на территории современного Казахстана и соседствующих с ним стран. Однако по прошествии нескольких десятилетий проявились отсроченные негативные последствия — практически полное пересыхание одного из крупнейших водоемов Евразии и уничтожение его экосистемы.</p> <p>Случайное</p> <p>Эта разновидность влияния антропогенных факторов на окружающий мир характеризуется отсутствием четкого понимания происходящих в природе естественных процессов. К примеру, подготовка почвы для посадки кустарника на дачном участке может нарушить устоявшиеся экосистемы подземных обитателей — муравьев, жуков, термитов, и пр.</p> <p>Общее для всех видов</p> <p>Общее для всех разновидностей антропогенного воздействия — это взаимоотношения человека и природы. Неблагоприятное воздействие человека на окружающую среду и биосферу имеет различные проявления — отрицательные или положительные, к сожалению, со значительным преобладанием первых, как на глобальном, так и местном уровне.</p> <p>13. Мероприятия по снижению негативного влияния на окружающую среду</p> <p>Одной из главных задач на современном этапе развития России является формирование системы мер по обеспечению устойчивого развития, базирующихся на разработке и внедрении новых и максимальном использовании имеющихся экологически безопасных, энерго- и Ресурсосберегающих, мало- и безотходных технологий. При этом особое внимание необходимо уделять созданию правовых, организационных и экономических условий экологической переориентации экономики, социальной сферы и систем жизнеобеспечения в соответствии с требованиями рационального использования всех видов ресурсов, сохранения и улучшения состояния окружающей среды, обеспечения экологической безопасности производства и продукции. Достижение указанной цели возможно при проведении работ в следующих основных направлениях.</p> <p>В области охраны атмосферного воздуха:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сокращение в технологических процессах выбросов специфических токсичных веществ (соединений хлора, фтора, сероуглерода, сероводорода, ртути, свинца, бенз(а)пирена, формальдегида, метилмеркаптанов, отдельных углеводородов и др.); • перевод автотранспорта на менее токсичные виды топлива (сжатый и сжиженный газ, дизельное топливо); создание и внедрение различных присадок и добавок, улучшающих экологические характеристики двигателей автомобилей; внедрение специальных нейтрализаторов отработавших газов двигателей автомобилей, создание диагностических постов и пунктов контроля выбросов автомобилей при их государственном техническом осмотре;
--	--	--	--	--	---

					<ul style="list-style-type: none"> • увеличение производства малозольных и малосернистых видов топлива; • увеличение серийного производства газоочистных и пылеулавливающих установок, приборов контроля за загрязнением атмосферного воздуха стационарными и передвижными источниками; • сокращение выбросов оксидов серы и азота, а также парниковых газов и озоноразрушающих веществ во исполнение международных обязательств Российской Федерации. <p>В области охраны водных ресурсов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • создание и внедрение новых технологий и комбинированных методов обеззараживания питьевой воды, а также ее кондиционирования, в том числе опреснения, обезжелезивания, обесфторивания и т.п.; • увеличение производства портативных установок коллективного и индивидуального пользования для очистки и обеззараживания питьевой воды (в сельских районах, при коттеджной и дачной застройке, в полевых условиях, при вахтовом методе организации труда и т.п.); • организация производства водоизмерительной аппаратуры для учета водопотребления и водоотведения; • увеличение мощностей по производству расфасованной питьевой воды, в особенности в вододефицитных регионах и в районах высокого риска химического и бактериального загрязнения; • увеличение производства основных химических реагентов для обеззараживания питьевой воды (хлорного железа, сернокислого алюминия, полиакриламида и др.) и организация производства сорбентов для очистки питьевой воды от радионуклидов; • создание и развитие оборотных и повторно-последовательных систем водоснабжения, систем локальной очистки и повторного использования производственных сточных вод, замкнутых систем водообеспечения отдельных предприятий и производств; • аккумулирование, очистка и использование воды поверхностного стока для производственных нужд; • создание систем очистки и использования сбросных вод, в том числе шахтно-рудничных, дренажных и промывных, а также доочищенных и обеззараженных городских сточных вод; • создание и внедрение технологий и эффективного оборудования по очистке морских акваторий от разливов нефти и донных отложений на шельфе от тяжелых фракций нефтяных загрязнений, а также для предотвращения загрязнения водных объектов при погрузочно - разгрузочных работах, морских и речных перевозках, разведке и добыче ресурсов русел рек и морского дна. <p>В области использования, обезвреживания и размещения отходов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • расширение мощностей по сбору и использованию (утилизации) различных видов вторичного сырья; • строительство мусороперерабатывающих заводов для городов с численностью населения более 500 тыс. человек; • создание и внедрение установок и производств по обезвреживанию (в том числе термическими методами) токсичных производственных отходов, включая запрещенные и непригодные к применению пестициды и агрохимикаты;
--	--	--	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> • создание систем сбора и переработки (обезвреживания) токсичных отходов, образующихся в жилом секторе и коммунальном хозяйстве (люминесцентные лампы, автомобильные и иные аккумуляторы и батарейки, лакокрасочная тара, бытовая электронная техника и т.п.); • создание полигонов для экологически безопасного захоронения твердых бытовых и производственных отходов для городов с численностью населения более 100 тыс. человек с утилизацией образующегося биогаза; • создание мощностей по переработке и использованию осадков городских сточных вод и локальных очистных сооружений. <p>В области обеспечения радиационной безопасности и защиты от иных Физических факторов воздействия:</p> <p>оценка радиоэкологической опасности радиоактивных отходов, коплённых на территории страны;</p> <p>развитие промышленности по переработке твердых и жидких радиоактивных отходов, а также выведенных из эксплуатации ядерных объектов, в том числе судовых ядерных энергетических установок;</p> <p>проведение обследований районов захоронения радиоактивных веществ и отходов на территории страны, в первую очередь на промышленных предприятиях ядерно-топливного и энергетического цикла, а также разработка и осуществление мероприятий по поэтапному снижению экологической опасности на указанных территориях.</p> <p>В топливно-энергетическом комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • очистка ископаемых топлив от серы с получением серопродуктов и создание технологий глубокой очистки дымовых газов от оксидов серы, азота и оксида углерода; • доведение до 100% степени использования зол и шлаков в производстве строительных и других материалов; • извлечение редкоземельных химических элементов из продуктов сжигания ископаемых топлив; • утилизация теплых вод в рыбоводном и тепличном хозяйствах; • создание промышленных агрегатов для выработки энергии за счет ветра, солнца, тепла земных недр и других экологически чистых и возобновляемых источников энергии. <p>В горнодобывающем комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развитие геотехнологических методов разработки недр, включая химическое и микробиологическое выщелачивание металлов и минералов, гидрометаллургическое производство; • добыча полезных ископаемых с применением технологий с закладкой выработанного пространства; • широкое вовлечение в хозяйственный оборот накопленных отходов горнодобывающей промышленности (техногенных месторождений); • внедрение на предприятиях по добыче и обогащению руд цветных металлов технологий по извлечению кроме профилирующей продукции других (сопутствующих) компонентов, которые создают напряженную экологическую обстановку при нахождении их в отвалах; *
--	--	--	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> • экологически безопасное выведение из эксплуатации отработанных месторождений и шахт, а также рекультивация территорий. <p>В металлургическом комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развитие методов прямого восстановления железных руд; • развитие кислородно-конвертерного и электросталеплавильного производств; • преимущественное внедрение методов кислородной и автогенной выплавки цветных металлов; • внедрение технологий бесцианидного разделения коллективных концентратов, гравитационной технологии извлечения драгоценных металлов, технологии концентрации руд с обогащением в тяжелых средах и радиометрической сепарацией; • доведение степени использования доменных шлаков до 100%, ферросплавных и сталеплавильных шлаков и шлаков цветной металлургии — до 50% выхода. <p>В химическом комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • развитие мембранного способа производства хлора и каустика; • освоение крупнотоннажного производства нетоксичных добавок и присадок к моторным топливам и маслам; • ускоренное развитие мембран для электро- и баромембранного разделения жидких и газообразных смесей; • производство фторпластов и изделий из полимеров с наполнителями из отходов; • утилизация изношенных автомобильных шин, фосфогипса, пиритных огарков, галитовых отходов. <p>В лесопромышленном комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использование всей биомассы дерева для переработки в товарную продукцию; • развитие безопилочной резки древесины; • внедрение кислородной отбелки целлюлозы; • освоение технологий производства гранулированных лигносульфонатов технического назначения; • получение удобрений на основе коры, опилок, древесной золы, активного ила и других органических отходов. <p>В строительном комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • широкое внедрение технологий получения цемента и других строительных материалов преимущественно с использованием вскрышных, вмещающих и отвальных пород, металлургических и энергетических шлаков и зол, отходов углеобогащения; • разработка и внедрение бетонных, древесно-волоконистых, древесно-стружечных, полимерных и других композиций с наполнителями из отходов. <p>В агропромышленном комплексе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выпуск удобрений в медленнорастворимой форме; • создание пестицидов строго направленного действия; • создание баромембранных технологий, ультрафильтров и гиперфильтров для предприятий мясной и молочной промышленности; • создание производств для получения кормового белка и иной Продукции из отходов сахарной, масложировой, спиртовой, винодельческой, консервной и других подотраслей пищевой промышленности.
--	--	--	--	--	---

					<p>14. Загрязняющее вещество</p> <p>15. Техногенез</p> <p>16. Деграация почв</p> <p>17. Основная задача экологии и пути решения возникающих экологических проблем на современном этапе</p> <p>Основной задачей экологии стало изучение структуры и функционирования природных и природно-антропогенных систем, закономерностей их устойчивого существования. В практическом плане задача ограничения деятельности человека в биосфере, уступила место управления этой деятельностью. Под термином «управление» в конце XX века понимается широкий спектр приемов регулирования взаимодействий человека со средой обитания.</p> <p>В настоящее время выделяют два пути решения возникающих экологических проблем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приведение технологий в соответствие с экологическими требованиями; - целенаправленная природоохранная деятельность. <p>18 Безопасность пищевых продуктов.</p> <p>19.Благоприятная окружающая среда</p> <p>20.Нормативы качества окружающей среды</p>
Экология	1	2		ПК-2.3	<p>1. Пылеуловители, в которых очистка движущегося воздуха от пыли происходит под действием сил гравитации и инерции, называются:</p> <p>б) инерционными</p> <p>2. Физическое загрязнение подразделяется на:</p> <p>в) тепловое</p> <p>3. Внедрение системы административного управления охраной окружающей среды на основе международных стандартов ИСО серии 14000 – экологический менеджмент осуществляется на:</p> <p>в) уровне предприятия</p> <p>4. Процесс установления показателей предельно допустимого воздействия человека на окружающую природную среду:</p> <p>а) Экологическое нормирование</p> <p>5. Под качеством окружающей среды понимают...</p> <p>а) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных экосистем, биоразнообразия и генофонда</p> <p>6.Концентрация, которая при ежедневной работе в течение 8 часов не должна вызывать заболевания или отклонения в состоянии здоровья</p> <p>в) ПДК раб. Зоны.</p> <p>7.Один из основных нормативных правовых актов РФ, регулирующий отношения в области экологического нормирования и стандартизации</p> <p>б) ФЗ «Об охране окружающей среде»</p> <p>8.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.</p> <p>А-В, Б-Г, В-Б, Г-А</p> <p>9.Проставьте номера последовательности воздействия производства на окружающую среду.</p>

					<p>А-Б, Б-В, В-А, Г-Г</p> <p>10. Укажите факторы прямого воздействия производства на окружающую среду.</p> <p>А. Применение несовершенных технологий</p> <p>11. Экологическая оценка технологий</p> <p>12. Методы экологической оценки технологий:</p> <p>13. Методы прогнозирования технологического риска</p> <p>14. Методы регистрации экологических последствий технологий производства</p> <p>15. Воздействие на окружающую среду</p> <p>16. Экологические последствия</p> <p>17. Технологический норматив.</p> <p>18. Экологический аудит</p> <p>19 Экологический риск</p> <p>20. Экобиозащитными средствами являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • установка очистительных фильтров на трубах промышленных предприятий; • внедрение совершенных технологий; • ограничение движения транспорта на улицах и площадях; • введение одностороннего движения, что сокращает число торможений и наборов скоростей, способствующих загрязнению биосферы; • выведение предприятий с вредным производством за черту заселенных территорий; • продуманные проектно-планировочные решения городов с учетом розы ветров; • закрытие вредных производств; • вывоз листвы в компостные ямы за пределы жилых кварталов; • профилактика лесных, луговых и других пожаров.
--	--	--	--	--	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-3
Название компетенции	Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-3.1
Наименование индикатора	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Шифр индикатора	ПК-3.2
Наименование индикатора	Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Товароведение продовольственных товаров	4	2		ПК-3.1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Физико-химические показатели – это... 2. Метод определения показателя – это... 3. Лабораторное оборудование – это... 4. Методика проведения лабораторного испытания – это... 5. Какой из принципов товароведения определяет пригодность товаров к совместному использованию? <ol style="list-style-type: none"> а. Безопасность б. Взаимозаменяемость в. Совместимость 6. Экспериментальные методы подразделяются на... Варианты ответов: <ol style="list-style-type: none"> а. Измерительные б. Реологические в. Спектрофотометрические 7. На какие процессы при хранении товаров оказывает влияние температура воздуха? <ol style="list-style-type: none"> а. Биохимические б. Микробиологические в. Технологические 8. Когда применяется цифровая информация? <ol style="list-style-type: none"> а. Требуется ассортиментная характеристика

					б. Требуется качественная характеристика в. Требуется количественная характеристика
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5		ПК-3.1	1. Безопасность пищевых продуктов - ... 2. Брак - ... 3. Идентификация пищевых продуктов - ... 4. Качество - ... 5. Качество продукции общественного питания - ... 6. Контроль качества продукции общественного питания - ... 7. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля: а) 2-3 часа при 4-8°C; б) 12 часов при 0°C; в) 24 часа при +2°C; г) 48 часов при +4+7°C. 8. Потери при варке мяса составляют: а) 10-20%; б) 20-30%; в) 30-40%; г) 40-50%. 9. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы а) 5° - 6°C; б) 10° - 12°C; в) 18° - 20°C; г) 1°- 2°C. 10. Наиболее ценным продуктом питания является рыба а) живая; б) охлаждённая; в) мороженая; г) солёная. 11. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории: а) тощей; б) средней жирности; в) жирной; г) особо жирной. 12. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре: а) 65-70°C; б) 75-80°C; в) 80-82°C; г) 40-45 °C.
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4		ПК-3.1	1. Безопасность пищевой продукции - 2. Биоаккумуляция - 3. Допустимое суточное потребление (ДСП) 4. Качество пищевой продукции - 5. Потребление пищевых продуктов в среднем на душу населения в динамике по годам в целом по стране, отдельным областям, районам, городам, населенным пунктам устанавливают

					а) балансовым методом б) бюджетным методом в) органолептическим методом г) физико-химическим методом 6. Вид фальсификации молока а) разбавление водой б) пастеризация в) добавление сахара г) стерилизация 7. Имитаторы — это а) непищевые заменители б) муляжи в) продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров г) фальсификаторы 8. Циагенные гликозиды содержатся в а) семенах подсолнечника б) косточках персика в) костях рыбы г) мышцах птицы
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4		ПК-3.1	1. Идентификационная экспертиза товара – 2. Экспертиза подлинности товара - 3. Фальсификация – 4. Подлинность товара - 5. Что такое информационно-аналитические методы? А) Анализ товарной информации приведенной на маркировке; Б) Анализ товарной информации приведенной в товарно-сопроводительных документах; В) Анализ товарной информации приведенной на маркировке и анализ результатов испытаний с применением органолептических и измерительных методов; Г) Анализ результатов испытаний органолептическими и измерительными методами, а также предшествующим анализом товарной информации в ТСД и маркировке; 6. Какой метод является обязательным при всех видах идентификации? А) Выборочный; Б) Физико-химический; В) Органолептический; Г) Химический. 7. Какие показатели не определяются с помощью сенсорного метода? А) Внешний вид; Б) Консистенция; В) Вкус и запах; Г) Плотность. 8. Какие бывают критерии оперативной экспертизы?

					А) Общие; Б) Специфические; В) Комплексные; Г) Единичные.
Товароведение продовольственных товаров	4	2		ПК-3.2	1. Показатели качества продукции – это... 2. Оценка качества сырья – это... 3. Органолептические показатели – это ... 4. Показатели безопасности – это... 5. В каких случаях возникают послереализационные дефекты? а. Хранение б. Проявление скрытых технологических дефектов в. Потребление 6. Назовите одну из товарных стадий: а. Приемочный контроль б. Окончательный контроль готовой продукции в. Реализация товаров 7. За счет, каких процессов происходят качественные потери? а. Биохимических б. Технологических в. Биологических 8. Для чего используются результаты диагностики и прогнозирования? а. Для улучшения качества выпускаемых товаров б. Усовершенствования сроков хранения в. Для возможных изменений при формировании ассортимента
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5		ПК-3.2	1. Входной (предварительный) контроль - ... 2. Выходной (приемочный) контроль - ... 3. Выборочный контроль – ... 4. Операционный (производственный) контроль - ... 5. Органолептические показатели - ... 6. Предельное значение показателей качества – ... 7. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов: а) кубики 30-40 г; б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7 г; в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; г) кубики 20-30 г. 8. Температура подачи горячих супов: а) 75-80°С; б) 60-65°С; в) 80-85°С; г) 70-75°С. 9. Основные горячие соусы хранят: а) от 3 до 4 ч; б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.

