

Министерство образования Нижегородской области
Институт пищевых технологий и дизайна -
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

г. Нижний Новгород

2015 год

Блок 1

Б.1.Б.1 История

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения истории :

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «История древнего мира и средневековья»	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно).
2.	Модуль 2 «История нового времени»	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно), диспут.
3.	Модуль 3 «История новейшего времени»	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно), диспут.

3. Примерный перечень оценочных средств:

Тестовые задания

1. Задание на сопоставление. Максимальное количество баллов – 3 (по одному баллу за каждый пункт, балл выставляется, если правильны более половины ответов)

1а. Соотнести дату и событие

1	756 г. до н. э.	А	Мезолит
2	988 г.	Б	Открытие Америки Христофором Колумбом
3	1492 г.	В	Основание Рима
4	334 г. до н. э.	Г	Крещение Руси
5	15 тыс. лет до н. э.	Д	Поход Александра Македонского на восток

1б Соотнесите страну и исторический факт

1	Пелопонесская война	А	Индия
2	Возникновение реформации	Б	Месопотамия
3	Цель путешествия Васко да Гамы	В	Франция
4	Открытие останков кроманьонцев	Г	Германия
5	Клинопись	Д	Греция

1в. Соотнесите событие и персонажа истории

1	Первое кругосветное путешествие	А	Фараон Хуфу
2	Завоевание Галлии и Британии	Б	Чингисхан
3	Строительство первой пирамиды	В	Фернандо Магеллан
4	Начало составления «Русской правды»	Г	Гай Юлий Цезарь
5	Создание монгольской державы	Д	Ярослав Мудрый

2. Выберите правильный ответ. За выполнение задания – 1 балл (выставляется, если правильно не менее двух ответов)

1. Правителя в Древнем Египте называли:

А Консул	В Фараон
Б Император	Г Архонт

2. Жанна д-Арк прославилась как:

А Предводительница крестьянского восстания	В Лидер борьбы за женское равноправие
Б Предводительница национально-освободительной борьбы французов против английских завоевателей	Г Основательница религиозной секты

3. Начало земледелия и одомашнивание животных произошло в эпоху

А Палеолита	В Неолита
Б Мезолита	Г Энеолита

3. Выберите лишнее. Ответ обоснуйте. За правильные и обоснованные ответы не менее чем по двум позициям – 2 балла, за правильные, но необоснованные – 1 балл.

1. Афины, Спарта, Карфаген, Коринф, Самос.
2. Холоп, закуп, рядович, челядинин, рекрут.
3. Консул, претор, эдил, трибун, герцог.

4. Расставьте события в хронологическом порядке (если все ответы правильны – 2 балла, если 6-9 правильных ответов, 1 балл, 5 и менее – 0 баллов):

1. Ледовое побоище
2. Походы Александра Македонского
3. Захват Константинополя турками
4. Установление империи в Риме
5. Изобретение лука и стрел
6. Объявление Мартином Лютером 95 тезисов против индульгенций
7. Возникновение империи Чингисхана
8. Среднее царство в Египте
9. Одомашнивание животных
10. Начало мусульманского летоисчисления

5. Заполните пропуски в предложениях. Правильное заполнение всех пропусков – 2 балла, пропусков не менее чем в двух предложениях – 1 балл.

1. Тарквиний Гордый был последним ... Рима, после его свержения в Риме установилась
2. В древнем Китае государственные должности занимались по результатам ..., причем на любую должность мог претендовать любой ... человек
3. В эпоху неолита люди научились ... съедобные растения и ... животных.

Задание по модулю 2

1. Задание на сопоставление. Максимальное количество баллов – 3 (по одному баллу за каждый пункт, балл выставляется, если правильны более половины ответов)

1а. Соотнести дату и событие

1	1789	А	Семилетняя война
2	1776	Б	Великая Французская революция
3	1648	В	Принятие декларации независимости США
4	1787-1791	Г	Победа буржуазной революции в Нидерландах

5	1756-1763	Д	Русско-турецкая война
---	-----------	---	-----------------------

1б Соотнесите страну и исторический факт

1	Гражданская война за освобождение негров	А	Япония
2	Восстание сипаев	Б	США
3	Эпоха Мейдзи	В	Великобритания
4	Изобретение прялки с паровым двигателем	Г	Россия
5	Основание Санкт-Петербурга	Д	Индия

1в. Соотнесите событие и персонажа истории

1	Объединение Италии	А	Наполеон
2	Создание США	Б	Петр I
3	Империя во Франции, завоевательные войны	В	Джузеппе Гарибальди
4	Английская буржуазная революция	Г	Джордж Вашингтон
5	Основание Академии наук в России	Д	Оливер Кромвель

2. Выберите правильный ответ. За выполнение задания – 1 балл (выставляется, если правильно не менее двух ответов)

1. Жалованная грамота Екатерины II дворянству:

А Устанавливала крепостное право	В Освобождала дворян от службы вообще
Б Освобождала дворян от рекрутской повинности	Г Уравнивала в правах бояр и дворян

2. Аболиционистское движение добивалось:

А Освобождения США от колониальной зависимости	В Отмены рабства негров в США
Б Отмены ограничений на развитие производства и торговли	Г Отмены крепостного права в России

3. Сражение под Ватерлоо, в котором Наполеон потерпел окончательное поражение, произошло в:

А 1815 г.	В 1915 г.
Б 1758 г.	Г 1807 г.

3. Выберите лишнее. Ответ обоснуйте. За правильные и обоснованные ответы не менее чем по двум позициям – 2 балла, за правильные, но необоснованные – 1 балл.

- Суворов, Румянцев, Ушаков, Спиридов, Пугачев.
- Жалованные грамоты, губернская реформа, земства, Уложенная комиссия.
- Оливер Кромвель, Джордж Вашингтон, Джузеппе Гарибальди, С. С. Уваров.

4. Расставьте события в хронологическом порядке (если все ответы правильны – 2 балла, если 6-9 правильных ответов, 1 балл, 5 и менее – 0 баллов):

- Буржуазная революция в Нидерландах
- Великая Французская революция
- Начало Северной войны
- Принятие Конституции США
- Отмена крепостного права в России
- «Битва народов» под Лейпцигом
- Сражение под Ватерлоо
- Крымская война
- Возникновение единого государства в Германии
- Отечественная война

5. Заполните пропуски в предложениях. Правильное заполнение всех пропусков – 2 балла, пропусков не менее чем в двух предложениях – 1 балл.

- Петр I наложил на крестьян и горожан ... повинность, в результате чего численность армии значительно
- Главной целью Наполеоновских войн было ... Англии, и захват ее

3. Причиной Гражданской войны в США было рабство негров, ... штаты настаивали на его сохранении, а ... - на его отмене.

Проверочная работа по модулю 3

1. Задание на сопоставление. Максимальное количество баллов – 3 (по одному баллу за каждый пункт, балл выставляется, если правильны более половины ответов)

1а. Соотнести дату и событие

1	1907	А	Начало Великой Отечественной войны
2	1918	Б	Соглашения по безопасности и сотрудничеству в Европе в Хельсинки
3	1941	В	Возникновение военного блока Антанта
4	1946	Г	Окончание первой мировой войны
5	1975	Д	Фултонская речь Черчилля

1б Соотнесите страну и исторический факт

1	Установление первого в мире фашистского режима	А	США
2	Запуск первого в мире искусственного спутника Земли	Б	Израиль
3	Создание и применение первой в мире атомной бомбы	В	СССР
4	Провозглашение еврейского государства, борьба с арабами	Г	Вьетнам
5	10-летняя война США против просоветского режима	Д	Италия

1в. Соотнесите событие и персонажа истории

1	Провозглашение независимости Индии	А	Н. С. Хрущев
2	Ныне действующий Президент США	Б	М. С. Горбачев
3	Социалистический режим на Кубе	В	Барак Обама
4	Широкое распространение кукурузы в СССР	Г	Фидель Кастро Рус
5	Перестройка в СССР	Д	Джавахарлал Неру

2. Выберите правильный ответ. За выполнение задания – 1 балл (выставляется, если правильно не менее двух ответов)

1. Танки были впервые применены в ходе:

А Сражения на Курской дуге	В Первой мировой войны
Б Высадки союзных войск в Нормандии	Г Сражения на реке Халхин-Гол и у озера Хасан

2. Президент США Джон Кеннеди:

А Был убит	В Добровольно сложил с себя полномочия
Б Находился у власти четыре срока подряд	Г Был снят с поста в результате импичмента

3. Стахановское движение объединяло:

А Ударников труда	В Демобилизованных красноармейцев
Б Рабочих с высшим образованием	Г Рабочих, освоивших несколько профессий

3. Выберите лишнее. Ответ обоснуйте. За правильные и обоснованные ответы не менее чем по двум позициям – 2 балла, за правильные, но необоснованные – 1 балл.

1. Джон Кеннеди, Рональд Рейган, Франклин Рузвельт, Маргарет Тэтчер.

2. Денацификация, демилитаризация, декартелизация, дезинфекция.

3. Полет первого космонавта, массовое строительство жилья, освоение целины, перевод предприятий на хозрасчет и самофинансирование.

4. Расставьте события в хронологическом порядке (если все ответы правильны – 2 балла, если 6-9 правильных ответов, 1 балл, 5 и менее – 0 баллов):

1. Создание Тройственного Союза
2. Русско-японская война
3. Карибский кризис
4. Создание антигитлеровской коалиции
5. Гражданская война в Испании
6. Начало первой пятилетки в СССР
7. Сталинградская битва

8. Вступление В. В. Путина на пост Президента России
9. Смерть Сталина
10. Распад СССР

5. Заполните пропуски в предложениях. Правильное заполнение всех пропусков – 2 балла, пропусков не менее чем в двух предложениях – 1 балл.

1. Для борьбы за свои права на ... рабочие Великобритании создали ... партию.
2. Сражение на ... , известное участием большого количества танков, проходило ... 1943 г..
3. Кровавое воскресенье было ... революции 1905-1907 годов, в результате которой в России появилась

Перечень дискуссионных тем для диспута

1. Пути развития России в XVI в
2. Пути развития России в 1917 г.
3. Перспективы развития Российской Федерации в настоящее время.
4. Противоречия социально-экономического и политического развития СССР.
5. Глобальные проблемы и современность.

Вопросы к экзамену

1. Причины возникновения древнерусского государства
2. Становление древнерусского государства
3. Социально-экономический и политический строй Киевской Руси в X-XII веках
4. Принятие христианства и его роль в социально-экономическом, политическом и культурном развитии России
5. Международные отношения древнерусского государства
6. Феодалная раздробленность в русских землях
7. Монгольское нашествие и режим ордынского ига
8. Агрессия европейских феодалов против русских земель
9. Причины возвышения Москвы
10. Борьба против ордынского ига и его свержение
11. Объединение русских земель вокруг Москвы.
12. Политический портрет Ивана III
13. Становление Московского централизованного государства
14. Политический портрет Ивана Грозного
15. Реформы Ивана Грозного
16. Опричнина и ее последствия
17. Внешняя политика Ивана Грозного
18. Смутное время в России
19. Социально-экономическое и политическое развитие России XVII веке
20. Внутренняя политика первых Романовых
21. Внешняя политика первых Романовых
22. Народные восстания в XVII веке
23. Политический портрет Петра I
24. Реформы Петра I
25. Внешняя политика Петра I
26. Россия в период дворцовых переворотов
27. Политический портрет Екатерины II
28. Внутренняя политика Екатерины II
29. Внешняя политика Екатерины II
30. Россия в период правления Павла I.