					<p>10. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:</p> <p>а) 10г; б) 20г; в) 30г; г) 15г.</p> <p>11. Температура подачи блюд из овощей:</p> <p>а) 75°С; б) 65°С; в) 55°С; г) 80°С.</p> <p>12. Температура подачи горячих блюд из мяса:</p> <p>а) 75°С ; б) 65°С; в) 80°С; г) 55°С.</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4		ПК-3.2	<p>1. Пищевой статус человека -</p> <p>2. Пищевые добавки –</p> <p>3. Продовольственное сырье -</p> <p>4. Технологическая добавка -</p> <p>5. Дефект мяса птицы</p> <p>а) плесневение б) загрязнение и повреждение туши грызунами в) потемнение тушки г) гнилостный запах</p> <p>6. Наибольшую опасность с точки зрения распространенности и токсичности имеет контаминант</p> <p>а) диоксин б) алкалоид в) слизь г) дубильное вещество</p> <p>7. Порча парной и охлажденной рыбы начинается с</p> <p>а) головы б) хвоста в) брюшка г) спинки</p> <p>8. К фенольным кислотам относится</p> <p>а) Р-кумаровая кислота, содержащаяся в яблоках б) лимонная кислота, содержащаяся в цитрусовых в) сапонин, содержащийся в чесноке г) стигмастерин, содержащийся в бананах</p>
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4		ПК-3.2	<p>1. Показатели качества продукции – это...</p> <p>2. Оценка качества сырья – это...</p> <p>3. Органолептические показатели – это ...</p>

					<p>4. Показатели безопасности – это...</p> <p>5. Что относится к преимуществам сенсорного метода?</p> <p>А) Описательный характер результатов;</p> <p>Б) Сравнение данных полученных отдельными испытаниями;</p> <p>В) Незаменимость измерительными методами;</p> <p>Г) Субъективность оценок.</p> <p>6. Какие биологические компоненты входят в состав биосенсоров?</p> <p>А) Ферменты;</p> <p>Б) Кислоты;</p> <p>В) Витамины;</p> <p>Г) Протеины</p> <p>7. Какие приборы не применяются при исследовании консистенции пищевых продуктов?</p> <p>А) Прибор Вейлсера-Рибиндера;</p> <p>Б) Реометры Брукфильда;</p> <p>В) Трубдимер Кларка;</p> <p>Г) Вискозиметр Оствальда и Убеллоде.</p> <p>8. Структурный анализатор это...</p> <p>А) Прибор, измеряющий величину сопротивления в зависимости от нагрузки;</p> <p>Б) Прибор для исследования текучих свойств;</p> <p>В) Прибор для изучения механической прочности;</p> <p>Г) Прибор для измерения вязкости пробы.</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Товароведение продовольственных товаров	4	2		ПК-3.1	<p>1. Физико-химические показатели – это – показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами. Эти показатели бывают прямые и косвенные. Прямые показатели позволяют осуществлять непосредственную оценку потребительских свойств товаров.</p> <p>2. Метод определения показателя – это определение значений показателей качества продукции, осуществляемое на основе сбора и анализа информации о его показателе или показателях.</p> <p>3. Лабораторное оборудование – это различные инструменты и снаряжение, используемое учёными, работающими в лаборатории для выполнения экспериментов или осуществления измерений. Лабораторное оборудование подразделяется на общелабораторное, измерительное, специализированное, испытательное и аналитическое.</p> <p>4. Методика проведения лабораторного испытания – это организационно-методический документ обязательный к исполнению. В нем формулируют метод испытаний, средства и условия испытаний, отбор проб, алгоритмы выполнения операций по определению одной из нескольких взаимосвязанных характеристик</p>

					<p>свойств объекта, формы представления данных, также оценивают точности, достоверности результатов, требования техники безопасности и охраны окружающей среды при проведении испытаний.</p> <p>5.в 6.а 7.б 8.в</p>
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5		ПК-3.1	<p>1. Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>3. Идентификация пищевых продуктов - установление соответствия пищевых продуктов их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта.</p> <p>4. Качество - совокупность характеристик, объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предлагаемые потребности.</p> <p>5. Качество продукции общественного питания - совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее способность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.</p> <p>6. Контроль качества продукции общественного питания - проверка соответствия показателей качества продукции общественного питания установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют на три вида: Предварительный (входной), операционный (производственный) и выходной (приемочный).</p> <p>7. г 8. в 9. б 10. а 11. б 12. б</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4		ПК-3.1	<p>1. Безопасность пищевой продукции - соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений.</p> <p>2. Биоаккумуляция - обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.</p> <p>3. Допустимое суточное потребление (ДСП) количество пищевой добавки, пересчитанное на массу тела, которое можно потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья (стандартная масса 60 кг). Оценивается Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам.</p> <p>4. Качество пищевой продукции - совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищевых продуктов для жизни</p>

					и здоровья людей. 5. а 6. в 7. в 8. б
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7	4		ПК-3.1	<p>1. Идентификационная экспертиза товара - экспертиза, которая проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных к нормативно-технической и иной документации.</p> <p>2. Экспертиза подлинности товара - экспертиза, проводимая с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки. При этом подделка может иметь как худшие показатели качества, чем у натурального продукта, так и лучшие.</p> <p>3. Фальсификация – подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация ее в корыстных целях.</p> <p>4. Подлинность товара - набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других</p> <p>5. В</p> <p>6. В</p> <p>7. Г</p> <p>8. в</p>
Товароведение продовольственных товаров	4	2		ПК-3.2	<p>1. Показатели качества продукции – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Каждая продукция обладает своей номенклатурой показателей, которая зависит от назначения продукции, условий её производства и эксплуатации и многих других факторов</p> <p>2. Оценка качества сырья – это процессы представляют собой сопоставление всей совокупности показателей потребительских свойств сырья и продуктов требованиям нормативных документов, проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, а также оценку соответствия состояния сырья и продуктов требованиям рецептуры.</p> <p>3. Органолептические показатели – это характеристики качества воды, пищи, иной продукции, которые могут быть оценены при помощи органов чувств человека: зрения, вкуса, осязания, обоняния, слуха. Безусловно, в первую очередь речь идет о качественных характеристиках объекта анализа, и уже во вторую - о количественных; стоит отметить, что эти критерии взаимосвязаны.</p> <p>4. Показатели безопасности – это показатели, которые характеризуют особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.</p> <p>5. б</p> <p>6. в</p>

					7.б 8.в
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	5		ПК-3.2	<p>1. Входной (предварительный) контроль - проверка поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>2. Выходной (приемочный) контроль - проверка качества готовой продукции (бракераж пищи, лабораторный контроль за полнотой вложения сырья, безопасностью и т.д.).</p> <p>3. Выборочный контроль – проверка одной или нескольких выборок из партии, по результатам которой принимают решение об оценке качества продукции.</p> <p>4. Операционный (производственный) контроль - контроль, проводящийся во время технологического процесса.</p> <p>5. Органолептические показатели - показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), характеризующие, субъективное отношение человека к пище и определяемые с помощью органов чувств.</p> <p>6. Предельное значение показателей качества – это наибольшее и наименьшее регламентированное значение показателей качества продукции, приведенное в нормативных документах и используемое при контроле качества продукции.</p> <p>7. б</p> <p>8. а</p> <p>9. а</p> <p>10. а</p> <p>11. б</p> <p>12. б</p>
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	4		ПК-3.2	<p>1. Пищевой статус человека - степень обеспеченности организма энергией и основными пищевыми веществами.</p> <p>2. Пищевые добавки – химические вещества и природные соединения, сами по себе не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи. Они преднамеренно добавляются в пищевые системы по технологическим соображениям на различных этапах производства, хранения, транспортировки готовых продуктов с целью улучшения или облегчения производственного процесса или отдельных его операций, увеличения стойкости продукта к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида продукта или намеренного изменения органолептических свойств.</p> <p>3. Продовольственное сырье - объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов.</p> <p>4. Технологическая добавка - вещество, добавляемое в продукт при обработке, но затем удаляемое из него. Следы его могут обнаружиться в продукте.</p> <p>5. б</p> <p>6. а</p> <p>7. в</p> <p>8. а</p>
Идентификация и фальсификация	7	4		ПК-3.2	1. Идентификация – это отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо. Применительно к товару под идентификацией следует понимать

продовольственных товаров					<p>установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям.</p> <p>2.Критерии идентификации – это характеристики товаров, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и (или) в нормативных, товарно-сопроводительных документах.</p> <p>3.Средства идентификации товаров – нормативные и технические документы (стандарты, ТУ, правила и др.), регламентирующие показатели качества, которые могут быть использованы для целей идентификации, а также товарно-сопроводительные документы, маркировка.</p> <p>4.Технологические дефекты- дефекты, вызванные недостатками при проектировании и/или разработке продукции, сырья, несоблюдением или несовершенством производственных процессов.</p> <p>5.В</p> <p>6.А</p> <p>7.А</p> <p>8.б</p>
---------------------------	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-4
Название компетенции	Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-4.1
Наименование индикатора	Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов
Шифр индикатора	ПК-4.2
Наименование индикатора	Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология пищевых производств	4	3		ПК-4.1	<p>1 Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур? 1-оболочка, алейроновый слой, эндосперм, зародыш 2-оболочка, клейковина, эндосперм, семя 3-алеироновый слой, эндосперм, зародыш 4-алеироновый слой, зародыш</p> <p>2 Мягкую пшеницу по технологическим достоинствам делят на: 1-Мягкая, полумягкая. твердая 2-Крепкая, слабая, средняя 3-Сильная, средняя. слабая 4-Сильная, мягкая, средняя</p> <p>3 Что такое солод? 1-это пророщенное и высушенное специально созданных условиях зерно 2-это смолотое зерно чмента 3-это выращенное специально созданных условиях зерно 4-это зерно пшеницы</p> <p>4 Крахмал это:</p>

- 1-моносахарид
- 2-дисахарид
- 3-полисахарид
- 4-мегасахарид

5 Что служит сырьем для получения сахара?

- 1-сахарный тростник
- 2-сахарная свекла
- 3-морковь
- 4- 1+2

6 Что служит сырьем для получения крахмала?

- 1-яблоки
- 2-топинамбур
- 3-картофель
- 4-свекла

7 Молочный жир находится в плазме молока в виде:

- 1-шариков
- 2-закиси
- 3-эмульсии
- 4-дисков

8 Топленое масло – это:

- 1-масло, которое прошло тепловую обработку-перетопку.
- 2-масло, которое изготовлено из топленого молока
- 3-масло, которое было получено процессом обезвоживания
- 4-масло, которое было стерилизовано

9 Скваживанием сливок получают:

- 1-кефир
- 2-молоко
- 3-сметану
- 4-ряженку

10 Наиболее простой и дешевый способ защиты вина от окисления.

- 1-Герметизация.
- 2-Сульфитация.
- 3-Охлаждение.
- 4-Нагревание.

11 Волчок используется:

					<p>1-для среднего и мелкого измельчения (грубого)</p> <p>2-для тонкого или структурного измельчения (однородного)</p> <p>3-режетнакуски</p> <p>4-для упаковки измельченного мяса</p> <p>12 Куттер используется:</p> <p>1-для грубого измельчения</p> <p>2-для тонкого или структурного измельчения (однородного)</p> <p>3-режетнакуски</p> <p>4-для упаковки измельченного мяса</p> <p>13 Белковые препараты растительного происхождения:</p> <p>1-свиная шкурка</p> <p>2-соевый концентрат</p> <p>3-кровь</p> <p>4-ливер</p> <p>14 Сырье для производства сахара служит:</p> <p>1-Сахарный тростник и сахарная свекла</p> <p>2-Сахарная свекла</p> <p>3-Сахарный тростник</p> <p>4-Сахарный картофель</p> <p>15 Какие вина готовят из сорта чёрного винограда позднего созревания Саперави?</p> <p>1-Тайна Херсонеса,</p> <p>2-Лыхны,</p> <p>3-Кроненталь,</p> <p>4-Киндзмараули, Ахашени</p> <p>16 Операции по расчленению туш или полутуш, называется ...</p> <p>17 Отделение мяса от костей, называется...</p> <p>18 Отделение от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, пленок, называется ...</p> <p>19 В пивоваренном производстве смесь дробленого солода с водой называют...</p> <p>20 Продукт спиртового брожения виноградного сока, называется ...</p> <p>21 Кондитерское изделие, вырабатываемое методом сбивания смеси фруктового пюре с сахаром-песком и яичным белком, называется ...</p> <p>22 Кондитерское изделие, получаемое путем уваривания сахарного сиропа с карамельной патокой ...</p> <p>23 В качестве растворителя для получения растительного масла применяют...</p> <p>24 В масложировой промышленности получаемый после измельчения семян материал называется ...</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>25 Полая алюминиевая трубка в макаронном производстве, называется...</p> <p>26 Наиболее распространённой разновидностью вареных колбас являются сосиски и ...</p> <p>27 прокалывание оболочки колбасных батонов с целью удаления воздуха, который может оставаться в фарше под колбасной оболочкой при неплотном шприцевании, называется ...</p> <p>28наполнение колбасной оболочки мясным фаршем, называется ...</p> <p>29 В сахарном производстве продукт, полученный после уваривания сиропа называется...</p> <p>30 Операция выдержки фарша после формования батона, называется...осадка</p>
Технология пищевых производств	4	3		ПК-4.2	<p>1 Крупкаимеетразмерчастиц: 1.0,28-2мм 2.0,11-0,15 мм 3.0.20-0.25мм 4.0,31-1мм</p> <p>2Какойдолжнабытькислотностьтворога для питания (°T)? 1. 170...225°T 2. 70...110°T 3. 70...120°T 4. 85...120°T</p> <p>3 Какова должна быть кислотность питьевого молока (°T)? 1. 15...30°T 2. 16...18°T 3. 25...303°T 4. 20...353°T</p> <p>4 Какая температура пастеризации нормализованных сливок? 1- от 85 до100°C 2-от 75 до 95 °C 3-от 60до 85°C 4-от75до100°C</p>

					<p>5 Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:</p> <p>1-улучшения структурно-механических свойств сыра 2-улучшения органолептических свойств сыра 3-для увеличения содержания в молоке ионов кальция 4-для консервирования молока</p> <p>6 Физическое дозревание сливок используется для:</p> <p>1-перевод части жира в твердое состояние 2-получение однородной структуры сливок 3-облегчения его гомогенизации сливок 4-стабилизации эмульсии</p> <p>7 С какой целью пастеризуют сливки?</p> <p>1-для улучшения органолептических свойств 2-для уничтожения микрофлоры 3-для разрушения ферментов 4-для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов</p> <p>8 О свежести молока свидетельствует:</p> <p>1-содержание сухих веществ 2-содержание жира 3-кислотность 4-запах</p> <p>9 При выпуске вареных колбасных изделий варка производится при температуре:</p> <p>1-свыше 90°C 2-75...80°C 3-60...75°C 4-40...50°C</p> <p>10 Какова должна быть температура готового фарша, °C:</p> <p>1- не превышает 10 2- 32 3- минус 1... минус 2 4- +1...+2</p> <p>11 Время закладки фарша в готовые батонах вареных колбас при температуре 2-8 °C и относительной влажности воздуха 80-85 %, часов:</p> <p>1- 4...6</p>
--	--	--	--	--	--

2-2-3

3-24...48

4-10...12

12 Послеварки,охлаждаютколбасыдотемпературы°C:

1- 0...10

2-20...22

3- минус 4...минус 6

4-12...18

13 Вареные и полукопченые колбасы должны иметь консистенцию:

1-упругую

2-мажущую

3-плотную

4-рыхлую

14 Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75—80%.часов не более:

1. 72

2. 48

3. 24

4. 36

15 В пивоварении экстрактивностьсолодаэто:

1- Суммарноеколичествоводы(%)

2- Суммарноеколичествобелка(%)

3- Суммарноеколичествосухоговещества(%)

4- Суммарноеколичествосахара(%)

16 Безукоризненной пищевой добавкой для хлебобулочных изделий с точки

					<p>зрения физиологии и гигиены питания является...кислота</p> <p>17 Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужовых сыров, называется молочная ...</p> <p>18 Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла, называется....</p> <p>19 Из какого вида муки обычно производят макаронные изделия из ... муки</p> <p>20 С целью повышения пищевой ценности хлебобулочные изделия обогащают пищевыми волокнами путем внесения пшеничных ...</p> <p>21 Процесс гидратации заключается в медленном смешивании подогретого растительного масла с....</p> <p>22 Сахар из свеклы извлекают растворением в воде или ...способом</p> <p>23 Внесение минеральных солей целесообразно рассматривать как фак- тор повышения пищевой ... хлеба</p> <p>24 Материал матрицы для производства макаронных изделий делают из нержавеющей...</p> <p>25 Конфетами называются кондитерские изделия, получаемые из конфетных ...</p> <p>26 Из каких бобов вырабатывают шоколад</p> <p>27 Тонкое измельчение мясного фарша на куттере, называется...</p> <p>28 Основа кваса это квасное ...</p> <p>29 Из какой агрокультуры изготавливают Солод, используемый для производства пива...</p> <p>30 Полное или частичное сбраживание виноградного сока до объемной доли спирта не менее 9% без добавления спирта, показывает ...</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология пищевых производств	4	3		ПК-4.1	<p>1-1, 2-3, 3-1, 4-3, 5-4, 6-6, 7-3, 8-1, 9-3, 10-1, 11-1, 12-2, 13-2, 14-1, 15-4,</p> <p>16- Разделка,</p> <p>17- Обвалка,</p> <p>18- Жировка,</p> <p>19- Затором,</p> <p>20- Вино,</p> <p>21- Пастила,</p>

					22-Каремель, 23-Бензин, 24- Мятка, 25- Бастун, 26-Сардельки, 27-Штриковка, 28- Шприцевание, 29-Угфель, 30-Осадка
Технология пищевых производств	4	3		ПК-4.2	1-3, 2-1, 3-2, 4-3, 5-1, 6-1, 7-4 , 8-3, 9-2, 10-1, 11-2, 12-1, 13-1, 14-1, 15-3, 16- Аскорбиновая, 17- Сыворотка, 18- Пахта, 19- Пшеничной, 20- Отрубей,

					21- Водой, 22- Диффузионным, 23-Ценности, 24- Стали, 25- Масс, 26- Какао, 27- Куттерование, 28- Сусло, 29- Ячмень, 30- Натуральность
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-5
Название компетенции	Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-5.1
Наименование индикатора	Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Шифр индикатора	ПК-5.2
Наименование индикатора	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
Шифр индикатора	ПК-5.3
Наименование индикатора	. Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физиология питания	3	3		ПК-5.1	<p>1. Питание– это:</p> <p>1)процесспоступленияворганизмпищевыхвеществ,ихпереваривания,всасывания, усвоения доставленных нутриентов клетками организма, распада пищевых веществ и выведения из организма конечных продуктов обмена веществ;</p> <p>2)процесс потребления пищи;</p> <p>3)процесспоступленияворганизмпищевыхвеществиусвоения,доставленныхнутриентов,клетками организма;</p> <p>4)процесспоступленияворганизмпищевыхвеществивыведенияизорганизмаконечныхпродуктов обмена веществ.</p> <p>2 Физиологияпитания - это:</p> <p>1)наукао процессах усвоенияпищи;</p> <p>2)наука,изучающаяфункциональныепроцессы,связанныеспитанием,определяющаяпотребностьорганизмавпищевыхвеществахиэнергии,атакжеразрабатывающаянаучныеосновырационализациипитания;</p> <p>3)наукаопищеварительнойсистемечеловека;</p> <p>4)наука,разрабатывающаянаучныеосновыфункциональногопитания.</p>

				<p>3 Калиментарнымзаболеваниеотносится:</p> <p>1) эндемический зоб на фоне недостаточного употребления йода;</p> <p>2) вирусный грипп;</p> <p>3) пневмония;</p> <p>4) инсульт.</p> <p>4 Какое из перечисленных заболеваний нельзя отнести к «болезнямцивилизации»:</p> <p>1) пищевое отравление;</p> <p>2) онкологическое;</p> <p>3) сердечно-сосудистое;</p> <p>4) аллергическое.</p> <p>5 Какоеанатомическоеобразование, орган не входит в составпищеварительнойсистемы:</p> <p>1) селезенка;</p> <p>2) поджелудочная железа;</p> <p>3) печень;</p> <p>4) кишечник.</p> <p>6 Авитаминоз-это:</p> <p>1) умеренный дефицит витаминов;</p> <p>2) глубокий дефицит витаминов;</p> <p>3) избыточное поступление витаминов;</p> <p>4) нарушение ассимиляции витаминов.</p> <p>7 Какие ингредиенты не относятся к функциональным:</p> <p>1) пробиотики;</p> <p>2) полиненасыщенные жирные кислоты;</p> <p>3) пищевые волокна;</p> <p>4) холестерин.</p> <p>8 При 4-хразовом питании на долю обеда должно приходиться:</p> <p>1) 65% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>2) 35% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>3) 55% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>4) 25% суточной энергетической ценности рациона.</p> <p>9 При 3-хразовом питании на долю ужина должно приходиться:</p> <p>1) 45% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>2) 25% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>3) 40% суточной энергетической ценности рациона;</p> <p>4) 10% суточной энергетической ценности рациона.</p> <p>10 Понятие «режим питания» не включает:</p> <p>1) число приемов пищи;</p>
--	--	--	--	---

				<p>2) время приема пищи;</p> <p>3) рациональное распределение пищи при каждом приеме;</p> <p>4) способ приготовления пищи.</p> <p>11 Какие продукты находятся в основании «пирамиды здорового питания»:</p> <p>1) сахар и кондитерские изделия;</p> <p>2) молочные продукты;</p> <p>3) хлеб и крупы с минимальной степенью рафинирования;</p> <p>4) мясные и рыбные продукты.</p> <p>12 В состав пищеварительного тракта входят:</p> <p>1) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок;</p> <p>2) ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;</p> <p>3) пищевод, желудок, тонкая и толстая кишка;</p> <p>4) желудок, тонкая и толстая кишка.</p> <p>13 Стенка желудка состоит из оболочек:</p> <p>1) слизистой и подслизистой;</p> <p>2) слизистой, подслизистой, мышечной, серозной;</p> <p>3) мышечной и слизистой;</p> <p>4) слизистой, мышечной, серозной</p> <p>14 Реакция слюны:</p> <p>1) кислая;</p> <p>2) щелочная;</p> <p>3) слабокислая;</p> <p>4) слабощелочная или нейтральная</p> <p>15 Состояние гипervитаминоза характерно:</p> <p>1) при избыточном поступлении витаминов в организм;</p> <p>2) при недостаточном поступлении витаминов в организм;</p> <p>3) при умеренном дефиците витаминов;</p> <p>4) при дефиците витаминов и минеральных веществ.</p> <p>16 Тонкий отдел кишечника начинается ... кишкой.</p> <p>17 Двенадцатиперстная кишка является анатомической частью:</p> <p>... кишок;</p> <p>18 Сок поджелудочной железы имеет: кислую; слабокислую, щелочную или нейтральную реакцию ...</p> <p>19 Реакция желудочного сока:</p> <p>Щелочная, нейтральная, кислая;</p> <p>или слабощелочная</p> <p>20 Толстый кишечник начинается:</p> <p>со ... кишкой.</p> <p>21 Мышечный орган, покрытый слизистой оболочкой, состоящей из множества сосочков 4-х типов, воспринимает вкусовые ощущения, называется...</p>
--	--	--	--	---