31. Реформы Александра I
32. Внешняя политика Александра I.
33. Внутренняя и внешняя политика Николая I
34. Оппозиционные движения в России в первой половине XIX века
35. Реформы Александра II
36. Социально-экономическое развитие России в пореформенный период
37. Внешняя политика России во второй половине XIX века
38. Политический строй России во второй половине XIX века
39. Революционное народничество, его деятельность и результаты.
40. Социально-экономическое и политическое развитие России в конце XIX – начале XX века
41. Политическая борьба в России в начале XX века.
42. Реформы П. А. Столыпина и их результаты.
43. Внешняя политика России в начале XX века
44. Февральская революция 1917 г. и ее результаты.
45. Октябрьская революция 1917 г.
46. Гражданская война в России
47. Образование СССР. Советское государство на международной арене.
48. Экономическое развитие и политическая борьба в СССР в середине 1920-х годов
49. Внешняя политика СССР в 1920-е годы
50. Экономическое и политическое развитие СССР в годы первых пятилеток
51. Внешняя политика СССР в 1930-е годы. СССР в начале второй мировой войны
52. Великая Отечественная война: боевые действия на фронте и в тылу врага
53. Советский тыл в годы войны. Отношения СССР с союзниками.
54. Послевоенный период в истории СССР
55. Внутренняя и внешняя политика Н. С. Хрущева
56. Попытки социально-экономических реформ и застойные тенденции в период правления Л. И. Брежнева.
57. Перестройка в СССР и ее социально-экономические и политические последствия.
58. Распад СССР. Становление новой российской государственности.
59. Социально-экономический и политический кризис в России в 1990-е годы.
60. Россия на современном этапе.

Б.1 Б.2 Философия

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения истории :

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Философия бытия	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно), реферат (письменно).
2.	Модуль 2. Философия развития	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно), реферат (письменно).
3.	Модуль 3 Философия познания	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Экзамен (устно), тест (письменно), реферат (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Темы рефератов и рекомендуемое содержание

1. Философия и ее роль в системе знания
 - a. Понятие философии и изменения его значения
 - b. Особенности философии в сравнении с другими формами знания
 - c. Необходимость философии
2. Сходства и различия философского и научного познания
 - a. Взаимосвязь философии и науки
 - b. Различия философии и науки
 - c. Различия философии и науки
3. Возникновение античной философии и ее достижения
 - a. Исторические условия возникновения философии в древней Греции
 - b. Выделение философии из мифологии
 - c. Достижения и проблемы античной философии
4. Философия в период средневековья и возрождения
 - a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода для последующих стадий развития
5. Философия XVII века
 - a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода
6. Философия XVIII века
 - a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода
7. Философия XIX века
 - a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода
8. Философия XX века
 - a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода
9. Современная философия

- a. Исторические условия развития философии
 - b. Основные проблемы и идеи
 - c. Значение периода
10. Категория материи и ее осмысление в философии
- a. Понятие материи и изменения его значения
 - b. Проблемы ранних этапов материалистического мировоззрения
 - c. Современное понимание материи
11. Категория сознания и ее осмысление в философии
- a. Понятие сознания
 - b. Дискуссии о взаимоотношении материи и сознания
 - c. Современное понимание сознания
12. Материалистическое и идеалистическое направления в философии
- a. Сущность материалистического мировоззрения.
 - b. Сущность идеалистического мировоззрения
 - c. Выводы и проблемы из материалистического и идеалистического мировоззрения
13. Философское осмысление человека
- a. Понятие «человек» в философии
 - b. Роль человека в мироздании
 - c. Ответственность человека
14. Социальная материя и ее осмысление в философии
- a. Понятие социальной материи
 - b. Открытие социальной материи
 - c. Законы социальной материи
15. Общественное сознание и его философское понимание
- a. Понятие и структура общественного сознания
 - b. Открытие общественного сознания
 - c. Связь общественного сознания с социальной материей
16. Дискуссия о прогрессе в философии
- a. Есть ли развитие вообще?
 - b. Как и почему происходит развитие общества?
 - c. Понятие и критерии прогресса и регресса
17. Сущность развития и ее понимание в философии
- a. Понятие развития
 - b. Дискуссии о развитии в истории философии
 - c. Выводы из диалектического и метафизического мировоззрения
18. Причина развития и ее понимание в философии
- a. Противоречия как причина развития
 - b. Дискуссия о возможности и значении противоречий в истории философии
 - c. Диалектический метод в философии
19. Процесс развития и его понимание в философии
- a. Понятия количества и качества в философии
 - b. Дискуссии по проблеме количественных и качественных изменений
 - c. Закон взаимосвязи и взаимного перехода количественных и качественных изменений
20. Общественное развитие и его философское осмысление
- a. Дискуссии о развитии общества в истории философии
 - b. Причины и формы общественного развития
 - c. Философские проблемы социального прогресса
21. Дискуссия о познаваемости мира в истории философии
- a. Постановка проблемы познания и попытки ее разрешения в античной философии

- b. Проблема познания в философии средневековья и Возрождения
 - c. Дискуссии о познаваемости мира в философии нового и новейшего времени.
- 22. Процесс познания и его философское осмысление
 - a. Механизм познавательного процесса
 - b. Законы и правила познания
 - c. Философы о процессе познания
- 23. Проблема истины в философии
 - a. Проблема возможности познания мира в истории философии
 - b. Понятие истины
 - c. Современный подход к проблеме истины
- 24. Философское и научное познание
 - a. Сходства и различия философии и науки
 - b. Процесс научного познания
 - c. Взаимосвязь науки и философии
- 25. Вненаучные формы познания и их значение
 - a. Мифология и религия как формы познания
 - b. Художественная культура как форма познания
 - c. Псевдонаучные и антинаучные формы познания

Задания для промежуточного контроля по модулю 1

Задание 1. Выберите правильный ответ

- 1 Материя – это:
 - a) вещества и все, что из них состоит;
 - б) объективная реальность;
 - в) вещества и связывающие их энергетические связи.
- 2 Основное свойство всех видов материи:
 - a) возможность непосредственного восприятия через органы чувств;
 - б) способность к саморазвитию;
 - в) подчиненность причинно-следственным связям.
- 3 С точки зрения материалистической философии сознание возникает в:
 - a) головном мозге человека;
 - б) любом объекте, способном к приспособливанию;
 - в) местах скопления энергии.
- 4 Человеческое сознание не обладает способностью:
 - a) приспособливаться к окружающему миру;
 - б) создавать идеальную картину мира;
 - в) преобразовывать мир только силой мысли.
- 5 Общественное бытие – это:
 - a) условия жизни общества
 - б) совокупность общественных отношений
 - в) все созданное обществом для общественных нужд

Задание 2. Найдите соответствие между терминами и определениями

- | | |
|--|-----------------|
| 1 Материальное выражение сознания | a) Пространство |
| 2 Взаиморасположение материальных объектов | б) Идеализм |
| 3 Способность оценивать и продумывать пути преобразования окружающего мира | в) Материализм |
| 4 Учение о существовании сознания без материи | г) Язык |
| 5 Философское направление, рассматривающее материю, как субстанцию мира | д) Сознание |

Задание 3. Оцените следующие утверждения - + (верное), или – (ошибочное):

1. В материальном мире невозможны понятия «добро» и «зло».
2. Сознание является свойством любой живой материи
3. Материя существует во времени и в пространстве
4. Материя не возникает ниоткуда и не исчезает в никуда, но меняет формы.
5. Энергия – это вид материи

Задание 4. Что объединяет?

1. Вещество, поле, энергия
2. Фалес, Анаксагор, Анаксимандр
3. Гегель, Юм, Беркли
4. Время, пространство, причинно-следственные связи
5. Люди с умениями и навыками, технологии, орудия труда

Задания для промежуточного контроля по модулю 2

Задание 1. Выберите правильный ответ

1. Наличие ли отсутствие у объекта какого-либо свойства – это:
 - а) Качество
 - б) Признак
 - в) Ориентир
2. Все, что можно выразить числом с точки зрения философии – это:
 - а) Габариты;
 - б) Параметры;
 - в) Количество.
3. С точки зрения современной философии:
 - а) Противоречия внутри объекта невозможны
 - б) Противоречия являются причиной развития
 - в) Противоречия являются причиной разрушения объекта
4. Раздел философии, изучающий проблемы развития - это:
 - а) Метафизика
 - б) Глубинная философия
 - в) Диалектика
5. Основные противоречия, вызывающие развитие общества – это:
 - а) Противоречия между запросами общества и желаниями человека
 - б) Противоречия между производительными силами и производственными отношениями
 - в) Противоречия между запросами общества и возможностями их реализации

Задание 2. Найдите соответствие

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Наличие двух взаимно противоположных свойств | а) Вольтер |
| 2. Масса, длина, сила | б) Мировой дух |
| 3. Философ, отрицавший развитие общества | в) Количество |
| 4. Разработчик диалектического материализма | г) Противоречие |
| 5. Источник развития по Гегелю | д) Маркс |

Задание 3. Оцените следующие утверждения - + (верное), или – (ошибочное):

1. Философы Нового времени отрицали способность материи к саморазвитию
2. Диалектический материализм был течением в древнегреческой философии.
3. Причиной развития общества являются противоречия между производительными силами и производственными отношениями
4. Для окончательного решения вопроса о развитии были необходимы открытия в области истории, биологии, физики, сделанные в XIX веке

5. Существование противоречий внутри одного предмета – это аномалия

Задание 4. Что объединяет?

1. Гераклит, Маркс, Гегель
2. Борьба противоположностей, переход количества в качество, отрицание отрицания
3. Масса, рост, возраст
4. Эволюция, революция, гибель цивилизации
5. Прогресс, регресс, стагнация
- 6.

Задания для промежуточного контроля по модулю 3

Задание 1. Выберите правильный ответ

1. Сенсуализм – это философское направление, предполагающее, что
 - а) Наиболее надежным источником познания являются чувства
 - б) Точное познание мира невозможно без поэтического отношения к действительности
 - в) Человек может познать только яркие, выделяющиеся из общей массы предметы и явления
2. Метод познания исключительно с помощью разума – это:
 - а) Сциентизм
 - б) Формальная логика
 - в) Рационализм
3. Научное познание отличается:
 - а) Глубоким теоретическим уровнем
 - б) Исключением чувств и лирики из процесса познания
 - в) Односторонностью изучения ложных процессов
4. Наиболее надежным способом проверки наших предположений является:
 - а) Проверка на логическую непогрешимость
 - б) Проверка на непротиворечивость другим нашим знаниям
 - в) Проверка на практике
5. Знанием является та информация, которую мы
 - а) Помним
 - б) Можем выразить словами
 - в) Записываем

Задание 2. Найдите соответствие

- | | |
|--|-------------|
| 1. Научное предположение | а) Теория |
| 2. Постулаты и предположения, объясняющие что-либо | б) Термин |
| 3. Слово, обозначающее конкретный предмет, признак, явление | в) Интуиция |
| 4. Высказывание о наличии у предмета определенных свойств, характере его связей с другими предметами | г) Гипотеза |
| 5. Познание путем озарения | д) Суждение |

Задание 3. Оцените следующие утверждения - + (верное), или – (ошибочное):

1. Раздел философии, изучающий познание, называется гносеологией
2. В процессе познания участвуют наши органы чувств и разум
3. Ребенок, познавая мир, опирается на уже существующие в его мозге базовые знания
4. Логическая непротиворечивость является гарантией истинности наших знаний
5. Для формирования полноценного мировоззрения необходимо применять ненаучные формы познания.