					<p>22 В системе пищеварения человека она состоит примерно на 98,5 % из воды и на 1,5 % – из неорганических и органических веществ, смачивает пищу, растворяет ее в ротовой полости и называется...</p> <p>23 Часть пищеварительного канала, соединяющая полость рта с пищеводом, называется...</p> <p>24 Мышечная трубка диаметром около 2,2 см и длиной 23–28 см, соединяющая глотку с желудком, называется ...</p> <p>25 Крупный железистый орган массой около 1,5 кг, располагающийся в правом подреберье, называется ...</p> <p>26 Количество тепла, необходимое для нагревания 1 кг воды на 1⁰С, называется ...</p> <p>27 Для сколько групп труда нормируется коэффициент физической активности для мужчин, для ... групп</p> <p>28 Для сколько групп труда нормируется коэффициенты физической активности для женщин, для... групп</p> <p>29 Сколько в ротовой полости у взрослого человека резцов</p> <p>30 Сычужный фермент желудочного сока, обладающий молокосвертывающей способностью, то есть молоко в присутствии солей кальция образует сгусток за счет коагуляции казеина, называется...</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4		ПК-5.1	<p>1 Лечебно-профилактическое питание (определение):</p> <p>1) питание здоровых людей, с целью профилактики основных заболеваний;</p> <p>2) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях;</p> <p>3) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;</p> <p>4) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний;</p>
Основы диетологии	7	4		ПК-5.1	<p>2 Лечебное (диетическое) питание (определение):</p> <p>1) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, направленное на профилактику профессиональных заболеваний;</p> <p>2) питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания и выполняющее профилактические и лечебные задачи;</p> <p>3) питание лиц, направленное на лечение и профилактику заболеваний;</p> <p>4) питание больных из здоровых людей с целью профилактики основных заболеваний.</p> <p>3 Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):</p> <p>1) рационы ЛПП, витаминные препараты, молоко и кисломолочные продукты, пектин;</p> <p>2) профилактические завтраки, обеды, ужины;</p> <p>3) блюда, напитки, специализированные продукты;</p> <p>4) стандартные диеты.</p> <p>4 Рационы лечебно-профилактического питания:</p> <p>1) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам;</p> <p>2) направлены на снижение массы тела;</p> <p>3) задерживают выведение из организма токсических веществ;</p> <p>4) способствуют профилактике заболеваний.</p> <p>5 Рационы ЛПП:</p> <p>1) №1, 2, 3, 4, 5, 6;</p> <p>2) №1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5;</p> <p>3) №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;</p> <p>4) №1, 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5.</p>

				<p>6 Пектиновые вещества: 1) повышают иммунитет; 2) способствуют выделению из организма вредных веществ и понижению их концентрации в крови; 3) ухудшают процесс пищеварения; 4) ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма.</p> <p>7 Денежная компенсация стоимости лечебно-профилактического рациона: 1) разрешается по желанию работника; 2) заменяется за счет удлинения отпуска; 3) не разрешается; 4) на усмотрение работодателя.</p> <p>8 Вариант стандартной диеты при язвенной болезни желудка в стадии обострения: 1) вариант диеты с повышенным количеством белка; 2) вариант диеты с механическим и химическим щажением; 3) вариант диеты с пониженным количеством белка; 4) основной вариант стандартной диеты.</p> <p>9 Для выведения из организма радионуклидов необходимо корректировать структуру рациона путем: 1) увеличения углеводов; 2) увеличения жирового компонента; 3) уменьшения жидкости; 4) увеличения пектиновых веществ.</p> <p>10 При каком варианте стандартной диеты исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль: 1) вариант диеты с повышенным количеством белка; 2) вариант диеты с механическим и химическим щажением; 3) вариант диеты с пониженной калорийностью; 4) основной вариант стандартной диеты.</p> <p>11 Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания являются: 1) работа с радионуклидами и источниками ионизирующего излучения; 2) производство органических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора; 3) производство углеводородов, сероуглерода, фосфорорганических соединений; 4) работа с соединениями хрома и хромосодержащими соединениями.</p> <p>12 Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания являются: 1) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений; 2) работа с радионуклидами и источниками ионизирующего излучения; 3) производство органических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора; 4) работа в контакте с соединениями свинца.</p> <p>13 Уменьшение свинцовой интоксикации достигается включением в рацион:</p>
--	--	--	--	---

				<p>1) молочных и кисломолочных продуктов;</p> <p>2) растительных жиров;</p> <p>3) животных жиров;</p> <p>4) минеральной воды.</p> <p>14 Оптимальная частота приема пищи в лечебном питании:</p> <p>1) 2-3 раза;</p> <p>2) 4-5 раз;</p> <p>3) 1-2 раза;</p> <p>4) 6-7 раз.</p> <p>15 Кулинарная продукция, которую можно рекомендовать для диетического питания:</p> <p>1) борщок с гречкой;</p> <p>2) салат из редьки с маслом;</p> <p>3) яичница-глазунья;</p> <p>4) суп-пюре из моркови.</p> <p>16 Совокупность пищевых продуктов, потребляемых в течение суток, называется пищевой ...</p> <p>17 Состояние полного физического, психологического и социального благополучия, отсутствие болезней и физических дефектов, называется ...</p> <p>18 Комплекс реакций организма от инфекционных агентов и чужеродных веществ, называется ...</p> <p>19 Постоянство внутренней среды организма, называется ...</p> <p>20 Номер рациона лечебно-профилактического питания предусматривает повышенное количество пищевых волокон</p> <p>21 Номер рациона лечебно-профилактического питания предусматривает дополнительную выдачу минеральной воды...</p> <p>22 Какие макро нутриенты ограничивают в диете №9....</p> <p>23 Какие макро нутриенты ограничивают в условиях воздействия чужеродной нагрузки на организм человека ...</p> <p>24 Приготовление протертой пищи является ... щажением:</p> <p>25 Каков максимальный объем в литрах потребляемой свободной жидкости в день при варианте диеты с пониженной калорийностью ...</p> <p>26 Номер рациона лечебно-профилактического питания при производстве бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления...</p> <p>27 Номер рациона лечебно-профилактического питания при работе с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений ...</p> <p>28 Номер диеты (общий стол) когда не требуется специальных диет</p> <p>29 Номер рациона лечебно-профилактического питания при работе с соединениями свинца...</p> <p>30 Заболевания, вызванные дефицитом или избытком потребляемых пищевых веществ, называют ... заболевания</p>
Физиологи я питания	3	3		<p>ПК-5.2</p> <p>1 К макронутриентам относятся:</p> <p>1) витамины и минеральные вещества;</p> <p>2) белки, жиры, углеводы;</p> <p>3) белки;</p> <p>4) жиры и углеводы.</p> <p>2 К микронутриентам относятся:</p> <p>1) витамины и минеральные вещества;</p> <p>2) белки, жиры, углеводы;</p>

				<p>3) белки и минеральные вещества; 4) жиры и углеводы. 3 К незаменимым пищевым веществам относятся: 1) крахмал; 2) клетчатка; 3) олеиновая и фолиевая кислоты; 4) гликоген. 4 Процесс распада питательных веществ: а) ассимиляция; б) метаболизм; в) диссимиляция или катаболизм (дифференциация); г) ферментация. 5 Содержание микроэлементов измеряется: 1) в десятках граммов; 2) в сотнях граммов; 3) в единицах и микрограммах; 4) в миллиграммах. 6 Жирорастворимые витамины относятся: 1) фолиевая кислота; 2) витамины группы В; 3) витамин С; 4) витамины А, Е, D, К. 7 Макроэлементам относятся: 1) железо, йод; 2) никель, кремний; 3) медь, цинк; 4) кальций, фосфор, магний. 8 Содержание белка в овощах и фруктах не превышает: 1) 50,0%; 2) 2,5%; 3) 25,0%; 4) 15,0%. 9 Суточная потребность организма человека в углеводах: 1) 100-200 г.; 2) 400-500 г.; 3) 800-900 г.; 4) 150-200 г. 10 Зерновые культуры являются основным источником: 1) полноценного белка; 2) насыщенных жиров; 3) простых углеводов; 4) сложных углеводов. 11 Наибольшей биологической ценностью среди растительных продуктов обладают белки: 1) бобовых культур; 2) овощей;</p>
--	--	--	--	--

				<p>3) фруктов; 4)ягод. 12 Наибольшееколичествохолестеринасодержат: 1)овощи; 2) масло растительное; 3)крупы; 4)яйца. 13 Кантиоксидантамвитаминаотносятсявитамины: 1) С, Е, бета-каротин; 2)ниацин; 3)D; 4)группыВ. 14 Кводорастворимымнеотноситсявитамин: 1)С; 2) группы В; 3)Е; 4)Н. 15 Какиепродуктынаходятсяввершине«пирамидыздоровогопитания»: 1) сахар и кондитерские изделия; 2)молочныепродукты; 3) хлеб и крупы с минимальной степенью рафинирования; 4)мясныеи рыбныепродукты. 16 Вкачествестандартаприоценкебиологическойценностибелковпищевыхпродуктов используютбелок... 17 Гликемическийиндексглюкозыравен... 18 Соль какого вещества вбольшейстепениспособствуют задержке жидкостиворганизме человека: соли ... 19 Коэффициентэнергетическойценностижираравен,ккал/г:... 20 Коэффициентэнергетическойценности белка равен,ккал/г:... 21 Коэффициентэнергетическойценности углеводов равен,ккал/г:... 22 Рахитобусловленнедостаткомвитамина 23 Каково количествонезаменимыхаминокислотвпитанииивзрослогочеловека... 24 Одна ккал(килокалория) соответствует ... кДж 25 В какой стране, в80-х годах, была сформулирована «Концепцияфункциональногопитания», в ... 26 Определение нормальной массы тела человека расчетным способом в основном определяется по формуле... 27 Определение нормальной массы тела расчетным способом в основном определяется индексом... 28 Одним из методов оценки пищевой ценности питания является метод интегрального 29 Первый прием пищи после сна, который должен обеспечивать человека необходимым энергетическим материалом и пищевыми компонентами, называется... 30 Основной прием пищи, который должен начинаться с овощной или острой закуска для возбуждения аппетита и секреторной деятельности пищеварительного аппарата, называется...</p>
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4		<p>ПК-5.3 1 Приорганизациилечебногопитаниянеиспользуют видыкулинарнойобработки: 1)варка; 2)варкананапару; 3)тушение; 4)жаренье.</p>

Основы диетологии	7	4	ПК-5.3	<p>2 Лечебно-профилактическое питание работники должны получать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) до начала смены; 2) в обеденный перерыв; 3) после смены; 4) в любое время. <p>3 В диете №5 исключаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) тугоплавкие жиры; 2) сырые овощи; 3) молочные крупяные супы; 4) кисломолочные напитки. <p>4 В порядке химического щажения в питании не используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) источники экстрактивных веществ; 2) клетчатку; 3) тугоплавкие жиры; 4) поваренную соль. <p>5 Больным язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки рекомендован режим питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2-3 раза; 2) 3-4 раза; 3) 5-6 раз; 4) 8-10 раз. <p>6 Для работников, подвергающихся воздействию высокой температуры, интенсивного инфракрасного излучения, табачной пыли должна быть предусмотрена бесплатная выдача:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) витаминных препаратов; 2) кисломолочных продуктов; 3) овощных и фруктовых соков; 4) пектина. <p>7 При приготовлении рационов лечебно-профилактического питания не используют виды кулинарной обработки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) тушение; 2) варка на пару; 3) жаренье во фритюре; 4) запекание. <p>8 Рабочие особых вредных производств получают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) горячие завтраки; 2) витамины; 3) молоко; 4) пектин. <p>9 Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли;
-------------------	---	---	--------	---

				<p>2) низких температур, действия шума, вибрации;</p> <p>3) действия неорганических соединений свинца;</p> <p>4) работы антибиотиками.</p> <p>10 Показаниями к назначению рациона №5 лечебно-профилактического питания являются:</p> <p>1) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;</p> <p>2) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора;</p> <p>3) производство углеводов, сероуглерода, фосфорорганических соединений;</p> <p>4) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений.</p> <p>11 При контакте с неорганическими соединениями свинца дополнительно выдают:</p> <p>1) животные жиры;</p> <p>2) растительное масло;</p> <p>3) продукты, обогащенные пектином;</p> <p>4) минеральная вода.</p> <p>12 В рационе №4 лечебно-профилактического питания ограничивают содержание:</p> <p>1) тугоплавких жиров;</p> <p>2) пищевых волокон;</p> <p>3) пектиновых веществ;</p> <p>4) белка.</p> <p>13 Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:</p> <p>1) насыщенные жирные кислоты;</p> <p>2) растительные белки;</p> <p>3) пищевые волокна;</p> <p>4) углеводы.</p> <p>14 Действие рациона №2 обеспечивается содержанием:</p> <p>1) полноценных белков;</p> <p>2) солей натрия;</p> <p>3) щавелевой кислоты;</p> <p>4) насыщенных жирных кислот.</p> <p>15 Обеспечение термического ожажения достигается использованием блюд температурой:</p> <p>1) 10-40 ° C;</p> <p>2) 20-30 ° C;</p> <p>3) 20-80 ° C;</p> <p>4) 15-60 ° C.</p> <p>16 Лечебный рацион питания, называется ...</p> <p>17 Природные или полученные искусственно вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления для облегчения технологических процессов и полноты переработки сырья, придания пищевым продуктам определенных свойств, называются пищевые ...</p>
--	--	--	--	--

					<p>18 Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, называется пищевая</p> <p>19 Чужеродные вещества химической или органической природы, загрязняющие продукты питания (препараты бытовой химии, промышленные загрязнители, лекарственные средства, пестициды, фреоны, тяжелые металлы, нефтепродукты и пр.),называются ...</p> <p>20 Активный физиологический процесс (синоним всасывание) прохождения веществ в жидкой форма (аминокислоты, свободные жирные кислоты и др.) через кишечную стенку в кровяное русло, называется ...</p> <p>21 Процесс приспособления организма (от лат. adaptare — приспособлять), его функциональных систем, органов и тканей к меняющимся условиям внешней среды, направленный к сохранению относительного постоянства внутренней среды организма — гомеостаза, называется ...</p> <p>22 Какова норма в литрах бесплатной выдачи молока за сменув системе лечпрофпита...</p> <p>23 Лечебно-профилактические рационы отпускаются в виде горячих ...</p> <p>24 Номер диеты при язве желудка и двенадцатиперстной кишки ...</p> <p>25 Номер диеты при заболеваниях печени и желчных путей ...</p> <p>26 Номер диеты при сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни ...</p> <p>27 Номер диеты при ожирении ...</p> <p>28 Номер диеты при заболеваниях почек ...</p> <p>29 Номер диеты при туберкулезе...</p> <p>30 Номер диеты, в которой характерно приготовление пищи без добавления соли...</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физиология питания	3	3		ПК-5.1	1-1, 2-2, 3-1, 4-1, 5-1, 6-1, 7-4, 8-2, 9-2, 10-4,11-3, 12-2, 13-2, 14-4, 15- 1, 16- двенадцатиперстной, 17-тонких, 18-кислую, 19-кислая, 20- слепой, 21- язык, 22- слюна, 23-глотка, 24-пищевод, 25-печень, 26-килокалория (ккал), 27- 6, 28-4, 29-8,30-химозин
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4		ПК-5.1	1-1, 2-2, 3-1, 4-1, 5-2, 6-2, 7-3, 8-2, 9-4, 10-3, 11-4, 12-3, 13-1, 14-2, 15- 4, 16- Рацион, 17- Здоровье, 18- Иммуитет, 19-Гомеостаз, 20-1, 21- 2а, 22-Углеводы, 23-Жиры, 24-Механическим, 25- 1, 26-4, 27-1, 28-15, 29- 3, 30-Алиментарные
Основы диетологии	7	4		ПК-5.1	
Физиология питания	3	3		ПК-5.2	1-2, 2-1, 3-3, 4-3, 5-3, 6-4, 7-4, 8-2, 9-2,10-4, 11-1, 12-4, 13-1, 14-3, 15-1,

					16-йца, 17-100, 18- натрия, 19- 9,0, 20-4,0, 21-4,0 22- D, 23-8, 24-4,18кДж, 25-Японии, 26- Брока, 27- Брейтмана, 28-скора, 29-завтрак, 30-обед
Лечебно-профилактическое и диетическое питание	7	4		ПК-5.3	1-4, 2-1, 3-1, 4-1, 5-3 ,6-1, 7-3 ,8-1, 9-1, 10-3, 11-3, 12-1, 13-3, 14-1, 15-4, 16-Диета,
Основы диетологии	7	4		ПК-5.3	17-Добавки, 18-Ценность, 19- Ксенобиотики, 20-Абсорбция, 21- Адаптация, 22-0,5, 23- Завтраков, 24-1, 25-5, 26-10, 27-8, 28-7, 29-11, 30-7

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-6
Название компетенции	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-6.1
Наименование индикатора	Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания.
Шифр индикатора	ПК-6.2
Наименование индикатора	Знает основы технологии производства продукции общественного питания.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ПК-6.1	1. Аминокислоты –
					2. Антиоксиданты (антиокислители) – ...
					3. Желирующий агент (пищевого продукта) - ...
					4. Эмульгатор (пищевого продукта) - ...
					5. Пенообразователь (пищевого продукта) - ...
					6. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста? а) для удаления избытка углекислого газа; б) для прекращения брожения; в) для равномерного распределения дрожжей; г) для удаления этилового спирта.
					7. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют: а) варка основным способом; б) варка пара; в) припускание; г) варка при повышенном давлении.
					8. При варке яиц, их погружают в: а) холодную воду; б) горячую воду;

					в) горячую подсоленную воду; г) холодную подсоленную воду.
					9. Для приготовления одного килограмма густого киселя необходимо взять крахмала: а) 60 – 80 г; б) 30 - 40 г; в) 80 – 100 г; г) 40 – 50 г.
					10. Пищевая ценность белка зависит от содержания а) в нём заменимых аминокислот; б) в нём незаменимых аминокислот; в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот; г) и сбалансированности в нём заменимых аминокислот.
Технология кондитерского производства	5	5		ПК-6.1	1. Гидратация – ...
					2. Пенообразование – ...
					3. Антиоксиданты – ...
					4. Макронутриенты – ...
					5. Гидролиз сахарозы – ...
					6. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: а) пенообразователя; б) загустителя; в) увлажнителя.
					7. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: а) разрыхления; б) снижения упругих свойств теста; в) пенообразования
					8. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость? а) минеральные; б) белковые; в) органические.
					9. На водопоглотельную способность муки влияет ее ... а) дисперсность; б) зольность; в) кислотность.
					10. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста. а) ограничивают и повышают; б) повышают и понижают; в) снижают и понижают.
Технология мучных кондитерских изделий	5	5		ПК-6.1	1. Белки – ...