Задание 4. Найдите лишнее

1. Семантика, логика, диалектика
2. Сенсуализм, рационализм, идеализм
3. Гегель, Декарт, Локк
4. Постулат, гипотеза, апория

5. Интуиция, обыденное познание, дискуссия

Вопросы к экзамену

1. Роль философии в системе знания
2. Методы философии
3. Возникновение философии
4. Особенности античной философии
5. Особенности философии средневековья и Возрождения
6. Особенности философии XVII-XVIII веков
7. Особенности философии XIX
8. Современные проблемы философии
9. Понятие бытия.
10. Категория материи
11. Античный материализм
12. Материализм XVII-XVIII веков
13. Кризис материализма XIX века и его преодоление
14. Материалистическая философия в XX веке
15. Современное понимание материи
16. Социальная материя
17. Философское осмысление человека и общества в античности
18. Философское осмысление человека и общества в эпоху средневековья и возрождения
19. Философское осмысление человека и общества в XVII-XVIII веков
20. Философское осмысление человека и общества в XIX веке
21. Философское осмысление человека и общества в современной философии
22. Понятие сознания
23. Взаимоотношение сознания и материи
24. Понятие общественного сознания
25. Философское осмысление роли масс и личности в истории
26. Взаимоотношение материи и сознания как основной вопрос философии
27. Идеалистическое мировоззрение в античности
28. Идеализм в эпоху средневековья и возрождения
29. Идеализм XVII-XVIII веков
30. Идеализм XIX века
31. Идеализм XX века
32. Идеализм в современном мире
33. Сущность развития. Отрицание отрицания
34. Причина развития. Единство и борьба противоположностей.
35. Процесс развития. Количественные и качественные изменения.
36. Общественное развитие
37. Формы и критерии общественного прогресса
38. Проблема развития в античной философии
39. Проблема развития в философии средневековья и возрождения
40. Проблема развития в философии XVII-XVIII веков
41. Проблема развития в философии XIX века
42. Проблема развития в современной философии
43. Сущность и процесс познания
44. Проблема истины в философии
45. Проблема познания в античной философии
46. Проблема познания в средневековой философии и философии Возрождения
47. Проблема познания в философии XVII-XVIII веков
48. Проблема познания в философии XIX века

49. Проблема познания в современной философии
 50. Особенности научного познания

Б1.Б.3 Иностранный язык

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения истории :

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. General English (Общий английский язык)	ОК-5, ОК-6, ОК-7	Экзамен (устно), тест (письменно), контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 3. English for Professional Purposes. Part II: Service. Профессиональный английский язык. Часть 2: сервис)	ОК-5, ОК-6, ОК-7	Экзамен (устно), тест (письменно), реферат (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Задания к контрольной работе

Выбери правильный ответ

1. I am reading ____ at the moment.
 - a) a book interesting
 - b) an interesting book
 - c) a book is interesting
 - d) interesting a book
2. Ann ____ the answer to that question.
 - a) know
 - b) knows
 - c) is know
 - d) has know
3. Jane is a nurse. She ____ in a hospital.
 - a) works
 - b) work
 - c) working
 - d) has working

4. My uncle ____ near the river.
a) not lives
b) does not lives
c) does not live
d) do not lives
5. I am afraid the baby ____ very well.
a) is not sleeping
b) not sleep
c) not sleeps
d) is sleeping not
6. ____ coffee in the morning?
a) Do you drink
b) Does you drinks
c) Do you drinks
d) Drink you
7. George Washington ____ the first president of the USA.
a) was
b) were
c) are
d) be
8. My watch ____ working yesterday; it needs a new battery.
a) stoped
b) stop
c) stopped
d) was stoped
9. I ____ living there in October.
a) were not
b) did not
c) was not
d) Is not
10. My sister started her job ____ .
a) has two months
b) ago two months
c) two ago months
d) two months ago
11. Kerry ____ never stayed in a hotel.
a) Is
b) was
c) be
d) has
12. Have you ____ the Pushkin museum?
a) ever visited
b) ever visit
c) never visit
d) visit ever
13. I ____ on a farm during the summer last year.
a) worked
b) has worked
c) Is worked
d) work
14. Have you ____ had breakfast?
a) yesterday

- b) an hour ago
- c) already
- d) tomorrow

15. Did you ____ her a present?

- a) buy
- b) bought
- c) buying
- d) will buy

16. My father ____ 50 next Sunday.

- a) is being
- b) will to be
- c) will be
- d) be will

17. Matt ____ cook a fantastic pizza.

- a) can
- b) cans
- c) can to
- d) cans to

18. I am sorry, but I ____ come to your party on Saturday.

- a) do not can
- b) can do not
- c) can't
- d) not can

19. ____ forget to call the bank manager this afternoon.

- a) You do not
- b) Don't
- c) Not
- d) Not to

20. Helen ____ TV now.

- a) watches
- b) is watching
- c) watched
- d) will watch

21. ____ he buy the tickets yesterday?

- a) Did
- b) Do
- c) Does
- d) Had

22. There ____ some butter on the plate.

- a) Is
- b) were
- c) are
- d) has

23. He is not well, ____ ?

- a) doesn't he
- b) didn't he
- c) isn't he
- d) hasn't he

24. They did not translate this text, ____ they ?

- a) do
- b) does

- c) did
d) are
25. Where ____ you usually ____ in the evening?
a) do go
b) are go
c) are going
d) do going
26. I cook meal and my sister ____ dishes.
a) is wash
b) is washing
c) washes
d) wash
27. When ____ your homework?
a) is you doing
b) you do
c) you doing
d) do you do
28. Jane does not have ____ tonight.
a) many homeworks
b) much homeworks
c) much homework
d) many homework
29. He is doing his homework.
a) Он делает домашнее задание (каждый день)
b) Он сделает домашнее задание (вечером)
c) Он делает домашнее задание (сейчас)
d) Он сделал домашнее задание (вчера)
30. I'd like ____ more ice-cream.
a) some
b) not
c) any

Тестовые задания
GRAMMAR TEST 1

Инструкция: *выбери правильный ответ*

1. ____ coffee in the morning?
a) Does he drink
b) Do he drinks
c) Does he drinks
d) Drink he
2. She ____ work last week.
a) were not
b) was not
c) did not
d) is not
3. He left San Francisco ____ .
a) has two months
b) ago two months
c) two ago months
d) two months ago
4. Did you ____ her with her homework?
a) help
b) helped

- c)helping
d)will help
- 5.They ____ next year.
a)is returning
b)will to return
c)will return
d)return will
- 6.I am sorry, but I ____ come to your party on Saturday.
a)do not can
b)can do not
c)can't
d)not can
- 7.____ you make that reservation yesterday?
a)Did
b)Do
c)Does
d)Had
- 8.There ____ some sugar on the shelf.
a)is
b)were
c)are
d)has
- 9.You did not forget the change, ____ you ?
a)do
b)does
c)did
d)are
- 10.My sister cooks meal and I ____ dishes.
a)is wash
b)is washing
c)wash
d)washes
- 11.They ____ to a famous ski resort in Austria last winter.
a)went
b)did go
c)go
d)gone
- 12.I'd like ____ more ice-cream.
a)some
b)not
c)any
d)a lot
- 13.The restaurant ____ after the renovation in two months.
a)opening
b)will open
c)were opened
d)open
- 14.Where ____ the money?
a)you got
b)didn't you got
c)did you get
d)you getting

15. This restaurant ____ traditional Russian cuisine.

- a) offer
- b) offering
- c) is offer
- d) offers

16. I ____ stay at this hotel last year.

- a) were not
- b) was not
- c) did not
- d) is not

17. He finished the book ____ .

- a) last week
- b) next week
- c) already
- d) now

18. Did you ____ this car from your friend?

- a) buy
- b) bought
- c) buying
- d) will buy

19. My father ____ on a business trip next Sunday.

- a) was going
- b) will to go
- c) will go
- d) go will

20. Italians ____ make a fantastic pizza.

- a) can
- b) cans
- c) can to
- d) cans to

21. ____ forget to write her an e-mail.

- a) You do not
- b) Don't
- c) Not
- d) Not to

22. ____ he book the suite yesterday?

- a) Did
- b) Do
- c) Does
- d) Had

23. You are not well, ____ ?

- a) don't you
- b) didn't you
- c) are you
- d) haven't you

24. You did not forget the change, ____ you ?

- a) do
- b) does
- c) did
- d) are

25. They do not get ____ on Friday.

- a) many homeworks

- b)much homeworks
 - c)much homework
 - d)many homework
- 26.We are writing a test.
- a)Мы пишем тест (каждый день)
 - b)Мы напишем тест (вечером)
 - c)Мы пишем тест (сейчас)
 - d)Мы написали тест (вчера)
- 27.Ann _____ absent last Monday.
- a)were
 - b)has been
 - c)is
 - d)was
- 28.What time _____ start work?
- a)does you
 - b)you
 - c)do you
 - d)are you
- 29.He is watching _____ now.
- a)a film interesting
 - b)an interesting film
 - c)a film is interesting
 - d)interesting a film
- 30.John is an engineer. He _____ for a big international company.
- a)works
 - b)work
 - c)working
 - d)has working

GRAMMAR TEST 2

Инструкция: выбери правильный ответ

- 1.This restaurant _____ Latin American cuisine.
- a)offer
 - b)offering
 - c)is offer
 - d)offers
- 2.I _____ stay at this hotel last year.
- a)were not
 - b)was not
 - c)did not
 - d)is not
- 3.He is watching _____ now.
- a)a film interesting
 - b)an interesting film
 - c)a film is interesting
 - d)interesting a film
- 4.John is an engineer. He _____ for an big international company.
- a)works
 - b)work
 - c)working
 - d)has working

- 5.He finished the book ____ .
a)has two months
b)ago two months
c)two ago months
d)two months ago
- 6.Did you ____ this car from you friend?
a)buy
b)bought
c)buying
d)will buy
- 7.My father ____ on a business trip next Sunday.
a)was going
b)will to go
c)will go
d)go will
- 8.Italians ____ make a fantastic pizza.
a)can
b)cans
c)can to
d)cans to
- 9.I am sorry, but I ____ come to your party on Saturday.
a)do not can
b)can do not
c)can't
d)not can
- 10.____ forget to write her an e-mail.
a)You do not
b)Don't
c)Not
d)Not to
- 11.____ he book the suite yesterday?
a)Did
b)Do
c)Does
d)Had
- 12.You are not well, ____ ?
a)don't you
b)didn't you
c)are you
d)haven't you
- 13.You did not forget the change, ____ you ?
a)do
b)does
c)did
d)are
- 14.They do not get ____ on Friday.
a)many homeworks
b)much homeworks
c)much homework
d)many homework
- 15.We are writing a test.
a)Мы пишем тест (каждый день)

- b)Мы напишем тест (вечером)
c)Мы пишем тест (сейчас)
d)Мы написали тест (вчера)
- 16.Jane ____ two foreign languages.
a)speak
b)speaks
c)is speak
d)has speak
- 17.Mary is a cook. She ____ in a restaurant.
a)works
b)work
c)working
d)has working
- 18.My aunt ____ a flat in the center of the city.
a)not has
b)does not has
c)does not have
d)do not has
- 19.I am afraid he is busy at the moment. He ____ to his chief.
a)is talking
b)not talk
c)talks
d)is talking not
- 20.____ coffee in the morning?
a)Does he drink
b)Do he drinks
c)Does he drinks
d)Drink he
- 21.America ____ discovered by Christopher Columbus.
a)was
b)were
c)are
d)be
- 22.My phone ____ working yesterday; it needs to be charged.
a)stoped
b)stop
c)stopped
d)was stoped
- 23.Did you ____ her a present?
a)buy
b)bought
c)buying
d)will buy
- 24.She ____ work last week.
a)were not
b)was not
c)did not
d)is not
- 25.He left San Francisco ____ .
a)last Monday
b)next Monday
c)every Monday