					2. Жиры (липиды) – ...
					3. Макроэлементы – ...
					4. Биологически активные добавки к пище – ...
					5. Микронутриенты – ...
					6. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ... а) декстринов; б) студней; в) меланоидинов.
					7. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ... а) уменьшается; б) увеличивается; в) минимальна.
					8. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только: а) в горячей воде; б) в теплой воде; в) в холодной воде.
					9. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину: а) глюадин и глютен; б) казеин и альбумин; в) лецитин и альбумин.
					10. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: а) желатина; б) кислоты; в) жиров.
Технология производства общественного питания	5,6	4,5		ПК-6.2	1. Соусы можно классифицировать по: температуре подачи - ...; - характеру жидкой основы - ...; - технологии приготовления - ...
					2. Технологическая схема соусов на бульонах включает следующие операции: ...
					3. Соусы сметанные натуральные готовят из сметаны, муки и масла сливочного, из сметаны с добавлением белого соуса..
					4. К комбинированным способам тепловой обработки относят: а) варка, припускание; б) жарка, тушение; в) запекание, термостатирование; г) тушение, запекание.
					5. Картофель жареный во фритюре солят: а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.
					6. Зеленые овощи варят: а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;

					б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке; в) заливают холодной водой и варят на малом огне; г) на пару.
Национальная кухня	7,8	4,5		ПК-6.2	1. Барбекю - ...
					2. Баттуффо - ...
					3. Волога - ...
					4. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла: а) цыпята табака; б) котлета натуральная; в) птица по-столичному; г) котлета по-киевски.
					5. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске: а) вдоль волокон под углом 90°; б) вдоль волокон под углом 45°; в) поперек волокон под углом 90°; г) поперек волокон под углом 45°.
					6. Пудинг – это ... а) жареное блюдо; б) запеченное блюдо; в) сваренное на пару; г) отварное.
Кухня народов России	7,8	4,5		ПК-6.2	1. Вяление - ...
					2. Забелка - ...
					3. Кляр – ...
					4. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей? а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в) щи по-уральски; г) щи донские.
					5. Способы подготовки свеклы для борща: а) тушение; б) варка на пару; в) запекание; г) пассерование.
					6. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы: а) средней густоты; б) густые; в) жидкие; г) вязкие.
Технология кондитерского производства	5	5		ПК-6.2	1. Кулинарная готовность - ...
					2. Качество кулинарной продукции - ...
					3. Нормативные документы - ...

					4. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше: а) 100 °С; б) 55 °С; в) 40 °С.
					5. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: а) 55 °С; б) 200 °С; в) 120 °С.
					6. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется: а) денатурация; б) адсорбция; в) «сила муки».
Технология мучных кондитерских изделий	5	5		ПК-6.2	1. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - ...
					2. Пищевая ценность пищевого продукта - ...
					3. Энергетическая ценность – ...
					4. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ... а) сахарному сиропу; б) пенам; в) кондитерским массам.
					5. Клейстеризация крахмала это: а) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора; б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов; в) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
					6. Для механического способа разрыхления используют: а) соду и углекислый аммоний; б) взбивание; в) прессованные и сухие дрожжи.

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ПК-6.1	1. Аминокислоты – органические кислоты, из которых состоят все белки, включая ферменты и некоторые гормоны.
					2. Антиоксиданты (антиокислители) – природные или синтетические вещества,

				замедляющие (предотвращающие) окисление органических соединений.
				3. Желирующий агент (пищевого продукта) - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевого продукта.
				4. Эмульгатор (пищевого продукта) - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте.
				5. Пенообразователь (пищевого продукта) - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах.
				6. а, в
				7. б
				8. в
				9. а
				10. в
Технология кондитерского производства	5	5	ПК-6.1	1. Гидратация – способность белков присоединять молекулы воды за счет гидрофильных групп в белке. В результате чего белки набухают.
				2. Пенообразование – способность белков образовывать пены. Получают пены обычно путем взбивания при производстве пастилы, зефира, суфле, крема.
				3. Антиоксиданты – природные или синтетические вещества, замедляющие (предотвращающие) окисление органических соединений.
				4. Макронутриенты – основные питательные вещества (белки, жиры, углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами.
				5. Гидролиз сахарозы – протекает при нагревании сахарозы в присутствии небольшого количества пищевых кислот. При этом образуются глюкоза и фруктоза, смесь простых сахаров, которую называют инвертным сахаром.
				6. а
				7. б
				8. б
				9. а
				10. а
Технология мучных кондитерских изделий	5	5	ПК-6.1	1. Белки – высокомолекулярные азотсодержащие биополимеры, состоящий из L-аминокислот.
				2. Жиры (липиды) – сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот, являются важнейшими источниками энергии.
				3. Макроэлементы – содержащиеся в пищевых продуктах химические элементы, суточная потребность в которых измеряется не менее чем десятками миллиграммов.
				4. Биологически активные добавки к пище – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

					5. Микронутриенты – пищевые вещества, необходимые организму в малых количествах. Суточная потребность измеряется в миллиграммах и микрограммах. Представлены витаминами, биоэлементами, некоторыми минеральными веществами.
					6. в
					7. б
					8. б
					9. а
					10. б
Технология продукции общественного питания	5,6	4,5		ПК-6.2	1. Соусы можно классифицировать по: температуре подачи - горячие (не ниже 75°C) и холодные; - характеру жидкой основы - на бульонах, грибном отваре, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе; - технология приготовления - основные и производные.
					2. Технологическая схема соусов на бульонах включает следующие операции: приготовление бульона, пассерование муки, подготовка овощей, соединение муки с бульоном, варка соуса и его процеживание, кулинарное использование соуса.
					3. Соусы сметанные натуральные готовят из сметаны, муки и масла сливочного, из сметаны с добавлением белого соуса..
					4. г
					5. б
					6. а
Национальная кухня	7,8	4,5		ПК-6.2	1. Барбекю - блюда, приготовленные на углях.
					2. Баттуффо - смесь лука, чеснока, петрушки, сельдерея и других пряных трав, которая является в итальянской кухне основой для приготовления супов и тушеных блюд.
					3. Волога - белорусский национальный кулинарный термин, означающий в основном жиры, вносимые в блюдо, или изделия в жидком виде.
					4. г
					5. в
					6. б, в
Кухня народов России	7,8	4,5		ПК-6.2	1. Вяление - вид кулинарной обработки пищевого продукта и одновременно его консервации, родственной сушке, характеризуется медленным, постепенным характером высыхания, причем частичным, так что вяленый продукт сохраняет мягкую консистенцию и эластичность.
					2. Забелка - русское название различных молочных приправ к холодным и горячим супам. Забелкой может служить молоко, простокваша, сливки, сметана.
					3. Кляр – обволакивающие полужидкие продукты, эластичные панировки, применяемые для покрытия рыбы, овощей, фруктов, птицы, мяса, грибов с целью более быстрого обжаривания.
					4. б
					5. а, г
					6. в
Технология кондитерского	5	5		ПК-6.2	1. Кулинарная готовность - совокупность заданных физико-химических,

производства					структурно-механических, органолептических показателей качества кондитерских изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
					2. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.
					3. Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.
					4. а
					5. б
					6. б
Технология мучных кондитерских изделий	5	5		ПК-6.2	1. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - быстрое охлаждение кондитерской продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.
					2. Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
					3. Энергетическая ценность – количество энергии в килокалориях или килоджоулях, образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.
					4. б
					5. а
					6. б

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-7
Название компетенции	Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-7.1
Наименование индикатора	Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Шифр индикатора	ПК-7.2
Наименование индикатора	Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3		ПК-7.1	1. Аккредитация- ... 2. Вторичные эталоны – ... 3. Декларация о соответствии - ... 4. Единство измерений - ... 5. Измерение - ... 6. Калибровка средств измерений - ... 7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - ... 8. Международный стандарт - ... 9. Метрологическая служба - ... 10. Метрология - ... 11. Национальный стандарт - ... 12. Орган по сертификации - ... 13. Оценка соответствия - ... 14. Первичные эталоны - ... 15. Поверка средства измерений - ... 16. Погрешность измерений - ... 17. Подтверждение соответствия - ... 18. Рабочие эталоны - ... 19. Сертификат соответствия - ...

Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3		ПК-7.2	<p>20. Сертификация - ...</p> <p>21. Сертификация продукции - ...</p> <p>22. Сертификация производства - ...</p> <p>23. Сертификация систем качества - ...</p> <p>24. Система качества - ...</p> <p>25. Система сертификации - ...</p> <p>26. Средства метрологии - ...</p> <p>27. Средство измерений - ...</p> <p>28. Стандарт - ...</p> <p>29. Стандартизация - ...</p> <p>30. Технический регламент - ...</p> <p>31. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <p>а. Аккредитация.</p> <p>б. Сертификация.</p> <p>в. Аттестация.</p> <p>г. Оценка соответствия.</p> <p>32. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом?</p> <p>а. Сертификационный комплекс.</p> <p>б. Система аттестации.</p> <p>в. Система сертификации.</p> <p>г. Система аккредитации.</p> <p>33. Как называется документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуг, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения?</p> <p>а. Технический регламент.</p> <p>б. Технические условия.</p> <p>в. Руководство.</p> <p>г. Стандарт.</p> <p>34. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, «работ или услуг»?</p> <p>а. Сертификация.</p> <p>б. Аттестация.</p> <p>в. Стандартизация.</p> <p>г. Унификация.</p> <p>35. Как называется правовое регулирование отношений в области установления,</p>
---	---	---	--	--------	--

					<p>применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соответствия?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Техническое регламентирование. б. Техническое регулирование. в. Техническое управление. г. Стандартизация. <p>36. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством России, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Национальный стандарт. б. Международный стандарт. в. Межгосударственный стандарт. г. Технический регламент. <p>37. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называют определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Форма аттестации. б. Методическая форма. в. Форма подтверждения соответствия. г. Инструкция. <p>38. На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. На единую сеть связи РФ. б. На государственные образовательные стандарты. в. На положения о бухгалтерском учете. г. На правила аудиторской деятельности. д. На стандарты эмиссии ценных бумаг. е. На требования к продукции. ж. На требования к процессам производства продукции. з. На требования к выполнению работ и оказанию услуг. <p>39. Какое определение соответствует понятию «сертификация»?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров. б. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам. в. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
--	--	--	--	--	--

					<p>г. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.</p> <p>40. Какое определение дается понятию «сертификат соответствия»?</p> <p>а. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.</p> <p>б. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>в. Документ, в котором в целях добровольного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.</p> <p>г. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.</p> <p>41. Что представляет собой стандарт?</p> <p>а. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.</p> <p>б. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>в. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.</p> <p>г. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.</p> <p>42. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации?</p> <p>а. Общие технические регламенты.</p> <p>б. Специальные технические регламенты.</p> <p>в. Синергетические технические регламенты.</p> <p>г. Системные технические регламенты.</p> <p>43. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>а. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.</p> <p>б. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.</p> <p>в. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.</p> <p>г. Как указ Президента РФ (в порядке исключения).</p> <p>д. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>44. В каких целях осуществляется стандартизация (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Взаимозаменяемость продукции. б. Обеспечение научно-технического прогресса. в. Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг. г. Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, экологической безопасности, безопасности жизни или здоровья животных и растений и содействие соблюдению требований технических регламентов. д. Повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. е. Рациональное использование ресурсов. ж. Сопоставимость результатов исследований (испытаний) и измерений, технических и экономико-статистических данных. з. Техническая и информационная совместимость. <p>45. Как называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Международный стандарт. б. Технический регламент. в. Межгосударственный стандарт. г. Национальный стандарт. <p>46. Что такое «декларирование соответствия»?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов. б. Совокупность свойств декларируемой продукции. в. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий. г. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции. <p>47. Что представляет собой декларация о соответствии?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов. б. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей. в. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия. г. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов. <p>48. Что представляет собой знак обращения на рынке?</p> <ul style="list-style-type: none"> а. Товарный знак. б. Торговую марку. в. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей. г. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной
--	--	--	--	--	--

					<p>сертификации или национальному стандарту.</p> <p>д. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>49. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <p>а. Федеральным законом «О защите прав потребителей».</p> <p>б. Федеральным законом «О техническом регулировании».</p> <p>в. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».</p> <p>г. Федеральным законом «О стандартизации».</p> <p>50. Как называются работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?</p> <p>а. Прослеживаемость продукции.</p> <p>б. Идентификация продукции.</p> <p>в. Техническое регулирование.</p> <p>г. Подтверждение соответствия.</p> <p>51. Какое определение соответствует понятию «орган по сертификации»?</p> <p>а. Специализированное подразделение предприятия, подготавливающее продукцию к сертификации.</p> <p>б. Структурное подразделение Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.</p> <p>в. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.</p> <p>г. Специализированное подразделение исполнительной власти муниципального образования, в установленном порядке осуществляющее работы по сертификации.</p> <p>52. Какое определение соответствует понятию «оценка соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>а. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>б. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p> <p>в. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.</p> <p>г. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>53. Что понимается под подтверждением соответствия?</p> <p>а. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>б. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>в. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.</p> <p>г. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>54. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>а. Минимально необходимые.</p> <p>б. Максимально необходимые.</p> <p>в. Оптимальные.</p> <p>г. Рациональные.</p> <p>55. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>а. Национальные стандарты.</p> <p>б. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.</p> <p>в. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.</p> <p>г. Стандарты Европейского союза.</p> <p>д. Стандарты организаций.</p> <p>56. Как называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?</p> <p>а. Международный стандарт.</p> <p>б. Технический регламент.</p> <p>в. Межгосударственный стандарт.</p> <p>г. Национальный стандарт.</p> <p>57. Метрология – это ...</p> <p>а. теория передачи размеров единиц физических величин;</p> <p>б. теория исходных средств измерений (эталонов);</p> <p>в. наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.</p> <p>58. Физическая величина – это ...</p> <p>а. объект измерения;</p> <p>б. величина, подлежащая измерению, измеряемая или измеренная в соответствии с основной целью измерительной задачи;</p> <p>в. одно из свойств физического объекта, общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них.</p> <p>59. Измерением называется ...</p> <p>а. выбор технического средства, имеющего нормированные метрологические характеристики;</p> <p>б. операция сравнения неизвестного с известным;</p> <p>в. опытное нахождение значения физической величины с помощью технических средств.</p> <p>60. К объектам измерения относятся ...</p> <p>а. образцовые меры и приборы;</p>
--	--	--	--	--	--

					б. физические величины; в. меры и стандартные образцы.
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3		ПК-7.1	<p>1. Аккредитация - официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.</p> <p>2. Вторичные эталоны – это эталоны, создаваемые для организации начального этапа поверочных работ и наименьшего износа государственных эталонов, утверждаемые Госстандартом или метрологическими центрами, имеющие значения, устанавливаемые по первичным эталонам, предназначенные для передачи размеров единиц рабочим эталонам. Т.е., вторичные эталоны подчиняются первичным, а сами контролируют рабочие эталоны.</p> <p>Вторичные эталоны могут храниться в метрологических центрах Госстандарта, а также в других ведомствах, где функционируют как исходные и называются ведомственными.</p> <p>3. Декларация о соответствии - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>4. Единство измерений - состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин и погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью.</p> <p>5. Измерение - совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины. Это значение называют результатом измерений.</p> <p>6. Калибровка средств измерений — это совокупность операций, выполняемых с целью определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик и(или) пригодности к применению средств измерений.</p> <p>7. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов - проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.</p> <p>8. Международный стандарт - стандарт, принятый международной организацией.</p> <p>9. Метрологическая служба - совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.</p> <p>10. Метрология - наука об измерениях, методах, средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.</p> <p>11. Национальный стандарт - стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации.</p> <p>12. Орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения</p>

					<p>работ по сертификации.</p> <p>13. Оценка соответствия - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p> <p>14. Первичные эталоны — это эталоны, воспроизводящие единицы с достигнутой наивысшей точностью и передающие их размеры вторичным эталонам.</p> <p>15. Поверка средства измерений - совокупность операций, выполняемых органами государственной метрологической службы (другими уполномоченными на то органами, организациями) с целью определения и подтверждения соответствия средства измерений установленным техническим требованиям.</p> <p>16. Погрешность измерений - отклонение результата измерений от истинного (действительного) значения измеряемой величины.</p> <p>17. Подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>18. Рабочие эталоны — это эталоны, утвержденные Госстандартом, метрологическими центрами или органами, участвующие в заключительном этапе поверочных работ, имеющие значения, устанавливаемые по эталонам-копиям, и предназначенные для передачи размеров единиц рабочим средствам измерений.</p> <p>19. Сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>20. Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p> <p>21. Сертификация продукции - процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.</p> <p>22. Сертификация производства - действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированное производство и его условия являются залогом стабильности характеристик, производимых продукции, услуг или работ, определенных нормативными документами.</p> <p>23. Сертификация систем качества - действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная система качества соответствует выбранной модели или другим нормативным документам, определенным заявителем.</p> <p>24. Система качества - совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.</p> <p>25. Система сертификации - совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>26.Средства метрологии — это совокупность средств измерений и метрологических стандартов, обеспечивающих их рациональное использование.</p> <p>27.Средство измерений - техническое устройство, предназначенное для измерений.</p> <p>28.Стандарт - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.</p> <p>Стандарт также может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.</p> <p>29.Стандартизация - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг. Таким образом, первичные эталоны – это исходная материально-техническая база воспроизведения, хранения и передача размеров единиц измеряемых величин.</p> <p>30.Технический регламент - документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации).</p>
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	4	3		ПК-7.2	<p>31. б</p> <p>32. в</p> <p>33. г</p> <p>34. в</p> <p>35. б</p> <p>36. г</p> <p>37. в</p> <p>38. е, ж, з</p> <p>39. в</p> <p>40. б</p> <p>41. а</p> <p>42. а, б</p> <p>43. а</p> <p>44. а-з</p> <p>45. г</p> <p>46. а</p> <p>47. а</p> <p>48. г</p> <p>49. б</p> <p>50. б</p> <p>51. в</p> <p>52. б</p>

					53. а 54. а 55. а, б, в, д 56. г 57. в 58. в 59. в 60. б
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-8
Название компетенции	Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-8.1
Наименование индикатора	Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование
Шифр индикатора	ПК-8.2
Наименование индикатора	Планирует, организывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Шифр индикатора	ПК-8.3
Наименование индикатора	Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
Шифр индикатора	ПК-8.4
Наименование индикатора	Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала
Шифр индикатора	ПК-8.5
Наименование индикатора	Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников
Шифр индикатора	ПК-8.6
Наименование индикатора	Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания
Шифр индикатора	ПК-8.7
Наименование индикатора	Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Этикет застолья и обслуживания стола	3	1		ПК-8.1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деловые отношения - 2. Культура общения - 3. Психологическая совместимость людей- 4. Пунктуальность- 5. Регламент- 6. Что включает в себя такое понятие, как личностное пространство? <ol style="list-style-type: none"> а) территория, на которой проживает человек б) область вокруг человека, которую он воспринимает, как если бы она была продолжением его тела. в) расстояние между деловыми партнерами при общении. 7. Границы, в которых располагается интимная зона человека? <ol style="list-style-type: none"> а) от 0 до 15 сантиметров б) от 15 до 45 сантиметров в) от 15 до 120 сантиметров 8. В пределах (...) зоны комфортно чувствуешь себя с коллегой, хорошим знакомым и т.п. <ol style="list-style-type: none"> а) интимной б) личной в) социальной 9. При решении деловых вопросов следует находиться в ее пределах (...) зоны <ol style="list-style-type: none"> а) общественной б) личной в) социальной 10. Границы, в которых располагается социальная зона человека: <ol style="list-style-type: none"> а) от 15 до 360 сантиметров б) от 45 до 120 сантиметров в) от 120 до 360 сантиметров
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4		ПК-8.2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасность пищевых продуктов - 2. Биохимический процесс- 3. Брак - 4. Входной (предварительный) контроль - 5. Выходной (приемочный) контроль - 6. В группу помещений догоотовочных предприятий относятся: <ol style="list-style-type: none"> А) охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров В) помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др. С) кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др. Д) горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др. Е) холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др. 7. Что способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда ?

					<p>А) маркеты В) кооперативы С) общественное питание Д) небольшое механизированное предприятие Е) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию</p> <p>8. Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания, это ? А) повышения количества мясного блюда В) повышения количества сладости С) повышения качества спиртных напитков Д) повышения количества мороженого продукта Е) повышения качества пищи</p> <p>9. В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются: А) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др. В) на малодоступные и недоступные столовые С) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др. Д) на закрытые и недоступные столовые Е) на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах</p> <p>10. Каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаются в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов? А) условия организации поточного производства В) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания С) общие условия, которые учитывают организации любого рабочего места Д) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест</p>
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4		ПК-8.3	<p>11. Операционный (производственный) контроль - 12. Оценка качества - 13. Показатель качества - 14. Потребительские свойства товаров - 15. Свойство - 16. Который из нижеследующих относится к числу важнейших факторов, определяющих уровень эффективности производства? А) отраслевой принцип управления В) централизованное управление С) управление АСУ Д) управление пультом Е) ручное управление</p> <p>17. Который из нижеследующих представляет собой подведение итогов</p>

					<p>выполнения плана или определенных этапов его осуществления ?</p> <p>А) планирование В) прогнозирование С) организация Д) регулирование Е) учет</p> <p>18. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления?</p> <p>А) главный инженер В) мастер С) заведующий производством Д) начальник цеха Е) директор</p> <p>19. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?</p> <p>А) главный инженер В) мастер С) заведующий производством Д) начальник цеха Е) директор</p> <p>20. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции</p> <p>А. Ведомственный Б. Производственный В. Общественный контроль</p>
Ресторанное дело	8	5		ПК-8.4	<p>1. Управление персоналом - ...</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: ...</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся ...</p> <p>5. Концепция управления персоналом - ...</p> <p>6. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при контакте с потребителем услуги в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания:</p> <p>а) процесс обслуживания; б) услуга питания; в) форма обслуживания;</p>

				<p>г) метод обслуживания.</p> <p>7. Под методом обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) совокупность действий производственного персонала при реализации продукции общественного питания;</p> <p>в) оказание определенной услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) услуги по доставке кулинарной продукции.</p> <p>8. Под формой обслуживания понимают:</p> <p>а) способ реализации потребителям продукции общественного питания;</p> <p>б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;</p> <p>в) способ оказания услуги в процессе обслуживания;</p> <p>г) условия обслуживания потребителей.</p> <p>9. Соблюдение требования эргономичности услуги обеспечивает:</p> <p>а) информативность услуги;</p> <p>б) безопасность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p> <p>10. Соблюдение требования гибкости услуги обеспечивает:</p> <p>а) способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями;</p> <p>б) информативность обслуживания;</p> <p>в) своевременность обслуживания;</p> <p>г) комфортность обслуживания.</p>
Ресторанное дело	8	5		ПК-8.5 <p>1. Ресторанный бизнес – ...</p> <p>2. Качество услуги общественного питания – ...</p> <p>3. Услуги общественного питания должны отвечать следующим общим требованиям: ...</p> <p>4. К количественным (измеряемым) характеристикам качества услуг относят: ...</p> <p>5. К качественным (сопоставимым) характеристикам относят: ...</p> <p>16. Услуга общественного питания представляет собой результат деятельности предприятий общественного питания по удовлетворению потребностей потребителя:</p> <p>а) в условиях предприятия общественного питания;</p> <p>б) в продукции общественного питания, в создании условий для ее реализации и потребления, в проведении досуга и других дополнительных услугах;</p> <p>в) в организации процесса обслуживания;</p> <p>г) в изготовлении и реализации кулинарной продукции.</p> <p>17. Уменьшается потребность в специалистах широкого профиля:</p> <p>а) при линейной организационной структуре;</p> <p>б) при линейно-функциональной структуре;</p> <p>в) при функциональной организационной структуре;</p> <p>г) целевая структура управления</p> <p>18. Метрдотель, официант, бармен относятся к группе:</p> <p>а) производственного персонала;</p>

					<p>б) обслуживающего персонала; в) основных рабочих; г) специалистов. 19. Специалист по винам: а) флейминг; б) муст; в) бариста; г) сомелье. 20. Услуги повара, кондитера, официанта, бармена на дому относится к услугам: а) информационно-консультационным; б) по организации обслуживания; в) по организации доставки продукции; г) прочим услугам</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	3		ПК-8.6	<p>1. Предприятие общественного питания — 2. Заготовочные предприятия — 3. Доготовочные предприятия — 4. Класс предприятий общественного питания — 5. Структура управления рестораном — 6. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех 7. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? А. Бар В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная Е. Ларек 8. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов? А. Организация питания В. Кулинарные цеха С. Складское помещение Д. Все ответы верны Е. Коридорные помещения 9. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил? А. Руководитель ПОП В. Директор ПОП С. Работники Д. Все ответы верны Е. Налоговая 10. Режим хранения товаров это ? А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная</p>

					влажность В. Срок реализации продуктов С. Отпуск продуктов Д. Влажность продукта Е. Питательные вещества
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	3		ПК-8.7	1. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - 2. Доготовочное предприятие питания- 3. Услуга общественного питания (индустрии питания)- 4. Процесс обслуживания в общественном питании- 5. Метод обслуживания потребителей- 6. Размеры белых салфеток? А. 46х46 В. 30х30 С. 20х30 Д. 10х20 Е. 5х15 7. На сколько помещений разделяется моечная? А. 3 В. 4 С. 10 Д. 1 Е. 2 8. Метрдотель-это? А. Официант В. Главный по кухне С. Связующие звено между руководством и посетителями Д. Все ответы верны Е. Администратор 9. При подаче шампанских вин их охлаждают? А. 8-1°С В. 8°С С. 9°С Д. 1°С Е. 10°С 10. Перечислите виды торговых залов? А. Закрытые, полужакрытые, открытые залы В. Заготовочные С. Закрытые залы Д. Полужакрытые Е. Открытые

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Этикет застолья и обслуживания стола	3	1		ПК-8.1	<p>1. Деловые отношения - отношения между партнерами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>2. Культура общения - общение, в котором проявляется взаимоуважение, понимание интересов каждого, терпимость в отношении мнений и взглядов других людей. Синоним - гуманистическое или диалоговое общение.</p> <p>3. Психологическая совместимость людей— способность людей находить взаимопонимание, налаживать деловые и личные контакты, сотрудничать друг с другом.</p> <p>4. Пунктуальность- соблюдение точности во времени и делах, очень важное качество лидера.</p> <p>5. Регламент- правила, регулирующие порядок какой-либо деятельности.</p> <p>6. б</p> <p>7. б</p> <p>8. б</p> <p>9. в</p> <p>10. в</p>
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4		ПК-8.2	<p>1.Безопасность пищевых продуктов - отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах.</p> <p>2.Биохимический процесс- процесс, связанный с гидролизом, окислением, гликолизом и брожением.</p> <p>3. Брак - товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.</p> <p>4. Входной (предварительный) контроль - проверка поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>5. Выходной (приемочный) контроль - проверка качества готовой продукции (бракераж пищи, лабораторный контроль за полнотой вложения сырья, безопасностью и т.д.).</p> <p>6. В</p> <p>7. С</p> <p>8. Е</p> <p>9. А</p> <p>10. А</p>
Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	7	4		ПК-8.3	<p>11. Операционный (производственный) контроль - контроль, проводящийся во время технологического процесса.</p> <p>12. Оценка качества - совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.</p> <p>13. Показатель качества - количественное и качественное выражение свойств продукции.</p>

					<p>14. Потребительские свойства товаров - свойства товаров, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления.</p> <p>15. Свойство - объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении. Свойства продукции могут быть простыми (характеризуется одной особенностью) и сложными (включает комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности).</p> <p>16. А</p> <p>17. Е</p> <p>18. С</p> <p>19. С</p> <p>20. Б</p>
Ресторанное дело	8	5		ПК-8.4	<p>1. Управление персоналом - это специфическая функция управленческой деятельности, главным объектом которой является человек.</p> <p>2. К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.</p> <p>3. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), буфетчик, бармен, сомелье, бариста, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.</p> <p>4. К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) - технолог, менеджер по производству.</p> <p>5. Концепция управления персоналом - это система взглядов на трактовку сущности, содержания, целей, задач критериев, принципов и методов управления персоналом и механизма её реализации в конкретных условиях.</p> <p>6. а</p> <p>7. а</p> <p>8. б</p> <p>9. г</p> <p>10. а</p>
Ресторанное дело	8	5		ПК-8.5	<p>1. Ресторанный бизнес – сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением рестораном, направленная на удовлетворение потребностей людей во вкусной, разнообразной здоровой пище и в результате – на получение прибыли.</p> <p>2. Качество услуги общественного питания – совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителя. Процесс определения и оценки качества услуги в отличие от оценки качества товара намного сложнее.</p> <p>3. Услуги общественного питания должны отвечать следующим общим</p>

					<p>требованиям: социальной адресности; функциональной пригодности; безопасности; эргономичности; эстетичности; информативности; гибкости.</p> <p>4. К количественным (измеряемым) характеристикам качества услуг относят: время предоставления услуги; количество и характеристики оборудования, инструмента, материалов; надежность результата услуги; точность исполнения услуги; полноту услуги; безопасность процессов оказания услуги; уровень автоматизации, механизации; информационные сведения.</p> <p>5. К качественным (сопоставимым) характеристикам относят: компетентность и уровень мастерства исполнителя услуги; доверие к персоналу; эффективность контактов исполнителя и клиента; вежливость, чуткость исполнителя услуги; профессиональную подготовку и квалификацию персонала, санитарно-гигиенические и эргономические условия обслуживания потребителей, комфортность условий обслуживания; эстетику интерьера.</p> <p>6. б</p> <p>7. в</p> <p>8. б</p> <p>9. г</p> <p>10. г</p>
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	3		ПК-8.6	<p>1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p> <p>2. Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</p> <p>4. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания</p> <p>5. С</p> <p>6. С</p> <p>7. С</p> <p>8. А</p> <p>9. А</p> <p>10. А</p>

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	3		ПК-8.7	<p>1. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.</p> <p>2. Доготовочное предприятие питания- Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления</p> <p>3. Услуга общественного питания (индустрии питания)-результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.</p> <p>4. Процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.</p> <p>5. Метод обслуживания потребителей- способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.</p> <p>6. А</p> <p>7. Е</p> <p>8. С</p> <p>9. А</p> <p>10. А</p>
---	---	---	--	--------	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-9
Название компетенции	Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов.

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-9.1
Наименование индикатора	Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов.
Шифр индикатора	ПК-9.2
Наименование индикатора	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Основы научных исследований	5	3		ПК-9.1	<ol style="list-style-type: none"> Данные (data) – Дедукция –
Основы научных исследований	5	3		ПК-9.2	<ol style="list-style-type: none"> Дисперсионный анализ, или анализ вариации (variance analysis), Дисперсия (variance) – Индукция – Качественная изменчивость – Количественная изменчивость – Коэффициент, или индекс, детерминации (coefficient of determination) – Критерий (метод) Тьюки (Tukey's test procedure) – Критерий (метод) Шеффе (Scheffe's procedure) – Критерий Крускаль-Уоллиса, или Н-критерий (Kruskal-Wallis Я-test), – Критический порог Тьюки, или HSD-критерий (HSD-test honest significant difference), – Метод блоков (МБ) (CBD-block design or complete block design) – <ol style="list-style-type: none"> Метод контрастов – Метод научного исследования – Научное предположение о тех или иных статистических законах распределения случайных величин, которое может быть проверено на основе выборки: <ol style="list-style-type: none"> Рабочая гипотеза Статистическая гипотеза Нулевая гипотеза

					<p>17. Нулевая гипотеза— это:</p> <p>a. Научное предположение о тех или иных статистических законах распределения случайных величин, которое может быть проверено на основе выборки</p> <p>b. Предположение, формулирующее предполагаемый эффект перспективных вариантов</p> <p>c. Статистическое предположение об отсутствии достоверных различий между фактическим и теоретическим и наблюдениями или что распределение генеральной совокупности подчинено нормальному закону распределения</p> <p>18. Что такое генеральная совокупность?</p> <p>a. Группа объектов</p> <p>b. Вся группа объектов, подлежащая изучению</p> <p>c. Группа объектов, подлежащая измерению</p> <p>19. Что такое выборочная совокупность?</p> <p>a. Часть генеральной совокупности</p> <p>b. Часть генеральной совокупности, не попавшая под измерение</p> <p>c. Часть генеральной совокупности, попавшая под измерение</p> <p>20. Ошибки, возникающие под действием большого числа факторов, эффекты действия которых нельзя выделить и учесть в отдельности из-за их малой величины:</p> <p>a. Случайные или статистические;</p> <p>b. Систематические или смещения;</p> <p>c. Грубые (ошибки в прямом смысле)</p> <p>21. Систематические ошибки или ошибки смещения —это:</p> <p>a. Ошибки, возникающие под действием большого числа факторов, эффекты действия которых нельзя выделить и учесть в отдельности из-за их малой величины;</p> <p>b. Ошибки, возникающие в результате нарушения требований к опыту, методики, а также недосмотра и неумелого выполнения работ;</p> <p>c. Ошибки, искажающие изучаемую величину в какую – либо одну сторону (+ или –) в результате действия вполне определённого постоянного фактора;</p> <p>22. Изменчивость, в которой различия между вариантами могут быть измерены и выражаются целыми числами:</p> <p>a. Количественная прерывистая (дискретная) изменчивость</p> <p>b. Количественная непрерывная изменчивость</p> <p>c. Качественная изменчивость</p> <p>23. Методология –</p> <p>24. Непараметрические критерии –</p> <p>25. НСР –</p> <p>26. Оценка существенности разности (различий) (significance test) –</p> <p>27. Ошибка –</p> <p>28. Ошибка I рода (error of first kind or type I error or α-error) –</p> <p>29. Ошибка II рода (error of second kind or type II error) –</p> <p>30. Ошибка выборки (средней) (sample error or error of mean) –</p> <p>31. Параметрические критерии –</p> <p>32. Повторение (replication or block) –</p> <p>33. Повторность (number of replications) –</p> <p>34. Принцип –</p> <p>35. Рандомизация (randomisation) –</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>36. Систематический блок–</p> <p>37. Статистическая</p> <p>38. Качественная изменчивость — это:</p> <p>a. Изменчивость, в которой различия между вариантами могут быть измерены и выражаются целыми числами;</p> <p>b. Изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются качественными показателями, не поддающимися точному измерению (цвет, вкус, форма объекта и т.п.) и исчисляются номинальной (долевой) и порядковой (бальной) шкалами;</p> <p>c. Изменчивость, при которой значения вариантов могут быть измерены с любой заданной точностью;</p> <p>39. Показатель изменчивости признака показывающий, на сколько отклоняется каждая варианта от средней арифметической:</p> <p>a. Дисперсия, S^2 —</p> <p>b. Абсолютная ошибка, S_x</p> <p>c. Коэффициент вариации, V</p> <p>d. Стандартное (среднее квадратичное) отклонение, S</p> <p>40. Показатель количественной изменчивости признака:</p> <p>a. Дисперсия, S^2 —</p> <p>b. Абсолютная ошибка, S_x</p> <p>c. Коэффициент вариации, V</p> <p>d. Стандартное (среднее квадратичное) отклонение, S</p> <p>41. Вероятность ошибки в статистике называют:</p> <p>a. Уровень вероятности</p> <p>b. Степень свободы</p> <p>c. Уровень значимости</p> <p>42. Оценка, которая проводится по одному числу – критерию, характеризующему искомый параметр:</p> <p>a. Точечная оценка</p> <p>b. Несмещенная оценка</p> <p>c. Интервальная оценка</p> <p>43. Какой интервал заданной вероятностью покрывает оцениваемый параметр?</p> <p>a. Наименьшая существенная разность</p> <p>b. Доверительный интервал</p> <p>c. Разность между выборочными средними</p> <p>44. Для сравнения двух независимых выборок используют:</p> <p>a. Нормальное (гауссово) распределение</p> <p>b. Распределение Стьюдента (t–распределение)</p> <p>c. Распределение Фишера (F–распределение)</p> <p>d. Распределение Пирсона (распределение по критерию χ^2)</p> <p>45. Какова изменчивость признака в опыте, если коэффициент вариации $V=5\%$?</p> <p>a. Незначительная</p> <p>b. Средняя</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Основы научных исследований	5	3		ПК-9.1	<p>1. Данные (data) – совокупность результатов научного исследования в цифрах</p> <p>2. Дедукция – вид умозаключения от общего к частному, когда из массы частных случаев делается обобщенный вывод о всей совокупности таких случаев;</p> <p>3. Дисперсионный анализ, или анализ вариации (varianceanalysis), – метод статистической оценки опытных данных, сгруппированных по строкам и колонкам с целью разложения общей вариации данных и степеней свободы по источникам вариации или компонентам опыта (минимум двум: изучаемые варианты и случайный фактор) и оценки существенности различий по F-критерию, отношению дисперсии вариантов к дисперсии ошибки;</p> <p>4. Дисперсия (variance) – рассеяние или разброс в общеупотребительном смысле и статистический параметр (характеристика), представляющий средний квадрат (meansquare) отклонений отдельных значений совокупности (выборки) от генеральной (выборочной) средней;</p> <p>5. Индукция – вид умозаключения от частных фактов, положений к общим выводам;</p> <p>6. Качественная изменчивость – различия между вариантами выражаются качественными показателями, не поддающимися точному измерению (цвет, вкус, форма объекта и т.п.) и исчисляется номинальной или долевым (доля процент частота) и порядковой или бальной (балл, ранг) шкалой;</p> <p>7. Количественная изменчивость – это изменчивость, в которой различия между вариантами выражается метрической шкалой, т.е. количеством (масса, высота и т.п.) и могут быть измерены;</p> <p>8. Коэффициент, или индекс, детерминации (coefficientofdetermination) – квадрат коэффициента корреляции, доля (%) изменений зависимой переменной Y, обусловленная изменениями X;</p> <p>9. Критерий (метод) Тьюки (Tukey'stestprocedure) – ранговый критерий для множественных сравнений ранжированного ряда опытных средних одинаковой повторности. Расчетную величину получают из отношения разности любой пары средних к обобщенной ошибке средних (ошибке опыта);</p> <p>10. Критерий (метод) Шеффе (Scheffe'sprocedure) – ранговый критерий для множественных сравнений как отдельных средних разной повторности, так и их групп разной численности на основе контрастов. В отличие от критерия Тьюки обладает меньшей разрешимостью (выше порог существенности);</p> <p>11. Критерий Крускаль-Уоллиса, или H-критерий (Kruskal-Wallis Я-test), – критерий для множественных сравнений средних в опыте (ранжированные НСР), отличается от критерия Тьюки большими значениями;</p> <p>12. Критический порог Тьюки, или HSD-критерий (HSD-testhonestsignificantdifference), – тест на существенность разности между двумя средними, уточняет величину НСР для отдельных пар ранжированного ряда</p>
Основы научных исследований	5	3		ПК-9.2	