- d)already
26. Did you ____ her with her homework?
a)help
b)helped
c)helping
d)will help
27. They ____ next year.
a)is returning
b)will to return
c)will return
d)return will
28. There ____ some sugar on the shelf.
a)is
b)were
c)are
d)has
29. My sister cooks meal and I ____ dishes.
a)is wash
b)is washing
c)wash
d)washes
30. I'd like ____ more ice-cream.
a)some
b)not
c)any
d)a lot

GRAMMAR TEST 3

Инструкция: выбери правильный ответ

1. He is watching ____ now.
a) a film interesting
b) an interesting film
c) a film is interesting
d) interesting a film
2. Jane ____ two foreign languages.
a) speak
b) speaks
c) is speak
d) has speak
3. Mary is a cook. She ____ in a restaurant.
a) works
b) work
c) working
d) has working
4. My aunt ____ a flat in the center of the city.
a) not has
b) does not has
c) does not have
d) do not has
5. I am afraid he is busy at the moment. He ____ to his chief.
a) is talking
b) not talk

- c)talks
d)is talking not
6. ____ coffee in the morning?
a)Does he drink
b)Do he drinks
c)Does he drinks
d)Drink he
- 7.America ____ discovered by Christopher Columbus.
a)was
b)were
c)are
d)be
- 8.My phone ____ working yesterday; it needs to be charged.
a)stoped
b)stop
c)stopped
d)was stoped
- 9.I ____ work there last year.
a)were not
b)was not
c)did not
d)is not
- 10.I graduated from the university ____ .
a)has two months
b)ago two months
c)two ago months
d)two months ago
- 11.Did you ____ her a present?
a)buy
b)bought
c)buying
d)will buy
- 12.My father ____ 50 next Sunday.
a)is being
b)will to be
c)will be
d)be will
- 13.Italians ____ make a fantastic pizza.
a)can
b)cans
c)can to
d)cans to
- 14.They are having breakfast.
a)Они завтракают (каждый день)
b)Они будут завтракать (позднее)
c)Они завтракают (сейчас)
d)Они позавтракали (час назад)
- 15.You are not well, ____ ?
a)don't you
b)didn't you
c)are you
d)haven't you

16. ____ know this man?
a) Do you
b) Does you
c) You
d) Not you
17. She ____ work last week.
a) were not
b) was not
c) did not
d) is not
18. He left San Francisco ____ .
a) last month
b) for two months
c) next month
d) already
19. Did you ____ her with her homework?
a) help
b) helped
c) helping
d) will help
20. They ____ next year.
a) is returning
b) will to return
c) will return
d) return will
21. I am sorry, but I ____ come to your party on Saturday.
a) do not can
b) can do not
c) can't
d) not can
22. ____ you make that reservation yesterday?
a) Did
b) Do
c) Does
d) Had
23. There ____ some sugar on the shelf.
a) is
b) were
c) are
d) has
24. My sister cooks meal and I ____ dishes.
a) is wash
b) is washing
c) wash
d) washes
25. He is doing his homework.
a) Он делает домашнее задание (каждый день)
b) Он сделает домашнее задание (вечером)
c) Он делает домашнее задание (сейчас)
d) Он сделал домашнее задание (вчера)
26. I'd like ____ more ice-cream.
a) some

- b)not
c)any
d)a lot
- 27.The hotel ____ after the renovation in two months.
a)opening
b)will open
c)were opened
d)open
- 28.Where ____ the money?
a)you got
b)didn't you got
c)did you get
d)you getting
- 29.This restaurant ____ traditional Russian cuisine.
a)offer
b)offering
c)is offer
d)offers
- 30.John is an engineer. He ____ for a big international company.
a)works
b)work
c)working
d)has working

Перечень экзаменационных билетов

Экзаменационный билет №1

- 1.Прочтите текст №1 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
- 3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1. I (to read) an interesting book at the moment.2.Yesterday my friend (to visit) me. 3. Tomorrow our class (to go) to the cinema. 4. We often (to go) shopping. 5. I (to make supper) when my husband (to come) from work yesterday .6. When (to finish) work yesterday? 7. Who (to sing) a beautiful song now?

Экзаменационный билет №2

- 1.Прочтите текст №2 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
- 3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1.Yesterday my mother (to make) a pie.2. I (to look) at the picture now. 3. We always (to play) football on Sundays. 4. We (to play chess) yesterday when Ann (to ring) .5. Where she (to go) yesterday? 6. Tomorrow my friend (to go) shopping. 7. Who (to watch) TV now?

Экзаменационный билет №3

- 1.Прочтите текст №3 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Yesterday Pete (to drive) a car.
2. I (to cook) a pie now.
3. We never (to get) up early on Sundays.
4. Helen (to play) the piano when Alice (to enter) the room.
5. Where he (to fly) yesterday?
6. Tomorrow my friend (to go) to the theatre.
7. Who (to water) flowers now?

Экзаменационный билет №4

1. Прочтите текст №4 и переведите его на русский язык.

2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Tomorrow my mother (to make) a pie.
2. I (to cook) the pie now.
3. We (to play) football last Sundays.
4. He (to play football) when Ann (to come).
5. What Paul (to do) last Saturday?
6. Tomorrow my friend (to do) shopping.
7. Who (to make) breakfast now?

Экзаменационный билет №5

1. Прочтите текст №5 и переведите его на русский язык.

2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Tomorrow Mike (to pay) a lot of money.
2. I (to book) a ticket now.
3. We usually (to drink) milk.
4. We (to play chess) when Ann (to ring).
5. Where you (to go) yesterday?
6. Tomorrow my friend (to come) late.
7. Who (to sing) now?

Экзаменационный билет №6

1. Прочтите текст №6 и переведите его на русский язык.

2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Yesterday my father (to drive) a taxi.
2. Ann (to look) through the window now.
3. We (to play) football next Sunday.
4. We (to sing) when Ann (to call).
5. Where (to go) tomorrow?
6. Last week my friend (to go) shopping.
7. Who (to make) a cake now?

Экзаменационный билет №7

1. Прочтите текст №7 и переведите его на русский язык.

2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Yesterday my mother (to read) a book.
2. Irene (to cook) a cake tomorrow.
3. We (to play) football next Saturday.
4. The teacher (to check) tests when we (to come).
5. Where (to go) soon?
6. Last day my friend (to come) late.
7. Who (to speak) English now?

Экзаменационный билет №8

1. Прочтите текст №8 и переведите его на русский язык.

2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.

3 Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. Who (to watch) TV now? 2. Yesterday my mother (to make) a cake. 3. I (to draw) at the picture now. 4. We always (to play) football on Sundays. 5. Tomorrow my friend (to do) shopping. 6. Pete (to play the piano) when Ann (to ring) . 7. Where Ann (to be) yesterday?

Экзаменационный билет №9

1. Прочтите текст №9 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1. Next Monday my friend (to visit) me. 2. I (to write) a letter now. 3. We always (to play) football on Sundays. 4. We (to play chess) when Ann (to ring). 5. Where Susan (to go) next summer? 6. Last week my friend (to go) to London. 7. Who (to watch) TV yesterday?

Экзаменационный билет №10

1. Прочтите текст №10 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1. Last Sunday my mother (to make) a pie. 2. I (to look) at the picture now. 3. We always (to play) football on Sundays. 4. We (to play chess) when Ann (to ring) . 5. Where (to go) yesterday? 6. Tomorrow my friend (to go) shopping. 7. Who (to watch) TV now?

Экзаменационный билет №11

1. Прочтите текст №11 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1. My mother (to make) a cake last Tuesday. 2. Nick (to take) pictures now. 3. Students (to play) basketball on Sundays. 4. The boys (to play) in the yard when Ann (to come) . 5. Where Susan (to go) soon? 6. Tomorrow the girls (to go) shopping. 7. Who (to go) home now?

Экзаменационный билет №12

1. Прочтите текст №12 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
1. We always (to play) football on Sundays. 2. We (to play chess) when Ann (to ring). 3. Where Peter (to go) next Wednesday? 6. Tomorrow my friend (to go) shopping. 7. Who (to watch) TV now? 8. Yesterday my mother (to make) a pie. 9. Mike (to look) at me now.

Экзаменационный билет №13

1. Прочтите текст №13 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:

1. At the moment my mother (to make) a pie.
2. You (to buy) the picture now?
3. Ann always (to pay) for lunch.
4. The family (to play) cards when granny (to come).
5. Where she (to go) yesterday?
6. Next summer my sister (to go) to Moscow.
7. Who (to read) a novel now?

Экзаменационный билет №14

1. Прочтите текст № 14 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. Yesterday Mike (to finish) work late.
 2. I (to buy) goods at the market.
 3. The boys (to play) football every evening.
 4. We (to play chess) when Ann (to ring).
 5. Where you (to go) next Tuesday?
 6. Tomorrow my friend (to come).
 7. Who (to visit) us last Monday?

Экзаменационный билет № 15

1. Прочтите текст № 15 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. Children (to go) to school at the moment.
 2. We (to be) at work at 5 yesterday?
 3. The girls usually (to go) to the country on Sundays.
 4. Peter (to play chess) when his friend (to ring).
 5. Where he (to go) yesterday?
 6. Tomorrow my mom (to go) shopping.
 7. Who (to write) a dictation tomorrow?

Экзаменационный билет №16

1. Прочтите текст № 16 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. We usually (to drink) juice.
 2. We (to play chess) when Ann (to ring).
 3. When you (to go) to the cinema yesterday?
 4. Tomorrow my friend (to come) late.
 5. Who (to sing) now?
 6. Tomorrow Sam (to pay) a lot of money?
 7. I (to book) a ticket last Monday.

Экзаменационный билет №17

1. Прочтите текст №17 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. I (to look) at the picture now.
 2. Last Sunday day my mother (to make) a pie.
 3. We always (to play) football on Sundays.
 4. We (to play chess) when Ann (to ring).
 5. Where (to go) yesterday?
 6. Who (to watch) TV now?
 7. Tomorrow my friend (to go) shopping.

Экзаменационный билет №18

1. Прочтите текст №18 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. We often (to go) shopping.
 2. I (to make supper) when my husband (to come) from work yesterday.
 3. I (to read) an interesting book at the moment.
 4. Yesterday my friend (to visit) me.
 5. Tomorrow

our class (to go) to the cinema. 6. When (to finish) work yesterday? 7. Who (to sing) a beautiful song now?

Экзаменационный билет №19

1. Прочтите текст №12 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. We always (to play) football on Sundays.
 2. We (to play chess) when Ann (to ring).
 3. Where Peter (to go) ne[t Wednesday?]
 6. Tomorrow my friend (to go) shopping.
 7. Who (to watch) TV now?
 8. Yesterday my mother (to make) a pie.
 9. Mike (to look) at me now.

Экзаменационный билет № 20

1. Прочтите текст № 20 и переведите его на русский язык.
2. К предложению после текста задайте следующие вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему.
3. Выполните грамматическое упражнение. Раскройте скобки, употребив правильную видо-временную форму глагола, выполнив необходимые преобразования:
 1. Alice (to look) through the window now.
 2. We (to play) football last Sunday.
 3. We (to sing) when Ann (to call).
 4. Where (to go) tomorrow?
 5. Yesterday my father (to drive) a taxi.
 6. Last week my friend (to go) shopping.
 7. Who (to make) a cake now?

Текстовые задания к экзаменационному материалу

Text №1

Tourism is travel for recreation, leisure, religious, family or business purposes, usually for a limited duration. Tourism is commonly associated with international travel, but may also refer to travel to another place within the same country. The World Tourism Organization defines tourists as people "traveling to and staying in places outside their usual environment for not more than one consecutive year for leisure, business and other purposes".