				<p>средних;</p> <p>13. Метод блоков (МБ) (CBD-blockdesignorcompleteblockdesign) – то же, что и метод организованных повторений (МОП);</p> <p>14. Метод контрастов – упрощенная версия теста Шеффе;</p> <p>15. Метод научного исследования – это способ познания объективной действительности;</p> <p>16. b</p> <p>17. c</p> <p>18. b</p> <p>19. c</p> <p>20. a</p> <p>21. b</p> <p>22. a</p> <p>23. Методология – философское учение о методах познания и преобразования действительности, применения принципов мировоззрения к процессу познания;</p> <p>24. Непараметрические критерии – это такие критерии, которые не требуют знаний о законах распределения изучаемых выборок и не требуют расчета статистических характеристик выборок;</p> <p>25. НСР – наименьшая существенная разность, предел случайных отклонений или критическая разность (LSD or CD, leastsignificantdifferenceorcriticaldifference);</p> <p>26. Оценка существенности разности (различий) (significancetest) – точечная (point), с помощью критериев, и интервальная (confidenceintervalestimation) – оценка на основе сопоставления доверительных интервалов (перекрываются или нет);</p> <p>27. Ошибка – это расхождение между результатами выборочного наблюдения и истинным значением измеряемой величины;</p> <p>28. Ошибка I рода (erroroffirstkindortype I erroror a-error) – отвержение правильной нулевой гипотезы H_0 (принятие неправильной H_a);</p> <p>29. Ошибка II рода (errorofsecondkindortype II error) – отвержение правильной альтернативной гипотезы H_A (принятие неправильной H_0);</p> <p>30. Ошибка выборки (средней) (sampleerrororerrorofmean) – отклонение средней фактических наблюдений (средней выборочной) от среднего значения признака в изучаемой совокупности (генеральной средней);</p> <p>31. Параметрические критерии – критерии, которые основаны на предположении, что распределение частот изучаемых вариантов подчиняется каким-то теоретическим рядам распределения (нормальному, биномиальному, Стьюдента, Пуассона и т.д.);</p> <p>32. Повторение (replicationorblock) – группа экспериментальных единиц, подвергаемых воздействию различных вариантов, или часть опытного участка с полным набором вариантов;</p> <p>33. Повторность (numberofreplications) – группа экспериментальных единиц, подвергаемых воздействию одного варианта, или число экспериментальных единиц (сосудов, делянок) для одного варианта;</p> <p>34. Принцип – основное, исходное положение какой-либо теории, учения, науки;</p> <p>35. Рандомизация (randomisation) – принцип составления выборки и размещения вариантов по экспериментальным единицам, основанный на жребии или</p>
--	--	--	--	---

					случайности; 36. Систематический блок (английская версия отсутствует) – план опыта с одинаковой последовательностью размещения вариантов во всех повторениях, разновидность МОП; 37. Статистическая достоверность, или доверительная вероятность (confidenceprobability), – уровень объективности результатов проведенного исследования $P = 100 - \alpha$; 38. с 39. d 40. с 41. с 42. a 43. b 44. b 45. a
--	--	--	--	--	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-10
Название компетенции	Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-10.1
Наименование индикатора	Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведенного эксперимента для составления выводов
Шифр индикатора	ПК-10.2
Наименование индикатора	Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Основы научных исследований	5	3		ПК-10.1	1. Абсолютная ошибка (absoluteerror) – 2. Алгоритм (algorithm) – 3. Аналогия –
Основы научных исследований	5	3		ПК-10.2	4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmeticmean, average) – 5. Библиографические указатели – 6. Вариация (variation) – 7. Вторичные документы – 8. Данные (data) – 9. Точность опыта, если относительная ошибка выборочной средней $S=5,1\%$: а. Отличная б. Хорошая с. Удовлетворительная д. Вполне неудовлетворительная 10. При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение t – критерия находят в таблице по числу степеней свободы (v), где: а. $v=n-1$ б. $v=n-2$

				<p>c. $v=n_1+n_2-2$</p> <p>d. $v=(c-1)(k-1)$</p> <p>11. По формуле $v=(c-1)(k-1)$ находят число степеней свободы при:</p> <p>a. При расчете доверительного интервала теоретического значения критерия;</p> <p>b. При оценке разности средних независимых выборок теоретического значения критерия;</p> <p>c. При определении соответствия двух сравниваемых рядов распределения – эмпирического теоретического, либо двух эмпирических;</p> <p>12. При оценке опытных данных по НСР вариант существенно превышает контроль и относится к первой группе, если:</p> <p>a. $d \geq \text{НСР}$</p> <p>b. $d \leq \text{НСР}$ и $d \leq \text{НСР}$</p> <p>c. $d \geq \text{НСР}$</p> <p>13. Преобразования путем извлечения квадратного корня их используют (</p> <p>a. При больших исходных данных</p> <p>b. Если некоторые наблюдения в опыте равны нулю</p> <p>c. Когда значения по вариантам различаются в порядках</p> <p>d. Когда наблюдаемые величины выражены в процентах</p> <p>14. В качестве числового показателя простой линейной корреляции, указывающего на тесноту (силу) и направление связи X с Y, используют:</p> <p>a. Коэффициент корреляции r</p> <p>b. Коэффициент регрессии b_{xy}</p> <p>c. Коэффициент детерминации d_{yx}</p> <p>15. При $r=0,2$ корреляционная зависимость между признаками:</p> <p>a. Слабая и обратная</p> <p>b. Слабая и прямая</p> <p>c. Средняя и прямая</p> <p>d. Сильная и обратная</p> <p>16. Научный документ –</p> <p>17. Обзор –</p> <p>18. Обобщение –</p> <p>19. Патентная документация –</p> <p>20. Первичные документы –</p> <p>21. Реферат – сокращенное</p> <p>22. Статья в журнал –</p> <p>23. Теория –</p> <p>24. Если по двум независимым выборкам рассчитаны средние: $\bar{x}_1 = 40,5$, $\bar{x}_2 = 43,8$ и их ошибки: $S_{x1} = 0,6$; $S_{x2} = 0,8$, то фактический критерий Стьюдента будет равен:</p> <p>a. 2,8</p> <p>b. 3,3</p> <p>c. 5,6</p> <p>d. 4,7</p> <p>25. Средняя арифметическая вариационного ряда равна 8,5 грамм, дисперсия – 4,0, то коэффициент вариации составит:</p> <p>a. 11,8%</p>
--	--	--	--	---

					<p> b. 19,3% c. 23,5% d. 33,6% </p> <p> 26. Определить зависимость между урожайностью овса и плотностью почвы, если $r = -0,83$: a. Слабая и обратная b. Слабая и прямая c. Средняя и прямая d. Сильная и обратная </p> <p> 27. В опыте с 3 вариантами в 4-х кратной повторности получена обобщенная ошибка $S_d = 0,3$ мг. Наименьшая существенная разность составит: a. 0,74 мг b. 1,23 мг c. 2,18 мг d. 3,01 мг </p> <p> 28. Если в выборке с объемом $n = 25$, средняя арифметическая равна 6,7 мг, стандартное отклонение – 1,6 мг, то средняя генеральной совокупности с 95% вероятностью будет находится в интервале: a. $3,4 \div 11,0$ мг b. $4,4 \div 10,0$ мг c. $5,3 \div 8,1$ мг </p> <p> 29. По двум сопряженным выборкам рассчитаны: $\Sigma d^2 = 40,5$, $\Sigma d = 10,5$; $d = 1,75$; число пар наблюдений $n = 6$. Ошибка средней разности S_d равна: a. 0,87 b. 1,33 c. 2,56 d. 3,12 </p> <p> 30. Корреляционно-регрессионный анализ массы зерна ячменя (мг) и содержания жира в зерне (%) показал, что коэффициент регрессии $b_{yx} = 0,35\%$, тогда уравнение регрессии при $x = 16,2$ мг: $y = 2,8\%$ будет иметь вид: a. $y = 2,8x - 0,35$ b. $y = 0,35x - 16,2$ c. $y = 0,35x - 2,87$ d. $y = 16,2x - 3,24$ </p> <p> 31. Какова точность исследований, если в выборке объемом 50 средняя арифметическая равна 12,5, а стандартное отклонение – 1,2: a. 1,36% b. 2,71% c. 5,41% d. 3,88% </p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Основы научных исследований	5	3		ПК-10.1	1. Абсолютная ошибка (absoluteerror) – разница между истинным и фактически наблюдаемым значениями.
Основы научных исследований	5	3		ПК-10.2	2. Алгоритм (algorithm) – схема описания правильной последовательности расчетов. 3. Аналогия – рассуждение, в котором из сходства двух объектов по некоторым признакам делается вывод об их сходстве и по другим признакам; 4. Арифметическая или выборочная средняя (arithmeticmean, average) – среднее значение объектов выборки по какому-либо признаку. 5. Библиографические указатели – издания книжного или журнального типа, содержащие библиографические описания вышедших изданий (учетные карточки диссертаций, указатели депонированных рукописей и др.); 6. Вариация (variation) – дисперсия или рассеянность, с одной стороны, а с другой – изменчивость, или вариабельность (variability), свойство отдельных объектов (особей) отличаться друг от друга по тем или иным признакам; 7. Вторичные документы – документы, содержащие результаты аналитической и логической переработки одного или нескольких первичных документов или сведения о них (например, обзоры, посвященные какому-либо научному вопросу); 8. Данные (data) – совокупность результатов научного исследования в цифрах. 9. d 10. c 11. c 12. a 13. c 14. a 15. b 16. Научный документ – это материальный объект, содержащий научно-техническую информацию и предназначенный для ее хранения и использования; 17. Обзор – научный документ, содержащий систематизированные научные данные по какой-либо теме, полученные в итоге анализа первоисточников; 18. Обобщение – определение общего понятия, в котором находит отражение главное, основное; 19. Патентная документация – совокупность документов, содержащих сведения об открытиях, изобретениях и других видах промышленной собственности, а также сведения об охране прав изобретателей; 20. Первичные документы – документы, содержащие непосредственные результаты научных исследований и разработок, новые научные сведения или новое осмысление известных идей и фактов (например, отчеты о научно-исследовательской работе); 21. Реферат – сокращенное изложение содержания первичного документа с основными фактическими сведениями и выводами; 22. Статья в журнал – изложение результатов теоретического или

					<p>практического исследования по отдельной проблеме;</p> <p>23. Теория – система обобщённого знания, объяснения тех или иных сторон действительности;</p> <p>24. b</p> <p>25. c</p> <p>26. d</p> <p>27. a</p> <p>28. b</p> <p>29. a</p> <p>30. c</p> <p>31. a</p>
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела

Шифр компетенции	ПК-11
Название компетенции	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-11.1
Наименование индикатора	Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания

Шифр индикатора	ПК-11.2
Наименование индикатора	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания

Шифр индикатора	ПК-11.3
Наименование индикатора	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Шифр индикатора	ПК-11.4
Наименование индикатора	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Шифр индикатора	ПК-11.5
Наименование индикатора	Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Шифр индикатора	ПК-11.6
Наименование индикатора	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.1	<p>1. Проектирование - ...</p> <p>2. Проектная документация - ...</p> <p>3. К основным направлениям реконструкции предприятий общественного питания НЕ относится...</p> <p>а) Изменение профиля предприятия и организация производства новой продукции</p> <p>б) Перепланировка отдельных цехов и участков, а также изменение соотношения площади различных групп помещений</p> <p>в) Замена морально устаревшего и физически изношенного оборудования</p> <p>г) Включение в меню блюд, учитывающих традиции местного населения</p> <p>4. В состав технико-экономического обоснования проекта НЕ включают сведения о...</p> <p>а) месте нахождения проектируемого предприятия</p> <p>б) трудовых ресурсах проектируемого предприятия</p> <p>в) постановке на учет в налоговых органах собственника проектируемого предприятия</p> <p>г) планировании сроков осуществления проекта</p> <p>5 К исходным данным для составления производственной программы догоотовочных предприятий НЕ относят...</p> <p>а) количество потребителей</p> <p>б) техническую оснащенность предприятия</p> <p>в) процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте</p> <p>г) примерные нормы потребления отдельных продуктов</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.2	<p>1. Специализированное предприятие общественного питания - ...</p> <p>2. Общественное питание - ...</p> <p>3. Норматив развития сети – ...</p> <p>4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания может иметь расположение...</p> <p>а) островное и пристенное</p> <p>б) вертикальное</p> <p>в) непрерывное и дискретное</p> <p>г) горизонтальное</p> <p>5. К недостаткам фронтальной планировочной схемы догоотовочных предприятий относят...</p> <p>а) значительный разрыв между залом и производственным помещением</p> <p>б) удлиненность зала</p> <p>в) недостаточное боковое естественное освещение</p> <p>г) ограниченный фронт примыкания зала к производственным помещениям</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-11.2	<p>1. Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений</p> <p>А) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями.</p> <p>Б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в</p>

					<p>технико-экономических расчетах</p> <p>В) о наличии в регионе предприятий общественного питания</p> <p>Г) о размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства</p> <p>2. Проектирование представляет собой</p> <p>А) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях</p> <p>Б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику</p> <p>В) взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.</p> <p>С) взаимоувязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений</p> <p>3. Проектная документация представляет собой</p> <p>А) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия</p> <p>Б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка</p> <p>В) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания</p> <p>Г) систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>4. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является</p> <p>А) главный механик</p> <p>Б) начальник смены</p> <p>В) главный технолог</p> <p>Г) главный инженер</p> <p>5. Проектирование предприятий осуществляют в</p> <p>А) одну стадию</p> <p>Б) две стадии</p> <p>В) три стадии</p> <p>Г) четыре стадии</p> <p>6. В задании на проектирование не содержатся сведения о</p> <p>А) месторасположении предприятия</p> <p>Б) режиме работы предприятия</p> <p>В) основных источниках обеспечения</p> <p>Г) ответственном лице за проектирование</p> <p>7. Разработка технологической части документации относится к</p> <p>А) предпроектному этапу проектирования</p> <p>Б) проектному этапу проектирования</p> <p>В) послепроектному этапу проектирования</p> <p>Г) заключительному этапу проектирования</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>8. К функциональным группам помещений заготовочных предприятий относят А) складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, экспедицию Б) складские, производственные, специальные,, бытовые, подсобные, экспедицию В) складские, производственные, технологические, служебные, подсобные, экспедицию. Г) складские, производственные, служебные, бытовые, кладовые, подсобные, экспедицию</p> <p>9. Основные функции предприятий общественного питания - это А) производство блюд, реализация блюд; организация потребления Б) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной группы помещений В) производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной и торговой групп помещений Г) приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, тепловой обработки блюд</p> <p>10. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают А) в группе складских помещений Б) в группе производственных помещений В) в группе служебных и бытовых помещений Г) в группе подсобных помещений</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.3	<p>1. Оборачиваемость мест - ...</p> <p>2. Предприятие общественного питания – ...</p> <p>3. На каком из перечисленных этапов проектирования предприятия общественного питания дается оценка его конкурентной позиции?</p> <p>а) на предпроектном б) на проектном в) на послепроектном г) после выхода предприятия на проектную мощность</p> <p>4. В соответствии с выполняемыми функциями и условиями размещения предприятия общественного питания делятся на предприятия...</p> <p>а) регионального и федерального уровня б) крупные и малые в) местного и городского значения г) стандартные и уникальные</p> <p>5. Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции, называется...</p> <p>а) ассортиментной картой б) меню в) технико-технологической картой г) рецептурой кулинарной продукции</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ПК-11.4	<p>1 Какой способ мойки используется в оборудовании для мойки корнеплодов:</p> <p>1) гидравлический; 2) гидромеханический; 3) гидродинамический.</p>

					<p>2 Назначение машины пиллер: 1) мойка клубнекорнеплодов; 2) мойки клубнекорнеплодов и чистки от наружного покрова; 3) очистка от наружного покрова.</p> <p>3 Посудомоечная машина МПУ-700 предназначена для: 1) мойки столовой посуды; 2) мойки кухонной посуды; 3) мойки тары.</p> <p>4 Конусная размолочная машина МИ предназначена для дробления: 1) сухарей; 2) орехов; 3) зёрен кофе.</p> <p>5 Назначение овощерезательной машины МРО 50-200: 1) для нарезки сырых овощей и шинкование капусты; 2) для нарезки варёных овощей и шинковании капусты; 3) для нарезки и протирания овощей.</p> <p>6 Для нарезки брусочками применяют: 1) ножевые гребёнки; 2) серповидные ножи; 3) тёрочные диски.</p> <p>7 Мясорубки предназначены для: 1) мелкого измельчения мяса; 2) разрыхления порционных кусков; 3) тонкого измельчения мяса.</p> <p>8 Машина для измельчения зёрен кофе, называется... 9 Тепловой аппарат для хранения готовых блюд в горячем состоянии в течение установленного времени, называется... 10 Машина для мелкого измельчения мясного сырья, называется.... 11 Рабочий орган универсальной овощерезательной машины, при помощи которого овощи продавливаются сквозь отверстия ножевой решетки, называется... 12 Машина для нарезки гастрономических продуктов ломтиками, называется...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.4	1. Линия раздачи предназначена для ... 2. Жарочная поверхность предназначена для приготовления ... 3. Нейтральное оборудование - ... 4. На расстановку оборудования зала меньше всего оказывает влияние... а) направление движения потребителей и обслуживающего персонала б) направление потоков грязной и чистой посуды

					<p>в) необходимость обеспечения свободного доступа к раздаточной линии</p> <p>г) расположение горячего цеха предприятия</p> <p>5. Основной целью компоновки помещений предприятия общественного питания является...</p> <p>а) сокращения количества помещений</p> <p>б) уменьшение площади помещений за счет совмещения технологических операций</p> <p>в) снижение затрат электроэнергии на искусственное освещение</p> <p>г) рациональное размещение в соответствии с требованиями технологического процесса</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-11.4	<p>1. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на</p> <p>А) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные; специализированные цехи</p> <p>Б) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом</p> <p>В) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные</p> <p>Г) заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом; специализированные цехи</p> <p>2. К основным типам доготовочных предприятий относят</p> <p>А) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов</p> <p>Б) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, специализированные цехи</p> <p>В) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары</p> <p>Г) Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары, специализированные цехи</p> <p>3. Моечную инвентаря располагают в</p> <p>А) группе складских помещений</p> <p>Б) группе производственных помещений</p> <p>В) группе служебных помещений</p> <p>Г) группе экспедиции помещений</p> <p>4. К функциональным группам доготовочных предприятий относят помещения</p> <p>А) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции</p> <p>Б) для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических</p> <p>В) для приема и хранения продуктов, кладовых, производственных, гардероб, бытовых, технических</p> <p>Г) для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции, гардероб</p> <p>5. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия</p> <p>А) обслуживающие непосредственно население города</p> <p>Б) обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности</p>

					<p>В) обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих</p> <p>Г) обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации</p> <p>6. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее</p> <p>ответ: 2,5 м</p> <p>7. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:</p> <p>ответ: Доготовочными</p> <p>8. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:</p> <p>ответ: мастерские</p> <p>9. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:</p> <p>Ответ: С северной стороны здания в подвальных этажах</p> <p>10. В диетических столовых применяют</p> <p>Ответ: Расчётное диетическое меню</p>
Холодильная техника и технология	6	4		ПК-11.4	<p>1. Что такое криоскопическая температура пищевого продукта?</p> <p>1-температура начала замерзания тканевой жидкости продукта;</p> <p>2-нулевая температура зоны свежести холодильных камер;</p> <p>3-температура конца процесса замерзания продукта.</p> <p>2.Воздухоохладитель в холодильнике – это:</p> <p>1- испаритель;</p> <p>2- испаритель+вентилятор;</p> <p>3- вентилятор.</p> <p>3 Что влияет на микрофлору продукта?</p> <p>1-скорость понижения температуры;</p> <p>2-скорость понижения температуры, величина и длительность понижения;</p> <p>3- ничего из вышеперечисленного;</p> <p>4 На сколько групп по температуре жизнедеятельности классифицируют микрофлору?</p> <p>1-на 5 групп;</p> <p>2-на 3 группы;</p> <p>3-на 7 групп;</p> <p>5 Чем отличаются хладагент от хладоносителя?</p> <p>1-хладагент вырабатывает холод;</p> <p>2-хладоноситель вырабатывает холод;</p> <p>3-хладагент только транспортирует холод;</p>

6 Что влияет на выбор хладагента?

1-скорость понижения температуры;

2- температура кипения, экологические нормы, цена, теплоемкость;

3- экологические нормы и цена;

7 Хладоноситель вырабатывает ли холод (пониженную температуру)?

1-нет;

2-да, так как это дешевле по сравнению с хладагентом;

3- транспортирует и одновременно вырабатывает.

8 На сколько групп по герметичности (открытости конструкции) делятся все холодильные компрессоры?

1-на 5 групп;

2-на 3 группы;

3-на 7 групп.

9 Каким типом компрессора обычно комплектуется малая холодильная техника:

1-герметичным;

2-открытым;

3-полугерметичным.

10 Какие холодильные камеры можно перемещать с места на место?

1-нестационарные;

2-стационарные;

3-никакие нельзя.

11 Укажите правильную последовательность циркуляции хладагента:

1- компрессор-конденсатор-испаритель-дроссель

2- компрессор-испаритель-конденсатор-дроссель

3- компрессор-конденсатор-дроссель-испаритель

12 Назовите назначение компрессора:

1-накопление хладагента.

2-дросселирование хладагента,

3-перекачивание хладагента.

13 Воздухоохладитель в своей конструкции использует ...?

1- вентилятор;

2- реле давления;

3- фильтр-осушитель хладагента.

13 Вентилятор в кондиционере регулирует...?

1-расход воздуха;

2- давление хладагента;

					<p>3-влажность хладоносителя;</p> <p>14 Воздушный датчик температуры содержит... 1- капилляр; 2- биметаллическую пластину; 3- сильфон.</p> <p>15 Какой прибор препятствует циркуляции влаги внутри холодильного контура: 1-ТРВ; 2- фильтр-осушитель; 3-электромагитный; клапан;</p> <p>16 Теплосодержание или тепловая функция, как термодинамический потенциал, характеризующий состояние системы (хладагента, пищевого продукта и пр.) в термодинамическом равновесии, называется...</p> <p>17 Мера теплового хаоса или термодинамической неупорядоченности, показывающая, насколько, например, движение каких-либо частиц вещества хаотично, называется...</p> <p>18 Линия равного или постоянного давления хладагента на графике, называется...</p> <p>19 Линия равного или постоянного объема хладагента на графике, называется...</p> <p>20 Линия равной или постоянной температуры хладагента на графике, называется...</p> <p>21 Линия равной или постоянной энтальпии хладагента на графике, называется...</p> <p>22 Линия равной или постоянной энтропии хладагента на графике, называется...</p> <p>23Теплообменный аппарат для нагрева воздуха в системах вентиляции и в кондиционерах воздуха – это...</p> <p>24 Холодильное оборудование для хранения замороженных продуктов в виде теплоизолированного короба на колесиках с крышкой сверху, называется морозильный ...</p> <p>25 Аппарат для производства мороженого, называется...</p> <p>26 Аппарат для производства полутвердых овощных и фруктово-ягодных напитков и коктейлей, называется...</p> <p>27 Устройство для охлаждения и насыщения углекислым газом пива и пивных напитков, называется...</p> <p>28 Теплообменник в холодильной камере холодильной техники, забирающий теплоту продуктов, называется ...</p> <p>29 Емкость для накопления хладагента после конденсатора в холодильном контуре, называется...</p> <p>30 Холодильный шкаф для очень быстрой заморозки пищевых продуктов, называется...</p>
Водоснабжение и	6	4		ПК-11.4	1 В задачи системы водоснабжения входит

<p>водоотведение на предприятиях общественного питания</p>					<p>1-добыча воды из природных источников 2- добыча воды из природных источников и ее очистку 3- добыча воды из природных источников, ее очистку, транспортирование и подачу потребителям</p> <p>2 Живые микроорганизмы, дрожжевые и плесневые грибки, содержащиеся в сточных водах, относятся к загрязнениям вида: 1- бактериальные 2- химические 3-физические</p> <p>3 Для подщелачивания воды используют 1-хлор 2-озон 3- соду или известь</p> <p>4 Что подразумевается под фильтрованием воды 1-добавление в воду коагулянтов 2-процесс аэрации воды 3-процесс прохождения воды через слой материала, задерживающий взвешенные вещества</p> <p>5 К какому виду водоисточников относят реки, озера и водохранилища 1-подземным 2-поверхностным 3-к особому виду</p> <p>6 К какому виду водоисточников относят скважины, колодцы, родники 1-подземным 2-поверхностным 3-к особому виду</p> <p>7 Антропогенные факторы загрязнения воды связаны с ... 1-естественным загрязнением воды от почв, земель, песка, 2- загрязнением воды в результате человеческой деятельности, сбросов, 3- загрязнением воды от природных явлений - разливы и т.п.</p> <p>8 Удаление избытка фтора в воде достигается 1-фильтрованием 2-обесфториванием 3-аэрацией</p> <p>9 Назначение насосной станции первого подъема 1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения 2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p> <p>10 Назначение насосной станции второго подъема 1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения 2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды 3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p> <p>10 Назначение насосной станции третьего подъема 1-забор воды из природного источника и подача в очистные сооружения 2-забор воды из очистных сооружений и подача в резервуары чистой воды 3-забор воды из резервуаров чистой воды и подача потребителям</p> <p>11 Какой нормативный документ, регламентирует показатели качества и контроль качества воды 1- СНИП 2-СанПИН 3-регламента нет</p> <p>12 Какой нормативный документ регламентирует порядок и особенности проектирования систем водоснабжения 1- СНИП 2-СанПИН 3-регламента нет</p> <p>13 Нормируемая температура холодной воды для питьевого водоснабжения 1- не более 7 0C 2-7-12 0C 3- не менее 12 0C</p> <p>14 Каким образом определяется мутность воды 1- мутномером 2- по платиново-кобальтовой шкале 3- по учету солей кальция и магния в воде</p> <p>14 Каким образом определяется цветность воды 1- мутномером 2- по платиново-кобальтовой шкале 3- по учету солей кальция и магния в воде</p> <p>15 Каким образом определяется жёсткость воды 1- мутномером 2- по платиново-кобальтовой шкале 3- по учету солей кальция и магния в воде</p> <p>16 Совокупность мероприятий по обеспечению водой различных потребителей</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>(населения, промышленных предприятий и др.) называется...</p> <p>17 Вид движения, при котором жидкость (или газ) перемещается слоями без перемешивания называется...</p> <p>18 Вид течение жидкости или газа, при котором частицы жидкости совершают неупорядоченные, хаотические движения по сложным траекториям, а скорость, температура, давление и плотность среды испытывают хаотические флуктуации, называется...</p> <p>19 Тепловое оборудование, к которому подсоединяют воду для тепловой влажной обработки продуктов и самоочищения, называют...</p> <p>20 Вид холодильного оборудования, к которому подключают воду для производства льда, называют...</p> <p>21 Устройство для слива воды в полу, называют...</p> <p>22 Устройство для задерживания запахов, идущих из канализационного помещения, называют...</p> <p>23 Автоматические приборы, расположенные в верхних точках водопроводных сетей для выпуска из них воздуха, называются...</p> <p>24 Процесс позволяющий улучшить качество воды, протекающий в фильтрах, в которых вода проходит через слои зернистого фильтрующего материала, называется:</p> <p>25 Сантехнический прибор для мытья рук в санузлах называется...</p> <p>26 Моечная посуды, по нормам проектирования, должна быть непосредственно связана с горячим цехом...</p> <p>27 Вертикальная труба в системе внутреннего водоснабжения, называется...</p> <p>28 Подача воздуха под давлением в воду, растворение воздуха в воде, вытеснение из нее растворенных газов, называется...</p> <p>29 Резервуар для очистки сточных вод от жиров и (частично) от взвешенных веществ, называется...</p> <p>30 Бак, в котором накапливается холодная вода, внутри бака имеется нагревательный элемент, который подогревает холодную воду и подает ее в трубы для горячей воды, называется...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.5	<p>1. Потребитель услуги общественного питания – ...</p> <p>2. Место в предприятии питания - ...</p> <p>3. Какой из перечисленных проектов НЕ применяется при строительстве предприятия общественного питания?</p> <p>а) Типовой</p> <p>б) Индивидуальный</p> <p>в) Экспериментальный</p> <p>г) Инновационный</p> <p>4. Количество мест на предприятиях общественного питания при производственных предприятиях НЕ зависит от...</p> <p>а) времени, затрачиваемого на получение обеда</p> <p>б) продолжительности рабочего времени работников предприятия</p> <p>в) меню предприятия общественного питания</p> <p>г) численности работающих по сменам</p> <p>5. Меню кафе начинается с...</p>

					а) карты вин б) горячих напитков в) фирменных блюд г) с холодных закусок
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-11.5	1. В столовых с постоянным контингентом потребителей применяют Ответ: Расчётное меню дневного рациона 2. Вместимость зала для столовой при производственном предприятии, с численностью работающих в основную смену 2000 чел. Равна Ответ: 450 3. Вместимость залов ресторанов, кафе и баров при гостиницах равна Ответ: Количеству человек, проживающих в гостиницах 4. Выбор этажности здания определяется Ответ: Мощностью предприятия и условиями градостроительства 5. Для транспортирования в магазин кулинарии 25 кг отварной говядины, 269 шт. блинчиков, 10 кг салата потребуется, стеллажей Ответ: 4 6. Доля специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе мест на общедоступных предприятиях при численности населения города от 500 до 1000 тыс. чел. составляет, %: Ответ: 45-50 7. Камеру пищевых отходов с тамбуром и выходом наружу в общедоступной столовой проектируют с числом мест равным Ответ: 150 8. Количество разгрузочных мест на предприятии общественного питания с числом мест в залах 500 согласно нормативным данным равно Ответ: 1 9. Кооперированными здания и предприятия общественного питания называют Ответ: строенные в первые этажи жилых домов 10. Минимально допустимым расстоянием между центрами пищеварочных котлов диетической столовой является Ответ: 1,5 м 11. Система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства это- Ответ: Проектная документация 12. На предпроектном этапе проводят изыскания, которые условно можно подразделить на: Ответ: Экономические и технические 13. Простой производственный цикл – это Ответ: Приготовление складских блюд 14. зав. производством несет ответственность за ... Ответ: Производственную деятельность

					<p>15. Отрасль материального производства- Ответ: Транспортирование</p> <p>16. Очищенные овощи в воде можно хранить в воде не более Ответ: 2 ч</p> <p>17. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют... Ответ: Типовым</p> <p>18. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют Ответ: для экспериментального строительства</p> <p>19. Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является Ответ: Ведомственные нормы технологического проектирования</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.6	<p>1. САПР включает подсистемы ...</p> <p>2 САПР имеет семь видов обеспечения: ...</p> <p>3. Проектная продукция - ...</p> <p>29. Высота помещений предприятий общественного питания (м) должна быть не менее...</p> <p>а) 2,0</p> <p>б) 2,5</p> <p>в) 2,7</p> <p>г) 3,6</p> <p>4. К основным параметрами зданий предприятий общественного питания НЕ относят...</p> <p>а) шаг опор</p> <p>б) привязку элементов конструкции к координационным осям</p> <p>в) высотные габариты</p> <p>г) коэффициент естественного освещения</p>

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.1	<p>1. Проектирование это – взаимоувязанные комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, используемая при строительстве или реконструкции зданий и сооружений.</p> <p>2. Проектная документация –система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность строительства</p> <p>3. г</p> <p>4. в</p> <p>5. а</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.2	<p>1. Специализированное предприятие общественного питания - предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и</p>

					<p>организации досуга потребителей.</p> <p>2. Общественное питание – совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции</p> <p>3. Норматив развития сети – показатель, выраженные отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей</p> <p>4. б</p> <p>5. в</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-11.2	<p>1)Б;</p> <p>2)В;</p> <p>3) А</p> <p>4)Г;</p> <p>5)В;</p> <p>6)Г;</p> <p>7)Б;</p> <p>8)А;</p> <p>9)А;</p> <p>10)В;</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.3	<p>1. Оборачиваемость мест – кратность использования мест за определенный промежуток времени</p> <p>2. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.</p> <p>3. б</p> <p>4. в</p> <p>5.г</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ПК-11.4	<p>1-2, 2-2, 3-1, 4-1, 5-1, 6-1, 7-1, 8 кофемолка, 9-мармит, 10-мясорубка, 11-пуансон, 12-слайсер</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.4	<p>1. Линия раздачи предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами.</p> <p>2. Жарочная поверхность предназначен для приготовления жареных блюд из мяса, рыбы, овощей, сосисок, гамбургеров. Электрические грили могут иметь гладкую, рифлёную и комбинированную (гладкая + рифленая) поверхности, одну и две зоны нагрева, регулируемые независимо друг от друга.</p> <p>3. Нейтральное оборудование - вспомогательное оборудование, которое предназначено для использования на предприятиях общественного питания и на пищевых производствах. Ассортимент оборудования включает в себя: столы производственные, ванны моечные, полки настенные, стеллажи, вытяжные зонты, подтоварники, держатели для разделочных досок, тележки.</p> <p>4. г</p> <p>5. в</p>
Основы строительства и	7	5		ПК-11.4	<p>1)В;</p>

инженерное оборудование предприятий питания					2)В; 3)Б; 4)Б; 5)Г; 6)2,5 м; 7)Доготовочными; 8)Мастерские; 9)С северной стороны здания в подвалных этажах; 10) Расчётное диетическое меню;
Холодильная техника и технология	6	4		ПК-11.4	1-1, 2-2, 3-2, 4-2, 5-1, 6-2, 7-1, 8-2, 9-1, 10-1, 11-3,12-3, 13-1, 14-3, 15-3, 16-энтальпия, 17-энтропия, 18 -изобара, 19 -изохора, 20-изотерма, 21-изоэнтальпа, 22-изоэнтропа, 23-калорифер, 24-ларь, 25-фризер, 26-гранитор, 27-кегегатор, 28-испаритель, 29-ресивер, 30-шокер
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4		ПК-11.4	1-1, 2-1, 3-3, 4-3, 5-2, 6-1, 7-2, 8-2, 9-1, 10-3, 11-2, 12-1, 13-2, 14-1, 15-3, 16-водоснабжение, 17-ламинарное, 18-турбулентное, 19-пароконвектомат, 20-льдогнератор, 21-трап, 22-гидрозатвор, 23-вантуз, 24-фильтрация, 25-раковина, 26-кухонной, 27-стояк, 28-аэрация, 29-жироуловитель (жироловка), 30-бойлер
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.5	1. Потребитель услуги общественного питания – гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания. 2. Место в предприятии питания – часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя 3. г 4. б 5. б
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-11.5	1) Расчётное меню дневного рациона; 2) 450; 3) Количеству человек, проживающих в гостинницах; 4) Мощностью предприятия и условиями градостроительства; 5) 4; 6) 45-50; 7) 150; 8) 1; 9) Встроенные в первые этажи жилых домов; 10) 1,5 м 11)Проектная документация; 12)Экономические и технические; 13) Проиготовление складских блюд; 14)Производственную деятельность; 15)Транспортирование; 16)2 ч; 17)2 ч; 18) Типовым; 19) Для экспериментального строительства; 40)Ведомственные нормы технологического проектирования;

Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-11.6	1. САПР включает подсистемы проектирующие и обслуживающие 2.САПР имеет семь видов обеспечения: программное; информационное; методическое; математическое; лингвистическое; техническое; организационное 3. Проектная продукция – проектная, рабочая, изыскательская и иная техническая документация, выпускаемая разработчиком с учетом применения всех установленных к ней требований 4. б 5. в
--	---	---	--	---------	--

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	19.03.04
Название	Технология продукции и организация общественного питания
Направленность/профиль	Технология организации ресторанного дела
Шифр компетенции	ПК-12
Название компетенции	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-12.1
Наименование индикатора	Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания.
Шифр индикатора	ПК-12.2
Наименование индикатора	Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.
Шифр индикатора	ПК-12.3
Наименование индикатора	Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Шифр индикатора	ПК-12.4
Наименование индикатора	Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
Шифр индикатора	ПК-12.5
Наименование индикатора	Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.1	1. Типовая проектная документация - ... 2. Проекты различают на ... 3. Форма обслуживания потребителей - ... 4. Проектная документация может быть... а) селективной и массовой

					б) экспериментальной и исследовательской в) индивидуальной и групповой г) типовой и типовой модифицированной 5. Расчетное число студентов в проекте столовой при ВУЗе определяют исходя из... а) численности студентов дневной формы обучения плюс 10% от обучающихся по заоч-ной форме обучения б) численности студентов дневной и заочной форм обучения в) 50% численности студентов дневной и заочной форм обучения г) численности студентов всех форм обучения и профессорско- преподавательского состава 6. Техническая оснащенность заготовочного предприятия учитывается для обоснования... а) его производственной программы б) места его расположения в) количества потребителей г) количества блюд, реализуемых в течение дня
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.2	1. Структура ТЭО включает следующие разделы: ... 2. Методы расчета количества мест в сети предприятий общественного питания: ... 3. Количество посетителей за день определяется исходя из ... 4. Ширину основного прохода в зале ресторана (м) рекомендуется принимать равной... а) 1,2 б) 1,35 в) 1,5 г) 2 5. В каком из перечисленных случаев предприятие общественного питания размещают только на одном этаже? а) С числом мест до 70 б) С числом мест 75...200 в) Ресторан класса «Люкс» г) Бар высшего класса 6. Что из перечисленного НЕ включается в сметную стоимость строительства? а) Затраты на разработку задания б) Средства на авторский надзор в) Отчисления на техническое обслуживание зданий и оборудования г) Средства на проектно-изыскательские работы
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.3	1. Расчет и подбор механического оборудования ведут на основе ... 2. Пищеварочные котлы подбирают с учетом ... 3. К вспомогательному оборудованию производственных цехов относят ... 4. Вместимость залов ресторанов, кафе и баров при гостиницах принимается равной... а) количеству номеров для проживания б) 50% от числа мест для проживания в) количеству мест для проживания плюс число обслуживающего персонала г) количеству мест для проживания

					<p>5. Коэффициент загрузки зала предприятия общественного питания...</p> <p>а) остается постоянным в течение рабочего времени</p> <p>б) не зависит от типа предприятия</p> <p>в) не зависит от формы обслуживания</p> <p>г) меняется в течение времени работы предприятия</p> <p>6. Для кратковременного хранения суточного количества продуктов служит...</p> <p>а) кладовая для сухих продуктов</p> <p>б) помещение заведующего производством</p> <p>в) холодный цех</p> <p>г). охлаждаемая камера</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ПК-12.4	<p>1 Во фритюрнице ФЭСМ-20 температурный режим поддерживается за счёт:</p> <p>а) периодического включения и выключения ТЭНов;</p> <p>2) включением различного количества ТЭНов;</p> <p>3) изменением напряжения в сети питания ТЭНов.</p> <p>2 Температурный диапазон работы жарочных шкафов:</p> <p>1) от 100 до 150 °С;</p> <p>2) от 150 до 300 °С;</p> <p>3) от 300 до 350 °С.</p> <p>3 Назначение кухонных плит:</p> <p>1) для жарки кулинарных изделий;</p> <p>2) для варки кулинарных изделий;</p> <p>3) для тепловой обработки в наплитной посуде.</p> <p>4 Назначение мармитов:</p> <p>1) подогрев остывших блюд;</p> <p>2) хранение блюд в горячем состоянии;</p> <p>3) хранение блюд в холодном состоянии.</p> <p>4 Что подразумевается под стандартной производительностью водонагревателя:</p> <p>1) нагрев воды с 10 до 100°С;</p> <p>2) нагрев воды с 0 до 100°С;</p> <p>3) нагрев воды с 10 до 90°С.</p> <p>5 Какие механические передачи используются для преобразования вращательного движения в возвратно-поступательное:</p> <p>1) кулисный механизм;</p> <p>2) клиноремённая передача;</p> <p>3) планетарный редуктор.</p> <p>6 Во взбивальном механизме ВМ рабочий орган совершает следующий вид движения:</p> <p>1) возвратно-поступательное;</p>

					<p>2) вращательное; 3) планетарное.</p> <p>7 Машина для получения сока из овощей и фруктов давлением, называется... 8 Тепловой аппарат для варки сосисок, называется... 9 Съёмная или подкатная ёмкость тестомесильной и взбивальной машин, называется... 10 Машина для перемешивания и выбивания котлетной массы и фаршей, называется... 11 Аппарат для производства мороженого, называется... 12 Аппарат для охлаждения и производства полутвёрдых соков типа «фруктовый снег», получаемый из фруктовых пюре, соков, сиропов, слабоалкогольных напитков...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.4	<p>1. Производственную площадь цеха определяют на основании ... 2. Пароконвектомат - многофункциональная печь которая позволяет ... 3. Основным видом холодильного оборудования являются ... 4. Связующим звеном между залом и производственными помещениями столовой является... а) раздаточная линия б) коридор в) вестибюль г) тамбур 5. К текстовым документам проектной документации НЕ относятся... а) материалы, представленные в виде схем, карт, электронных моделей б) отчеты по результатам инженерных изысканий в) спецификации оборудования, изделий и материалов г) пояснительная записка 6. Площадь зала кафе на 50 мест должна составлять... а) 50 м² б) 100 м² в) 150 м² г) 80 м²</p>
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-12.4	<p>1. Завершённый цикл производства кулинарной продукции включает: 2. Холодный цех должен иметь удобную связь с 3. Коэффициент потребления блюд учитывает: 4. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: 5. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений: 6. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическое отделение, равно А) 12 Б) 20 В) 35 Г) 50</p>