Tourism has become a popular global leisure activity. Tourism can be domestic or international, and international tourism has both incoming and outgoing implications on a country's balance of payments. Today, tourism is a major source of income for many countries, and affects the economy of both the source and host countries, in some cases being vital importance.

Tourism suffered as a result of a strong economic slowdown of the late-2000s recession, between the second half of 2008 and the end of 2009, and the outbreak of the H1N1 influenza virus. It then slowly recovered, with international tourist arrivals surpassing the milestone of 1 billion tourists globally for first time in history in 2012. International tourism receipts (the travel item in the balance of payments) grew to US\$1.03 trillion (€740 billion) in 2011, corresponding to an increase unreal terms of 3.8% from 2010. In 2012, China became the largest spender in international tourism globally with US\$102 billion, surpassing Germany and United States. China and emerging markets have significantly increased their spending over the past decade, with Russia and Brazil as noteworthy examples.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Tourism suffered a strong economic slowdown of the late recession.**

Text №2

Tourism is an important, even vital, source of income for many countries. Its importance was recognized in the *Manila Declaration on World Tourism of 1980* as "an activity essential to the life of nations because of its direct effects on the social, cultural, educational, and economic sectors of national societies and on their international relations."

Tourism brings in large amounts of income into a local economy in the form of payment for goods and services needed by tourists, accounting for 30% of the world's trade of services, and

6% of overall exports of goods and services. It also creates opportunities for employment in the service sector of the economy associated with tourism.

The service industries which benefit from tourism include transportation services, such as airlines, cruise ships, and taxicabs; hospitality services, such as accommodations, including hotels and resorts; and entertainment venues, such as amusement parks, casinos, shopping malls, music venues, and theatres. This is in addition to goods bought by tourists, including souvenirs, clothing and other supplies.

International tourist arrivals reached 1.035 billion in 2012, up from over 983 million in 2011, and 940 million in 2010. In 2011 and 2012, international travel demand continued to recover from the losses resulting from the late-2000s recession, where tourism suffered a strong slowdown from the second half of 2008 through the end of 2009. After a 5% increase in the first half of 2008, growth in international tourist arrivals moved into negative territory in the second half of 2008, and ended up only 2% for the year, compared to a 7% increase in 2007. The negative trend intensified during 2009, exacerbated in some countries due to the outbreak of the H1N1 influenza virus, resulting in a worldwide decline of 4.2% in 2009 to 880 million international tourists arrivals, and a 5.7% decline in international tourism receipts.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Tourism brings income into a local economy in the form of payment for goods and services.**

Text № 3

Restaurant

A restaurant is a business which prepares and serves food and drink to customers in return for money, either paid before the meal, after the meal, or with an open account. Meals are generally served and eaten on premises, but many restaurants also offer take-out and food delivery services. Restaurants vary greatly in appearance and offerings, including a wide variety of the main chef's cuisines and service models.

A Salaama Hut restaurant at a Somali strip mall in Toronto Restaurants may be classified or distinguished in many different ways. The primary factors are usually the food itself (e.g. vegetarian, seafood, steak); the cuisine (e.g. Italian, Chinese, Japanese, Indian, French, Mexican, Thai) and/or the style of offering (e.g. tapas bar, a sushi train, a taster restaurant, a buffet restaurant or a yum cha restaurant). Beyond this, restaurants may differentiate themselves on factors including speed (see fast food), formality, location, cost, service, or novelty themes (such as automated restaurants).

Restaurants range from inexpensive and informal lunching or dining places catering to people working nearby, with simple food served in simple settings at low prices, to expensive establishments serving refined food and fine wines in a formal setting. In the former case, customers usually wear casual clothing. In the latter case, depending on culture and local traditions, customers might wear semi-casual, semi-formal or formal wear. Typically, customers sit at tables, their orders are taken by a waiter, who brings the food when it is ready. After eating, the customers then pay the bill. For some time the travelling public has been catered for with ship's messes and railway restaurant cars which are, in effect, travelling restaurants. (Many railways, the world over, also cater for the needs of travelers by providing Railway Refreshment Rooms [a form of restaurant] at railway stations.) In recent times there has been a trend to create a number of travelling restaurants, specifically designed for tourists. These can be found on such diverse places as trams, boats, buses, etc.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **After eating customers pay the bill.**

Text № 4

Restaurant staff

A restaurant's proprietor is called a restaurateur /ˌrestəˈrɔːtɜːr/; like 'restaurant', this derives from the French verb restaurer, meaning "to restore". Professional cooks are called chefs, with there

being various finer distinctions (e.g. sous-chef, chef de partie). Most restaurants (other than fast food restaurants) will have various waiting staff; in finer restaurants this may include a host or hostess or even a maître d'hôtel to welcome customers and to seat them, together with a busboy and a sommelier. A Roman Thermopolium in Pompeii. In Ancient Greece and Ancient Rome, thermopolia (singular thermopolium) were small restaurant-bars that offered food and drinks to customers. A typical thermopolium had little L-shaped counters in which large storage vessels were sunk, which would contain either hot or cold food. Their popularity was linked to the lack of kitchens in many dwellings and the ease with which people could purchase prepared foods. Furthermore, eating out was considered a very important aspect of socializing.

In Pompeii, 158 thermopolia with a service counter have been identified across the whole town area. They were concentrated along the main axis of the town and the public spaces where they were frequented by the locals.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Most restaurants will have various waiting staff.**

Text № 5

Restaurant staff

In China, food catering establishments which may be described as restaurants were known since the 11th century in Kaifeng, China's northern capital during the first half of the Song Dynasty (960–1279). Probably growing out of the tea houses and taverns that catered to travelers, Kaifeng's restaurants blossomed into an industry catering to locals as well as people from other regions of China. Stephen H. West argues that there is a direct correlation between the growth of the restaurant businesses and institutions of theatrical stage drama, gambling and prostitution which served the burgeoning merchant middle class during the Song Dynasty. Restaurants catered to different styles of cuisine, price brackets, and religious requirements. Even within a single restaurant much choice was available, and people ordered the entree they wanted from written menus. An account from 1275 writes of Hangzhou, the capital city for the last half of the dynasty:

The people of Hangzhou are very difficult to please. Hundreds of orders are given on all sides: this person wants something hot, another something cold, a third something tepid, a fourth something chilled; one wants cooked food, another raw, another chooses roast, another grill.

The restaurants in Hangzhou also catered to many northern Chinese who had fled south from Kaifeng during the Jurchen invasion of the 1120s, while it is also known that many restaurants were run by families formerly from Kaifeng.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Kaifeng's restaurants blossomed into an industry catering.**

Text № 6

United States

In the United States, it was not until the late 18th century that establishments that provided meals without also providing lodging began to appear in major metropolitan areas in the form of coffee and oyster houses. The actual term "restaurant" did not enter into the common parlance until the following century. Prior to being referred to as "restaurants" these eating establishments assumed regional names such as "eating house" in New York City, "restorator" in Boston, or "victualing house" in other areas. Restaurants were typically located in populous urban areas during the 19th century and grew both in number and sophistication in the mid-century due to a more affluent middle class and to suburbanization. The highest concentration of these restaurants were in the West, followed by industrial cities on the Eastern Seaboard, with the lowest number of restaurants per person located in the southern states. Many restaurants are small businesses, and franchise restaurants are common. There is often a relatively large immigrant representation, reflecting both the relatively low start-up costs of the industry (thus making restaurant ownership an option for immigrants with relatively few resources) and the cultural importance of food. In many counties, restaurants are subject to inspections by health inspectors to maintain standards for public health, such as maintaining proper hygiene and

cleanliness. As part of these inspections, cooking and handling practices of ground beef are taken into account to protect against the spread of E coli poisoning. The most common kind of violations of inspection reports are those concerning the storage of cold food at appropriate temperatures, proper sanitation of equipment, regular hand washing and proper disposal of harmful chemicals. Simple steps can be taken to improve sanitation in restaurants. As sickness is easily spread through touch, the importance of regularly wiping down tables, door knobs and menus cannot be stressed enough. Depending on local customs and the establishment, restaurants may or may not serve alcoholic beverages. Restaurants are often prohibited from selling alcoholic beverages without a meal by alcohol sale laws; such sale is considered to be activity for bars, which are meant to have more severe restrictions. Some restaurants are licensed to serve alcohol ("fully licensed"), and/or permit customers to "bring your own" alcohol (BYO / BYOB). In some places restaurant licenses may restrict service to beer, or wine and beer.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **The highest concentration of these restaurants was in the West.**

Text № 7

Hospitality service

The concept of hospitality exchange, also known as "accommodation sharing", "hospitality services" (short "hospex"), and "home stay networks", "home hospitality" ("hoho"), refers to centrally organized social networks of individuals, generally travelers, who offer or seek accommodation without monetary exchange. These services generally connect users via the internet. In 1949 Bob Luitweiler founded the first hospitality service called Servas Open Doors as a cross-national, nonprofit, volunteer-run organization advocating interracial and international peace. In 1965 John Wilcock set up the Traveler's Directory as a listing of his friends willing to host each other when traveling. In 1988, Joy Lily rescued the organization from imminent shutdown, forming Hospitality Exchange. In 1977 U.S. President Jimmy Carter announced the formation of Friendship Force International, which has chapters in 57 countries today. In 2000 Veit Kuhne founded Hospitality Club, the first such Internet-based hospitality service. In 2004, Casey Fenton started CouchSurfing, which is now the largest hospitality exchange organization. Generally, after registering, members have the option of providing very detailed information and pictures of themselves and of the sleeping accommodation being offered, if any. The more information provided by a member improves the chances that someone will find the member trustworthy enough to be their host or guest. Names and addresses may be verified by volunteers. Members looking for accommodation can search for hosts using several parameters such as age, location, sex, and activity level. Home stays are entirely consensual between the host and guest, and the duration, nature, and terms of the guest's stay are generally worked out in advance to the convenience of both parties. No monetary exchange takes place except under certain circumstances (e.g., the guest may compensate the host for food). After using the service, members can leave a noticeable reference about their host or guest. Instead of or in addition to accommodation, members also offer to provide guide services or travel-related advice. The websites of the networks also provide editable travel guides and forums where members may seek travel partners or advice. Many such organizations are also focused on "social networking" and members organize activities such as camping trips, bar crawls, meetings, and sporting events. Some networks cater to specific niche markets such as students, activists, religious pilgrims, and even occupational groups like police officers.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **President Jimmy Carter announced the formation of Friendship Force International**

Text № 8

The hospitality industry

The hospitality industry is a broad category of fields within the service industry that includes lodging, event planning, theme parks, transportation, cruise line, and additional fields within the tourism industry. The hospitality industry is a several billion dollar industry that mostly depends

on the availability of leisure time and disposable income. A hospitality unit such as a restaurant, hotel, or even an amusement park consists of multiple groups such as facility maintenance, direct operations (servers, housekeepers, porters, kitchen workers, bartenders, management, marketing, and human resources etc.).

Usage rate or its inverse "vacancy rate" is an important variable for the hospitality industry. Just as a factory owner would wish a productive asset to be in use as much as possible (as opposed to having to pay fixed costs while the factory isn't producing), so do restaurants, hotels, and theme parks seek to maximize the number of customers they "process" in all sectors. This led to formation of services with the aim to increase usage rate provided by hotel consolidators. Information about required or offered products are brokered on business networks used by vendors as well as purchasers.

In looking various industries, "barriers to entry" by newcomers and competitive advantages between current players are very important. Among other things, hospitality industry players find advantage in old classics (location), initial and ongoing investment support (reflected in the material upkeep of facilities and the luxuries located therein), and particular themes adopted by the marketing arm of the organization in question (for example at theme restaurants). Very important is also the characteristics of the personnel working in direct contact with the customers. The authenticity, professionalism, and actual concern for the happiness and well-being of the customers that is communicated by successful organizations is a clear competitive advantage.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Hospitality industry players find advantage in old classics location.**

Text № 9

Greek cuisine

Greek cuisine is a Mediterranean cuisine. Contemporary Greek cookery makes wide use of olive oil, vegetables and herbs, grains and bread, wine, fish, and various meats, including lamb, poultry, rabbit and pork. Also important are olives, cheese, eggplant (aubergine), zucchini (courgette), and yogurt. Greek desserts are characterized by the dominant use of nuts and honey. Some dishes use filo pastry. Mezés (μεζές) is a collective name for a variety of small dishes, typically served with wines or anise-flavored liqueurs asouzo or homemade tsipouro. Orektika is the formal name for appetizers and is often used as a reference to eating a first course of a cuisine other than Greek cuisine. Dips are served with bread loaf or pita bread. In some regions, dried bread (paximadhi) is softened in water. Greek cuisine has a long tradition and its flavors change with the season and its geography. Greek cookery, historically a forerunner of Western cuisine, spread its culinary influence - via ancient Rome - throughout Europe and beyond. It has influences from the different people's cuisine the Greeks have interacted with over the centuries, as evidenced by several types of sweets and cooked foods. It was Archestratos in 320 B.C. who wrote the first cookbook in history. Greece has a culinary tradition of some 4,000 years. Ancient Greek cuisine was characterized by its frugality and was founded on the "Mediterranean triad": wheat, olive oil, and wine, with meat being rarely eaten and fish being more common. This trend in Greek diet continued in Roman and Ottoman times and changed only fairly recently when technological progress has made meat more available. Wine and olive oil have always been a central part of it and the spread of grapes and olive trees in the Mediterranean and further afield is correlated with Greek colonization. The Byzantine cuisine was similar to the classical cuisine including however new ingredients that were not available before, like caviar, nutmeg and lemons, basil, with fish continuing to be an integral part of the diet. Culinary advice was influenced by the theory of humors, first put forth by the ancient Greek doctor Claudius Aelius Galenus. Byzantine cuisine benefited from Constantinople's position as a global hub of the spice trade.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **This trend in Greek diet continued in Roman and Ottoman times.**

Text № 10

Dining out is common in Greece, and has been for quite some time. The Taverna and Estiatorio are widespread, serving home cooking at affordable prices to both locals and tourists. Recently, fast food has become more widespread, with local chains such as Goody's springing up, though most McDonald's have closed.

Locals still largely eat on Greek cuisine. In addition, some traditional Greek foods, especially souvlaki, gyros, pita such as tyropita and spanakopita (respectively, cheese and spinach pie) are often served in fast food style. Greece has an ancient culinary tradition dating back several millennia, and over the centuries Greek cuisine has evolved and absorbed numerous influences and influenced many cuisines itself. Some dishes can be traced back to ancient Greece: lentil soup, fasolada, retsina (white or rosé wine flavored with pine resin) and pasteli (candy bar with sesame seeds baked with honey); some to the Hellenistic and Roman periods: loukaniko (dried pork sausage); and Byzantium: feta cheese, avgotaraho (cured fish roe) and paximadi (traditional hard bread baked from corn, barley and rye). There are also many ancient and Byzantine dishes which are no longer consumed: porridge as the main staple, fish sauce, and salt water mixed into wine. Many dishes are part of the larger tradition of Ottoman cuisine and their names reveal Arabic, Persian or Turkish roots: moussaka, tzatziki, yuvarlakia, keftethes, boureki, and so on. Many dishes' names probably entered the Greek vocabulary during Ottoman times, or earlier in contact with the Persians and the Arabs. Some dishes may be pre-Ottoman, only taking Turkish names later; Ash and Dalby, for example, speculate that grape-leaf dolmathes were made by the early Byzantine period.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Locals still largely eat on Greek cuisine.**

Text № 11

Greek cuisine

The most characteristic and ancient element of Greek cuisine is olive oil, which is used in most dishes. It is produced from the olive trees prominent throughout the region, and adds to the distinctive taste of Greek food. The basic grain in Greece is wheat, though barley is also grown. Important vegetables include tomato, aubergine (eggplant), potato, green beans, okra, green peppers, and onions. Honey in Greece is mainly honey from the nectar of fruit trees and citrus trees: lemon, orange, bigarade (bitter orange) trees, thyme honey, and pine honey.

Mastic (aromatic, ivory coloured resin) is grown on the Aegean island of Chios.

Greek cuisine uses some flavorings more often than other Mediterranean cuisine do, namely: oregano, mint, garlic, onion, dill and bay laurel leaves. Other common herbs and spices include basil, thyme and fennel seed.

Persillade is also used as a garnish on some dishes. Many Greek recipes, especially in the northern parts of the country, use "sweet" spices in combination with meat, for example cinnamon and cloves in stews.

The climate and terrain has tended to favour the breeding of goats and sheep over cattle, and thus beef dishes are uncommon. Fish dishes are common in coastal regions and on the islands. A great variety of cheese types are used in Greek cuisine, including Feta, Kasseri, Kefalotyri, Graviera, Anthotyros, Manouri, Metsovone and Mizithra.

Too much refinement is generally considered to be against the hearty spirit of the Greek cuisine, though recent trends among Greek culinary circles tend to favour a somewhat more refined approach.

Задайте вопросы: общий, альтернативный, специальный, разделительный, вопрос к подлежащему к предложению: **Other common herbs and spices include basil, thyme and fennel seed.**

Б1.Б.4 Экономика

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. Предприятие как основной хозяйствующий субъект рыночной экономики	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-26, ПК-30	Экзамен (устно), тест (письменно), курсовая работа
2.	Модуль 2. Ресурсы предприятия общественного питания: основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы. Показатели эффективности их использования. Издержки факторов производства	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-26, ПК-30	Экзамен (устно), тест (письменно), курсовая работа
3.	Модуль 3. Доходы и прибыль предприятий общественного питания. Оценка эффективности предприятия и риски	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-26, ПК-30	Экзамен (устно), тест (письменно), курсовая работа

3. Примерный перечень оценочных средств

Перечень вопросов к экзамену

1. Предприятия общественного питания: понятие, виды, классификация.
2. Предприятия, ориентированные на вертикальную и горизонтальную интеграцию.
3. Характеристика видов организационно-правовых форм предприятий общественного питания.
4. Трудовые, материальные и финансовые ресурсы.
5. Экономические показатели, характеризующие эффективность деятельности предприятия общественного питания.
6. Виды рынков товаров и услуг их элементы и показатели.
7. Роль предприятий общественного питания в рыночной экономике.
8. Деятельность предприятий общественного питания на рынке в условиях жесткой конкуренции.
9. Оценка эффективности работы предприятий общественного питания и пути ее увеличения, как фактор повышения конкурентоспособности на рынке.
10. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.
11. Основные фонды предприятия.
12. Физический и моральный износ.
13. Способы оценки стоимости основных фондов предприятия.
14. Анализ использования основных фондов.
15. Простое и расширенное воспроизводство основных фондов.
16. Амортизация основных фондов.
17. Оборотные средства, понятие, назначение, классификация, состав и структура, показатели.
18. Определение потребности в оборотных средствах.
19. Расчет показателей эффективного использования оборотных средств.
20. Расчет норматива оборотных средств по основным видам.
21. Оценка эффективности использования оборотных средств предприятия.
22. Персонал предприятия общественного питания: понятия, назначение, структура.
23. Расчет фонда заработной платы.
24. Производительность труда: понятие, сущность
25. Принципы формирования состава затрат, включаемых в себестоимость продукции и услуг.
26. Классификация издержек предприятия общественного питания.
27. Характеристика факторов, оказывающих влияние на расходы и себестоимость продукции, услуг (работ).
28. Пути экономии расходов на предприятиях общественного питания.
29. Состав расходов предприятий общественного питания.
30. Порядок исчисления основных статей издержек производства и обращения.
31. Системы и формы оплаты и стимулирования труда в на предприятиях общественного питания
32. Оценка факторов, влияющих на общий уровень и структуру затрат (издержек).
33. Пути снижения затрат.
34. Виды и источники доходов предприятия общественного питания.
35. Анализ валового дохода.
36. Цены и ценообразование.
37. Виды цен (продажные, закупочные, оптовые, розничные) и их формирование.
38. Характеристика законодательных актов в области ценообразования.
39. Методы регулирования цен.
40. Прибыль как основной качественный показатель коммерческой деятельности предприятия общественного питания.
41. Прибыль от реализации продукции, услуг и других видов деятельности.

42. Рентабельность работы предприятия общественного питания.
43. Факторы, влияющие на размер прибыли и рентабельности предприятия.
44. Основные направления использования прибыли.
45. Экономическая эффективность деятельности предприятия.
46. Система показателей комплексной оценки.
47. Риски их сущность и понятие.
48. Методы оценки степени рисков.
49. Профилактика рисков: методы их предотвращения.
50. Банкротство предприятия.

Тестовые задания

1. Организационно-правовые формы предприятий – это (возможно несколько вариантов ответов):

- а) унитарное предприятие;
- б) малое предприятие;
- в) совместное предприятие;
- г) акционерное общество открытого типа.

2. Финансовые ресурсы предприятия - это:

- а) средства на текущих счетах предприятия
- б) банковский кредит
- в) все виды денежных средств и денежных фондов

3. Прибыль от реализации определенной продукции будет максимальной, если:

- а) доходы от реализации превышают затраты при реализации
- б) доходы от реализации продукции равняются затратам при реализации

4. Предприятие как субъект рыночной экономики:

- а) самостоятельно решает все вопросы обеспечения ресурсами
- б) не имеет право само распоряжаться

5. К малым предприятиям относятся:

- а) промышленные предприятия с численностью работающих больше 200 человек
- б) предприятия с обслуживанием компьютерной техники с численностью свыше 100 человек
- в) конструкторские бюро с численностью до 200 человек
- г) предприятия с численностью до 100 человек

6. По виду хозяйственной деятельности предприятия разделяют на:

- а) промышленные, сельскохозяйственные, строительные, торговые, транспортные и др.
- б) узкоспециализированные, многопрофильные и комбинированные
- в) частные, государственные, коллективные
- г) маленькие, средние, большие

7. Предприятие приобретает права юридического лица со дня:

- а) государственной регистрации
- б) изготовления печати предприятия
- в) открытия расчетного счета
- г) заключения договора
- д) подписания учредительных документов

8. Участники ООО отвечают за долги общества:

- а) в пределах принадлежащих им акций
- б) в пределах принадлежащих им взносов
- в) всем своим имуществом

9. В состав основных производственных фондов (ОС) предприятия включаются элементы:

- а) здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства, запасы сырья и материалов, производственный и хозяйственный инвентарь;

б) здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства, инструменты и приспособления, производственный и хозяйственный инвентарь, готовая продукция на складе.

в) здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства;

10. Какой из указанных признаков наиболее точно отвечает положению предприятия в рыночной экономике:

а) главный мотив деятельности - получение прибыли

б) распределение ответственности за результаты деятельности между предприятием и государством

в) ответственность за результаты деятельности несет государство

11. Не следует относить к результатам деятельности предприятия:

а) прибыль

б) изготовленную продукцию

в) информацию о ценах на продукцию

12. Главное отличие акционерного общества открытого типа от акционерного общества закрытого типа состоит в:

а) специфичности хозяйственной деятельности

б) способе размещения ценных бумаг

в) размере уставного фонда

13. Экономика предприятия изучает:

а) пути наилучшего использования экономических ресурсов

б) использование ограниченных ресурсов для производства продукции и ее распределения в рамках отдельно взятого предприятия

в) пути регионального развития

14. Предприятие представляет собой:

а) самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

б) производственную систему, которая отделилась в результате общественного разделения труда и способна самостоятельно или во взаимосвязи с другими аналогичными системами удовлетворять те или иные потребности потенциальных потребителей

в) сложную систему, которая состоит из отдельных элементов

15. Поставщики относятся к факторам:

а) макроокружения

б) внутренней среды

в) непосредственного окружения

16. Бартер - одна из форм сотрудничества партнеров в сфере...