					<p>7. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическую столовую, равно</p> <p>А) 12</p> <p>Б) 20</p> <p>В) 35</p> <p>Г) 50</p> <p>8. При обосновании необходимой проектной мощности предприятия учитывают</p> <p>А) характер сложившейся системы расселения; социально-демографические условия города; район предполагаемого строительства</p> <p>Б) взаимосвязь системы размещения со структурой расселения в городе; зону влияния внутригородских транспортных связей; численность населения города в целом</p> <p>В) численность населения города в целом; район предполагаемого строительства; систему размещения предприятия в структуре застройки города</p> <p>Г) деление на предприятия местного и городского значения; характер сложившейся системы расселения; район предполагаемого строительства</p> <p>9. Размещение предприятий общественного питания обусловлено</p> <p>А) сложившейся системой расселения; планировочными и социально-демографическими условиями конкретного города</p> <p>Б) структурой внутригородских транспортных связей, сложившейся системой расселения</p> <p>В) делением на предприятия местного и городского значения, социально-демографическими условиями конкретного города</p> <p>Г) сложившейся системой расселения, деление на предприятия местного и городского значения</p> <p>10. Главная особенность размещения предприятий общественного питания заключается</p> <p>А) в их делении на предприятия местного и городского значения</p> <p>Б) в образовании единой гибкой системы с учетом общегородских связей и интересов населения</p> <p>В) в их расположении на открытых улицах и магистралях, дополняющих систему городского значения</p> <p>Г) в их включении в архитектурно-пространственную структуру города</p> <p>11. К предприятиям городского значения относят</p> <p>А) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов</p> <p>Б) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов</p> <p>В) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; литературное кафе; магазины кулинарии с отделами заказов</p> <p>Г) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; кафе, специализированные с организацией досуга по тематическим программам; крупные магазины кулинарии с отделами заказов</p> <p>12. Предприятиями общественного питания местного значения являются</p> <p>А) столовые, работающие в вечерний период как рестораны; диетические столовые;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>молодежные кафе; магазины кулинарии с отделом заказов</p> <p>Б) столовые, работающие в вечерний период как кафе; диетические столовые; магазины кулинарии с отделом заказов; предприятия по отпуску обедов на дом</p> <p>В) столовые, работающие в вечерний период как кафе; диетические столовые; крупные магазины кулинарии с отделами заказов; предприятия по отпуску обедов на дом</p> <p>Г) столовые, работающие в вечерний период как рестораны; диетические столовые; молодежные кафе; крупные магазины кулинарии с отделом заказов</p> <p>13. Доля специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе мест на общедоступных предприятиях при численности населения города от 50 до 100 тыс. чел составляет, %:</p> <p>А) 15-20</p> <p>Б) 20-25</p> <p>В) 25-35</p> <p>Г) 35-45</p> <p>14. Расчетная численность населения города курорта складывается из</p> <p>А) численности местного населения; организованно и неорганизованно отдыхающих групп; всех групп, принимающих лечение в месяц пик курортного сезона</p> <p>Б) численности местного населения; организованно отдыхающих групп принимающих санаторно-курортное лечение</p> <p>В) всех организованно и неорганизованно отдыхающих групп; групп принимающих лечение в пересчете на односменное пребывание в месяц в пик курортного сезона</p> <p>Г) численности местного населения, организованно отдыхающих групп; неорганизованно отдыхающих групп; групп, принимающих лечение в пересчете на односменное пребывание в месяц пик курортного сезона</p> <p>15. Вместимость залов ресторанов, кафе и баров при гостиницах равна</p> <p>А) количеству человек, составляющих 70% от количества проживающих в гостиницах</p> <p>Б) количеству человек, составляющих 75% от количества проживающих в гостиницах</p> <p>В) количеству человек, проживающих в гостиницах</p> <p>Г) количеству человек, проживающих в гостиницах минус обслуживающий персонал</p> <p>16. Число мест в залах столовых при детских оздоровительных лагерях принимают из расчета одновременного обслуживания</p> <p>А) 50% детей</p> <p>Б) 75% детей</p> <p>В) 100% детей</p> <p>Г) 125% детей</p> <p>17. Вместимость залов столовых домов отдыха при двухкратной оборачиваемости мест должна соответствовать</p> <p>А) 25%-ной обеспеченности питанием отдыхающих</p> <p>Б) 50%-ной обеспеченности питанием отдыхающих</p> <p>В) 75%-ной обеспеченности питанием отдыхающих</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Г) 100%-ной обеспеченности питанием отдыхающих</p> <p>18. Оборачиваемость места зависит от</p> <p>А) продолжительности приема пищи</p> <p>Б) графика загрузки зала</p> <p>В) специфики обслуживаемого контингента</p> <p>Г) меню</p> <p>19. Меню специализированных предприятий общественного питания начинают</p> <p>А) с горячих напитков</p> <p>Б) с карты вин</p> <p>В) с мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Г) с блюд, по которым это предприятие специализируется</p> <p>20. Производственной программой доготовочного цеха предприятия общественного питания является</p> <p>А) совокупность ассортимента блюд и кулинарных изделий и их количества, реализуемого за день</p> <p>Б) совокупность ассортимента полуфабрикатов и их количества, выраженное в штуках или килограммах</p> <p>В) совокупность ассортимента блюд и их количества, реализуемого за день</p> <p>Г) совокупность ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий и их количества, выраженное в штуках или килограммах</p>
Холодильная техника и технология	6	4		ПК-12.4	<p>1 Назовите устройство, с которого начинается выработка искусственного холода.</p> <p>1 -ТРВ.</p> <p>2 компрессор ,</p> <p>3- испаритель.</p> <p>2 Замораживание продукта:</p> <p>1-не влияет на микрофлору;</p> <p>2-снижает ее, так как микрофлора продукта перестает питаться и двигаться;</p> <p>3- увеличивает микрофлору;</p> <p>3 Как влияет шоковая заморозка на микрофлору</p> <p>1-незначительно влияет;</p> <p>2-не влияет;</p> <p>3-существенно влияет.</p> <p>4 Что влияет на конденсацию хладагента?</p> <p>1- температура в холодильной камере;</p> <p>2- температура окружающей конденсатор среды;</p> <p>3- температура испарителя.</p> <p>5 Что влияет на температуру испарения хладагента?</p> <p>1- температура конденсации;</p> <p>2- давлениеиспарения;</p>

3- давление конденсации;

6 С какого устройства получаем холод в холодильнике?

1- с испарителя;

2- с дросселя;

3- с компрессора;

7 Для механической очистки хладагента в фильтрах используют:

1-абсорбент

2-сукно и металлическую сетку

3-техническое масло.

8 Термобалон дросселя воспринимает температуру на выходе:

1- из испарителя,

2- из компрессора

3- из ресивера

9 Какой прибор регулирует влажность воздуха в кондиционере:

1- термореле;

2- осушитель;

3-фильтр.

10 Какая теплоизоляция эффективнее (имеет ниже коэффициент теплопроводности) в холодильниках:

1- минеральная вата;

2- пенополиуретан;

3- пенополистирол.

11 Что влияет на гидроудар в компрессоре?

1- давление конденсации хладагента;

2- объем неиспрившегося хладагента из испарителя;

3- объем ресивера;

12 В механическом термореле основным рабочим элементом служит:

1- термочувствительная пружина;

2- сильфон;

3-гидрозатвор.

13 Экономайзер холодильника влияет на...

1– КПД холодильника;

2- регулирует давление хладагента;

3- регулирует влажность хладоносителя.

14 Ресивер может быть:

1- биметаллическим;

2-компаудным;

					<p>3- дилатометрическим.</p> <p>15 Реле давления непосредственно управляет работой: 1- ресивера 2- компрессора; 3- испарителя</p> <p>16 Устройство для создания разницы давлений в холодильном контуре и перекачивая хладагента от испарителя к конденсатору, называется ...</p> <p>17 Вода в сорбционной водо-аммиачной холодильной машине будет являться....</p> <p>18 Аммиак в сорбционной водо-аммиачной холодильной машине будет являться....</p> <p>19 Теплообменник, отводящий тепло хладагента, выходящего из компрессора, называется ...</p> <p>20 Теплота, которая потребляется хладагентом в испарителе, называется теплота...</p> <p>21 Теплота, которая отдается хладагентом окружающей среде из конденсатора холодильника, называется теплота...</p> <p>22 Плоский поток холодного воздуха, который разобщает охлаждаемый объём открытой витрины и окружающую среду, называется воздушная...</p> <p>23 Твердое вещество в виде шариков, в осушителе холодильника, называется...</p> <p>24 Температура начала появления кристаллов льда или замерзания тканевой жидкости пищевых продуктах в холодильных технологиях, называется...</p> <p>25 Переход воды из твёрдого состояния сразу в пар в холодильных технологиях пищевых продуктов, называется ...</p> <p>26 Вещество, передающее холод от источника холода пищевому продукту в холодильных системах косвенного охлаждения, называется ...</p> <p>27 Технология холодильной обработки продуктов, противоположная охлаждению, называется...</p> <p>28 Технология холодильной обработки продуктов, противоположная замораживанию, называется...</p> <p>29 Физический эффект, на котором построена работа термоэлектрического холодильника, называется, эффект...</p> <p>30 Изменение температуры газа или жидкости (хладагента и пр.) при стационарном адиабатическом дросселировании, называется, эффект...</p>
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4		ПК-12.4	<p>1 Общесанитарный лимитирующий показатель вредности определяет отрицательное воздействие вещества на ... 1-процесс самоочищения воды 2- свойства воды, которые обнаруживаются органами чувств человека 3-организм человека</p> <p>2 Санитарно-токсикологический лимитирующий показатель вредности определяет отрицательное воздействие вещества на ...</p>

					<p>1-процесс самоочищения воды</p> <p>2- свойства воды, которые обнаруживаются органами чувств человека</p> <p>3-организм человека</p> <p>3 Для перекачивания воды используют</p> <p>1-насос</p> <p>2- коллектор</p> <p>3- вентиль</p> <p>4 Для перекрытия воды в трубах применяют</p> <p>1-насос</p> <p>2- коллектор</p> <p>3- вентиль</p> <p>5 Что входит в функции водонапорной башни</p> <p>1-хранение общего резерва воды</p> <p>2-хранение пожарного резерва воды и регулирование напора для потребителей</p> <p>3-хранение общего и пожарного резерва воды и регулирование напора для потребителей</p> <p>6 Сооружениями, применяемыми для захвата подземных вод, являются:</p> <p>1-скважины</p> <p>2-береговые водозаборы</p> <p>3-вантусы</p> <p>7 Контрольно-спусковой кран водомерного узла необходим для:</p> <p>1-спуска воды из системы внутреннего водопровода и контроль показания счётчика воды</p> <p>2-перекрытия подачи воды в здание</p> <p>3-регулирования напора воды в здании</p> <p>8 Наружная водопроводная сеть состоит из:</p> <p>1-системы магистральных линий, транспортирующих воду в районы и кварталы города</p> <p>2-системы магистральных линий, транспортирующих воду внутри здания</p> <p>3-системы магистральных линий, транспортирующих воду внутри помещения здания</p> <p>9 Устройства, предназначенные для раздачи воды потребителям из системы водоснабжения:</p> <p>1-аварийная арматура</p> <p>2- запорная арматура</p> <p>3-водоразборная арматура</p> <p>10 Участок трубопровода, соединяющий внутреннюю с дворовой канализацией</p>
--	--	--	--	--	--

– это:

1-выпуск

2- сифон

3- трап

11 Дождевые и талые воды с кровель отводят:

1-внутренние водостоки

2-трапы

3- сифоны

12 Элемент системы канализации, выполненный в виде косого тройника и отвода в 135 °, установленный в месте, где требуется прочистка труб только в одном направлении - это:

1-прочистки

2-ревизия

3-гидрозатворы

13 - Вводом внутреннего водопровода считается участок трубопровода от наружной водопроводной сети до:

1-водомерного узла

2-вертикального стояка в здании,

3-насосной установки.

14 Поступлению в помещения вредных и плохо пахнущих газов из системы канализации препятствуют:

1-прочистки

2-ревизия

3-гидрозатворы

15 Цветность питьевой воды по платино-кобальтовой шкале должна быть по СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» не более:

1-20градусов

2-50 градусов

3-100 градусов.

16 Процесс уничтожения (удаления) неприятных или посторонних запахов из систем водоотведения, называется...

17 Устройство для быстрого изменения проходного сечения отверстия, трубы или канала, называется...

18 Прибор для измерений давления жидкости и газа называется...

19 Вместилище (наземное или подземное) для хранения жидкостей и газов (от франц. reservoir, от лат. reservo - сберегаю),называется....

					<p>20 Прибор для подсчета расхода жидкости (воды и пр.) называется ...</p> <p>21 Прибор для измерения температуры (воды и пр.) называется....</p> <p>22 Прибор, устанавливаемый на трубопроводах и служащий для открытия или закрытия проходного отверстия при помощи клапана, называется...</p> <p>23 Гибкая труба для отвода, всасывания, переливания жидкостей и газов (применительно - резиновый, пожарный, пластмассовый) называется...</p> <p>24 Пропускание через жидкость газа под давлением(от франц. bag-butage — перемешивание), называется...</p> <p>25 Система труб и сооружений, предназначенных для понижения уровня грунтовых и грунтово-напорных вод, называется...</p> <p>26 Устройство для напорного перемещения (всасывания и нагнетания) жидкостей, по принципу действия и конструкции бывает разных типов: поршневой, центробежный, осевой, вихревой, роторный и называется...</p> <p>27 Химическое вещество, соединяющее в своем составе водород и кислород, существующее в жидком, твердом и газообразном состоянии, называется ...</p> <p>28Элемент системы канализации на трубе, позволяющий прочистить вертикальные и горизонтальные участки трубопроводов в обоих направлениях, называется...</p> <p>29 Подземный источник воды, часто оборудуемый ручным воротом для подъема воды, называют...</p> <p>30 Устройство для очистки воды от механических, нерастворимых частиц, примесей, называется...</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.5	<p>1. Расчетная вместимость холодильного оборудования определяется на основании...</p> <p>2. Коэффициент использования машины определяют как ...</p> <p>3. Жарочная поверхность определяется на основании ...</p> <p>4. Из расчета на одного потребителя принимают...</p> <p>а) горячие напитки</p> <p>б) холодные напитки и соки</p> <p>в) горячие блюда</p> <p>г) супы</p> <p>5. Рядом с окнами в производственных помещениях можно устанавливать...</p> <p>а) пищеварочные котлы</p> <p>б) конвектоматы и пароконвектоматы</p> <p>в) привод универсальный и котлетоформовочную машину</p> <p>г) холодильные шкафы</p> <p>6. Глубинную планировочную схему размещения производственной зоны предприятий общественного питания целесообразно использовать для...</p> <p>а) предприятий, примыкающих к другим зданиям</p> <p>б) зданий прямоугольной формы небольших предприятий</p> <p>в) крупных многозальных предприятий</p> <p>г) многоэтажных зданий</p>

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.1	<p>1. Типовая проектная документация – любая повторно применяемая проектная документация объектов капитального строительства в которую внесены изменения, не затрагивающие конструктивных и других характеристик надежности и безопасности</p> <p>2. Проекты различают на типовые, индивидуальные, экспериментальные и проекты реконструкции существующих предприятий</p> <p>3. Форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.</p> <p>4. г</p> <p>5. а</p> <p>6. а</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.2	<p>1. Структура ТЭО включают следующие разделы: 1. Общие исходные данные и условия; 2. Рынок и мощность предприятия; 3. Материальные факторы производства; 4. Место расположения предприятия; 5. Проектно-конструкторская документация; 6. Организация предприятия и накладные расходы; 7. Трудовые ресурсы; 8. Планирование сроков осуществления проекта; 9. Финансово-экономическая оценка проекта.</p> <p>2. Методы расчета количества мест в сети предприятий общественного питания: по нормативу на 1000 человек; по товарообороту в расчете на одно место в зале.</p> <p>3. Количество посетителей за день определяется исходя из количества посадочных мест, коэффициента загрузки торгового зала в данный час работы и коэффициент оборачиваемости посадочного места</p> <p>4. в</p> <p>5. в</p> <p>6. в</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.3	<p>1. Расчет и подбор механического оборудования ведут на основе принятой схемы технологического процесса, количества продуктов подвергающихся механической обработке и коэффициента использования машины</p> <p>2. Пищеварочные котлы подбирают с учетом расчетного объема необходимого для варки бульонов, супов, соусов, горячих блюд, гарниров, сладких блюд, горячих напитков и продуктов для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий</p> <p>3. К вспомогательному оборудованию производственных цехов относят производственные столы, моечные ванны, передвижные и стационарные стеллажи</p> <p>4. г</p> <p>5. г</p> <p>6. г</p>
Оборудование предприятий общественного питания	5	4		ПК-12.4	<p>1-1, 2-2, 3-3, 4-2, 5-1, 6-3, 7-соковыжималка, 8-сосисковарка, 9-дежа, 10-фаршмешалка, 11- фризёр, 12 -гранитор</p>
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.4	<p>1. Производственную площадь цеха определяют на основании площади занятой технологическим оборудованием и коэффициента использования площади</p> <p>2. Пароконвектомат - многофункциональная печь которая позволяет в одной</p>

					рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы 3. Основным видом холодильного оборудования являются холодильные шкафы, производственные столы с охлаждаемыми камерами и горками, морозильные лари 4. б 5. в 6. г
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	7	5		ПК-12.4	1)Термическую кулинарную обработку; 2)Раздаточной; 3) Общее кол-во блюд планируемых к выпуску; 4)45-50; 5) Супового и соусного; 6)А; 7)Г; 8)В; 9)А; 10) Б; 11) Г; 12)Б; 13) Б; 14) Г; 15) В; 16) В; 17)Б; 18) А; 20) Г; 21) Б
Холодильная техника и технология	6	4		ПК-12.4	1-1, 2-2, 3-3, 4-2, 5-2, 6-2, 7-2, 8- 1, 9-2, 10-2, 11-2, 12-2, 13-1, 14-2, 15-2, 16-котмпрепссор, 17-абсорбентом, 18-холодильным агентом, 19-конденсатор, 20-испарения, 22-завеса, 23-адсорбент, 24-криоскопическая температура, 25-сублимация, 26-хладоноситель, 27-отепление, 28-Пельтье, 30-Джоуля-Гомсона
Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	6	4		ПК-12.4	1-1, 2-3, 3-1, 4-3, 5-3, 6-1, 7-1, 8-1, 9-3, 10-1, 11-1, 12-1, 13-1, 14-3, 15-1, 16-дезодорация, 17-клапан, 18-манометр, 19-резервуар, 20-счетчик (расходомер), 21-термометр, 22-вентиль, 23-сильфон, 24-шланг, 25-барботаж, 26-насос, 27-вода, 28-ревизия, 29-колодец, 30-фильтр
Проектирование предприятий общественного питания	7	5		ПК-12.5	1. Расчетная вместимость холодильного оборудования определяется на основании расчетного количества продуктов подлежащих хранению, объемной массы продуктов и коэффициента заполнения учитывающего массу тары, в которой храниться сырье 2. Коэффициент использования машины определяют как отношение фактической продолжительности работы машины к продолжительности работы цеха 3. Жарочная поверхность определяется на основании вида блюда (жарка штучного блюда или массой), количества блюд за расчетный период, коэффициента оборачиваемости оборудования

					4. б 5. а 6. а
--	--	--	--	--	----------------------

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП_профиль*_код компетенции

* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**** Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**** Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