а) производства

б) товарообмена

в) потребления

17. Основные средства предприятия в результате приобретения оцениваются по:

а) восстановительной стоимости;

б) первоначальной стоимости;

в) остаточной стоимости;

18. Понятие "коммерческая организация" характеризует:

а) главной целью является получение прибыли;

б) главной целью является получение дохода;

в) главной целью является производство продукции;

19. Укажите преимущества обществ с ограниченной ответственностью:

а) получаемый доход выше, чем у других форм хозяйствования;

б) позволяет заниматься рискованным бизнесом, который дает сверхприбыль;

в) невысокий минимально допустимый размер уставного капитала.

20. Выберите правильный ответ. Акционерное общество – это:

- а) государственное предприятие, переданное в распоряжение трудового коллектива;
- б) предприятие, созданное путем объединения вкладов его учредителей;
- в) предприятие, созданное с помощью выпуска акций и взносов его учредителей.

21. Амортизация основных фондов – это:

- а) износ основных фондов;
- б) процесс перенесения стоимости основных фондов на изготавливаемую продукцию;
- в) восстановление основных фондов.

22. Рентабельность – это:

- а) доход предприятия
- б) отношение финансовых результатов к затратам
- в) разница между затратами и результатами

Темы курсовых проектов

1. Предприятие как основное звено рыночной экономики и тенденции развития.
2. Моделирование экономического механизма функционирования предприятия.
3. Экономический потенциал предприятия общественного питания.
4. Оценка результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и проблемы их развития.
5. Инвестиционная деятельность предприятий общественного питания в рыночных условиях.
6. Основные фонды предприятия общественного питания, их классификация, показатели состояния и эффективности использования.
7. Пути повышения экономической эффективности использования основных фондов и оптимизации их структуры на предприятиях общественного питания.
8. Резервы и факторы улучшения использования основных средств на предприятии общественного питания.
9. Оборотные средства предприятия, их классификация и эффективность использования.
10. Ускорение оборачиваемости оборотных средств как одна из основных задач эффективной предпринимательской деятельности предприятия общественного питания.
11. Формирование цен и направления совершенствования ценовой политики на предприятиях общественного питания.
12. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания.
13. Использование методов ценообразования в практике хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
14. Влияние уровня издержек производства и обращения на эффективность деятельности предприятия общественного питания.
15. Анализ издержек производства и обращения на предприятии.
16. Экономическая сущность себестоимости продукции предприятия и направления ее снижения.
17. Формирование и распределение прибыли предприятия общественного питания.
18. Пути повышения рентабельности предприятия в рыночной экономике.
19. Финансы предприятия, их значение в условиях рыночной экономики.
20. Концепция самофинансирования и ее реализация на предприятиях в рыночной экономике.
21. Анализ источников образования финансовых ресурсов предприятия общественного питания.
22. Анализ использования финансовых ресурсов предприятия общественного питания.
23. Трудовые ресурсы предприятия и проблема занятости в современных условиях.
24. Стимулирование труда и заработная плата на предприятии.
25. Производительность труда на предприятии, ее показатели и методы измерения.
26. Факторы и резервы повышения производительности труда на предприятиях общественного питания.

Б.1. Б. 5 Социология

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Методология и история социологии	ОК-6, ОК-7, ПК-12, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольные работы и тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Общество как социокультурная система	ОК-6, ОК-7, ПК-12, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольные работы и тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Социальная структура общества	ОК-6, ОК-7, ПК-12, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольные работы и тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. Социальные процессы и изменения в общественных системах	ОК-6, ОК-7, ПК-12, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольные работы и тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств

Перечень вопросов к экзамену

1. Классики социологии о предмете и методе социологии.
2. Эволюция взглядов на предмет и метод социологии.
3. Социология как социально-гуманитарная научная дисциплина.
4. Междисциплинарная матрица социологии.
5. Отрасли, разделы и направления социологических исследований.

6. Фундаментальная, прикладная, отраслевые социологии.
7. Предмет общей социологии.
8. Место общесоциологического метода в системе методологии социологического знания.
9. Принципы, категории и процедуры общей социологии.
10. Социальные и социологические исследования.
11. Идеализированные объекты и «теоретические конструкты» общесоциологической теории.
12. Диалектика эмпирического и теоретического в общей социологии.
13. Метод построения общесоциологической теории.
14. Социальная система.
15. Общество как социокультурная система.
16. Понятие социальной нормы и ее типы.
17. Социализация личности.
18. Теория «зеркального Я» Ч. Кули.
19. Социальные статусы, их типология.
20. Социальные роли.
21. Ролевое напряжение и ролевой конфликт.
22. Социальный контроль и его виды.
23. Девиантное поведение. Виды девиаций.
24. Аномия.
25. Понятие и структура социального действия.
26. Механизм социального действия.
27. Социальное взаимодействие.
28. Социальные отношения, их формирование.
29. Виды социальных ценностей.
30. Социальная структура.
31. Социальная стратификация и мобильность.
32. Понятие и теории социальных институтов. Их виды.
33. Институционализация.
34. Функции социальных институтов.
35. Теории социальных групп.
36. Виды социальных групп.
37. Контроль в социальных группах.
38. Социологические теории социальных организаций.
39. Понятие «Социальные процессы» в истории социологической мысли.
40. Системные и генетические аспекты исследования социальных процессов.
41. Сущность, структура и виды социальных процессов.
42. Социальные процессы, социальные изменения, социальное развитие.
43. Общесоциологическая теория и общая теория исторического развития.
44. Теоретическая история и историческая социология.
45. Социологические и исторические теории целостности всемирно-исторического процесса.
46. Цивилизационная социология.
47. Место исторической социологии в становлении общесоциологической теории и метода.
48. Мироцелостный анализ. Современные теории.
49. Глобалистика и социологическое знание.
50. Теории социального развития.

Темы контрольных работ

1. Позитивизм в социологии (общее и особенное в социальных взглядах О.Конта и Г.Спенсера).
2. Проблема социальной гармонии и солидарности в западной классической социологии (О.Конт, Г.Спенсер, Э.Дюркгейм).
3. Социальные функции религии.
4. Марксистская формационная парадигма: исследования социально-исторического процесса.
5. Общественное мнение как институт гражданского общества.
6. Роль СМИ в формировании духовной сферы общества.
7. Образование как социальный институт. Цели и задачи реформирования образования в современной России.
8. Молодежные организации и движения в современной России.
9. Особенности молодежной культуры в современной России.
10. Культура как фактор социальных изменений.
11. Причины, содержание и пути разрешения социальных конфликтов.
12. Причины межнациональных и межэтнических конфликтов в современной России.
13. Мировая система и проблемы глобализационного процесса.
14. Миросистемный анализ общественного развития (И.Валлерстайн).
15. Личность как социальный феномен.
16. Социализация личности.
17. Социальное неравенство как основа социальной стратификации.
18. Социальная мобильность и её типы.

Тестовые задания

I. Кого можно считать основателем социологии?

1. М. Вебер
2. Платон
3. Э. Дюркгейм
4. О. Конт
5. Аристотель

II. Какое определение социологии более точное?

1. Социология – наука об обществе
2. Социология изучает поведение людей
3. Социология – наука о возникновении, развитии и функционировании социальных общностей и социальных процессов, о социальных отношениях как механизмах взаимосвязи и взаимодействия между этими общностями, между общностью и личностью.
4. Социология изучает механизмы взаимодействия между организациями и социальными институтами.
5. Вся совокупность связей и отношений, которые носят название социальных.

III. Понятие «социальное действие» ввел в научный оборот...

1. О.Конт
2. Г. Спенсер
3. М.Вебер
4. Э. Дюркгейм
5. Т. Парсонс

IV. Кто рассматривал общество как биологический организм?

1. Г. Спенсер
2. М. Вебер
3. В. Паретто
4. К. Маркс
5. Т. Парсонс

V. Как называется исторически сложившиеся устойчивые формы организации совместной деятельности людей?

1. Социальная группа
2. Гражданское общество
3. Социальный институт
4. Социальная общность
5. Трудовой коллектив

VI. Какое определение общества наиболее полно и корректно?

1. Общество – это то же, что и государство
2. Общество всегда совпадает с территорией определенной страны, поэтому основной признак – это географические границы
3. Понятие «общество» совпадает с понятием «культура»
4. Общество – люди, взаимодействующие на очерченной территории и имеющие общую культуру
5. Общество – самая крупная группа людей

VII. Для какого типа общества характерна социальная солидарность, сплоченность?

1. Массовое общество
2. Индустриальное общество
3. Постиндустриальное общество
4. Постмодерное общество
5. Традиционное общество

VIII. Что, по мнению Т.Парсонса, сохраняет общество как стабильную систему?

1. Дифференциация и интеграция
2. Органическая солидарность, которая в процессе развития общества, пришла на смену механической солидарности
3. Определенные механизмы и структуры, которые выполняют функции адаптации, целеполагания, интеграции и поддержания образца
4. Социальные конфликты, которые сплавляют противоборствующие стороны
5. Всевозрастающая рационализация общества

IX. Какому типу общества характерны такие черты, как разделение труда, усиление социального разнообразия, расширение возможностей личного выбора?

1. Аграрное общество
2. Традиционное общество
3. Общество охотников и собирателей
4. Индустриальное общество
5. Индустриальное и постиндустриальное общество

X. Как называется процесс возрастающего влияния различных факторов международного значения на социальную действительность в отдельных странах?

1. Модернизация
2. Индустриализация
3. Информатизация
4. Глобализация
5. Интеграция

XI. Методологический раздел программы эмпирического социологического исследования включает в себя:

1. Описание методы обработки и анализа данных
2. Описание цели, задач, объекта, предмета исследования, интерпретацию понятий
3. Обоснование выборки, обоснование методов сборки данных
4. Организационный план исследования
5. Распределение обязанностей между исполнителями и учет финансовых ресурсов

XII. Что такое объект социологического исследования?

1. Это содержательная, методическая, организационная конкретизация цели
2. Это то, что существует вне зависимости от исследователя и на что может быть направлен процесс исследования
3. Это значимые свойства, стороны, особенности явления, которые подлежат непосредственному изучению
4. Это значимая сторона социального явления, подлежащая системному анализу
5. Определенные общественные отношения.

XIII. Наиболее распространенным методом сбора социологической информации является:

1. Опрос
2. Наблюдение
3. Эксперимент
4. Социометрический тест
5. Анализ документов

XIV. В социологическом исследовании перевод понятий в систему эмпирически проверяемых показателей, индексов и шкал это:

1. Теоретическая интерпретация понятий
2. Эмпирическая интерпретация понятий
3. Операционализация понятий
4. Анализ и интерпретация эмпирических данных
5. Системный анализ объекта исследования

XV. Под репрезентативностью в социологическом эмпирическом исследовании понимают:

1. Предположение о свойствах изучаемых объектов
2. Часть объектов генеральной совокупности, отобранных с помощью специальных приемов для получения информации
3. Совокупность всех возможных социальных объектов, которые подлежат изучению в пределах программы социологического явления
4. Свойство выборочной совокупности воспроизводить параметры и значительные элементы генеральной совокупности
5. Социальное противоречие, требующее разрешения

XVI. Какой принцип определения малой социальной группы является наиболее существенным? 1.

1. Количество участников
2. Степень формализации статусов и ролей
3. Длительность существования
4. Тесные межличностные контакты, близость участников и взаимодействия
5. Наличие системы контроля

XVII. Что такое конформизм?

1. Тенденция к согласованности между членами группы, что приводит к узкому взгляду на тот или иной вопрос
2. Поведение, контролируемое посредством группового давления
3. Поведение, в котором проявляются способности группового лидера
4. Действия, направленные на поддержку социальных изменений
5. Вид группового мышления

XVIII. Примером квазигруппы будет...

1. Толпа
2. Студенческая группа
3. Семья
4. Дружеская тусовка
5. Трудовой коллектив

XIX. Отождествления себя с другим субъектом, группой, социальным образом в процессе социализации называется...

1. Социализация
2. Идентификация
3. Институционализация
4. Приспособление
5. Ассимиляция

XX. Кого нельзя назвать агентами первичной социализации?

1. Семья
2. Школа
3. Воспитатели
4. Трудовой коллектив
5. Сверстники

XXI. Вторичная социализация включает в себя...

1. Профессиональную социализацию
 2. Воспитание в школе
 3. Воспитание в семье
 4. Нормы и правила поведения, которые ребенок узнает в кругу сверстников.
 5. Нормы и правила поведения, которые человек получает от родителей, воспитателей, учителей
- XXII. Социальный статус – это...
1. Совокупность действий, которые должен выполнять человек, занимающий определенное место в социальной системе
 2. Определенная позиция в социальном пространстве
 3. Устойчивая связь элементов в социальной системе
 4. Нормативно регулируемое участие индивида в конкретном процессе социального взаимодействия
 5. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих социальных групп, социальных институтов и отношений между ними
- XXIII. Какие из перечисленных статусов и ролей личности нельзя назвать предписанными?
1. Мужчина
 2. Афроамериканец
 3. Мужские и женские роли, характерные для данной культуры
 4. Муж
 5. Пожилой человек
- XXIV. Выберите наиболее полный набор важнейших дифференцирующих признаков слоя.
1. Национальность, вероисповедание, происхождение, доход
 2. Образование, профессия, доход, престиж
 3. Профессия, национальность, доход
 4. Профессия, доход, половозрастные характеристики
 5. Доход, образование, происхождение, характер потребления благ
- XXV. Какое из перечисленных понятий не имеет прямого отношения к социальной структуре общества
1. Стратификация
 2. Социализация
 3. Социальная мобильность
 4. Маргинальность
 5. Социальный класс

Б.1 Б.7 Менеджмент

1. Модели контролируемых компетенций:
 - 1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-6	способностью организовывать документооборот производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Развитие теории и практики менеджмента в индустрии питания. Технология менеджмента	ОК-4, ОПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Управление производством в индустрии питания	ОК-4, ОПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Кадровый менеджмент	ОК-4, ОПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств

Вопросы к зачету

1. Сущность менеджмента и управления.
2. Эволюция управленческой мысли.
3. Основные положения научных школ менеджмента.
4. Принципы управления классической школы административного управления.
5. Школа человеческих отношений и поведенческих наук.
6. Административные методы управления.
7. Экономические методы управления.
8. Социально-психологические методы управления.
9. Внешняя среда организации.
10. Внутренняя среда организации.
11. Эволюция концепций менеджмента.

12. Национальные особенности менеджмента в России.
13. Миссия и основные элементы философии организации.
14. Процесс управления организацией.
15. Суть управленческой деятельности, цели и критерии управления.
16. Сущность и виды стратегий.
17. Реализация стратегического плана: тактика, политика, процедура, правила.
18. Понятие «организационная структура организации».
19. Стадии организационного проектирования.
20. Формальные и неформальные организации.
21. Полномочия и их эффективная организация распределения.
22. Виды организационных структур управления.
23. Принципы построения структуры управления.
24. Эволюция понятия «мотивация».
25. Содержательные теории мотивации.
26. Процессуальные теории мотивации.
27. Методы стимулирования труда.
28. Сущность функции контроля.
29. Теория потребностей А. Маслоу.
30. Двухфакторная теория Герцберга.
31. Виды контроля.
32. Сущность коммуникационного процесса.
33. Виды коммуникаций в организации..
34. Проблемы коммуникаций в организации.
35. Подходы к принятию решений.
36. Процесс принятия управленческого решения.
37. Способы и методы реализации решений.
39. Сущность эффективности управления организацией.
40. Рекомендации повышения эффективности управления организацией.
41. Трудовой коллектив: понятие и виды.
42. Системный подход к управлению операционной системы.
43. Характер инновационного процесса в менеджменте и его этапы.
44. Понятие риска.
45. Классификация управленческого риска.
46. Современная кадровая политика предприятия.
47. Принципы работы с персоналом.
48. Особенности и виды управленческого труда.
49. Адаптация личности в коллективе.
50. Личность менеджера и его личные и деловые качества.
51. Нравственный облик менеджера.
52. Трудовой коллектив как социально-психологическая общность.
53. Психологические аспекты стимулирования труда.
54. Власть и ее виды.
55. Поведенческий подход к лидерству.
56. Ситуационный подход к эффективному лидерству.
57. Роль авторитета в управлении.
58. Понятие «стиль управления» и его взаимосвязь с методами управления.
59. Авторитарный стиль управления.
60. Характеристика демократического стиля руководства.
61. Либеральный стиль руководства и его негативные последствия.
62. Ситуационная модель руководства Фидлера и Врума-Йеттона.
63. Управленческая решетка Р. Блэйка и Дж. С. Моутон.
64. Деловой этикет менеджера.

65. Сущность и причины возникновения конфликтов, пути разрешения конфликтов.

66. Техника личной работы менеджера.

Тестовые задания.

1. Полномочия, которые передаются от начальника непосредственно подчиненному и далее другим подчиненным – это ... полномочия.
 - а) функциональные
 - б) рекомендательные
 - в) линейные
 - г) административные
2. Совокупность компонентов, обеспечивающих процесс менеджмента организации – это ...
3. Социотехнические системы – это ...
 - а) люди, участвующие в процессе производства
 - б) компьютеры
 - в) станки с программным управлением
 - г) компьютерные системы, заменяющие определенное число работников
4. Закон ... лежит в основе эффективности функционирования интегрированных структур.
5. Основные виды интегрирования структур:
 - а) финансово-промышленная группа
 - б) корпорация
 - в) общество с дополнительной ответственностью
 - г) фирма
6. Выбор, сделанный только на основе ощущения того, что он правилен – это ... решение.
7. Общие функции менеджмента:
 - а) управление
 - б) организация
 - в) планирование
 - г) развитие
 - д) контроль
8. ... подход основывается на том, что управление есть серия взаимосвязанных функций.
9. Индивидуальный стиль менеджера определяется:
 - а) выбором методов управления
 - б) стажем работы
 - в) степенью свободы при принятии решений для подчиненных
 - г) образованием
10. ... конфликты предполагают возможность рациональных преобразований в организации.
11. Уровень управления, на котором менеджеры несут ответственность за достижение тактических целей:
 - а) средний
 - б) низший
 - в) высший
12. Принципы управления в условиях предпринимательских структур в начале XXI века в большей степени определяются факторы:
 - а) социальные
 - б) экономические
 - в) технические
 - г) технологические
13. Российская модель менеджмента больше всего тяготеет к:
 - а) японской модели менеджмента
 - б) американской модели менеджмента
 - в) европейской модели менеджмента

14. При производстве монопродукта наиболее предпочтительной является организационная ... структура.
- а) ориентирование на потребителя
 - б) продуктивная
 - в) матричная
 - г) линейно-функциональная
15. Решение наиболее важных вопросов в акционерном обществе осуществляет ...
- а) генеральный директор
 - б) правление акционерного общества
 - в) собрание акционеров
 - д) совет директоров
16. Контроль является эффективным, если ...
- а) способствует выработке новых стандартов
 - б) результаты контроля превышают затраты на него
 - в) обеспечивает дисциплину
 - г) предотвращает отклонения от плана
17. Основное отличие предварительного, текущего и заключительного контроля в (во) ...
- а) методах
 - б) времени осуществления
 - в) объеме
 - г) принципах
18. Поводом для возникновения школы психологии и человеческих отношений явился ... эксперимент.
19. Тип управленческой команды определяется ...
- а) культурой группы
 - б) особенностями лидера
 - в) типом организационной структуры
20. Если возникла кризисная ситуация, требующая немедленного разрешения, целесообразно использовать ... стиль управления.
- а) демократический
 - б) либеральный
 - в) авторитарный
21. Процесс стратегического планирования состоит из этапов:
- а) определение целей, задач, стратегий роста
 - б) выбор стратегии роста, составление плана развития хозяйственного портфеля предприятия
 - в) выявление приоритетных проблем, определение целей, задач, стратегий роста.
22. Функции миссии предприятия:
- а) долгосрочная
 - б) внешняя
 - в) оперативная
 - г) внутренняя
23. Адаптивные организационные структуры - ...
- а) матричная
 - б) продуктивная
 - в) линейно-функциональная
 - г) линейная
24. Принцип, сформулированный Файолем, при котором работник получает распоряжение и отчитывается только перед одним непосредственным начальником -
25. Профессиональная ... - это совокупность определенных обязанностей и норм поведения, поддерживающих моральный престиж профессиональных групп в обществе.
26. Продуктом труда менеджера является:
- а) власть

- б) информация
- в) решение
- г) полномочия

27. Нормы, с которыми можно соотнести альтернативные варианты решения -

- а) стандарты
- б) экономические нормативы
- в) критерии для принятия решения

28. Неформальные группы возникают:

- а) по воле руководства
- б) спонтанно
- в) при создании новой структуры
- г) в результате реорганизации

29. Преобразованные в определенном контексте данные, представляющиеся содержательными и полезными для конкретных пользователей - ...

30. Последовательность целей фирмы в соответствии с их иерархией:

- а) стратегический
- б) миссия
- в) тактические
- г) оперативные

31. Логистика – это теория и практика управления ... потоками.

- а) производственными
- б) материальными
- в) трудовыми

32. Практика управления возникла:

- а) вместе с созданием Ф.Файолем Школы управления
- б) в XX веке в ходе индустриализации промышленности
- в) вместе с возникновением системного подхода
- г) вместе с объединением людей в организационные группы, например, племена.

33. Основоположник классической школы управления:

- а) Г.Форд
- б) Ф.Тейлор
- в) Г.Эмерсон

34. Наиболее точное определение фирмы, предприятия – «предприятие – организационно-хозяйственная единица...»

- а) предусматривающая коммерческие цели
- б) осуществляющая предпринимательскую деятельность
- в) осуществляющая предпринимательскую деятельность, преследующая коммерческие цели и пользующаяся правами юридического лица
- г) осуществляющая предпринимательскую деятельность и пользующаяся правами юридического лица.

35. Предварительным контролем финансовых ресурсов организации является:

- а) баланс
- б) финансовый отчет за прошедший период времени
- в) заключение аудиторской организации
- г) бюджет

36. Повышение эффективности менеджмента является:

- а) увеличение количества произведенной продукции и услуг
- б) соотношение необходимого и фактического расхода ресурсов
- в) степень достижения целей организации
- г) увеличение времени работы сотрудников

37. Роль обратной связи в управленческом цикле выполняет функция...

- а) мотивация

- б) учет
- в) планирование
- г) организация
- д) контроль
- е) регулирование

38. Основные принципы управления первым сформулировал:

- а) Маслоу
- б) Тейлор
- в) Файоль
- г) Вебер

39. Управленческий цикл должен ...

- а) содержать фазы установления цели, организации выполнения цели, анализ результатов, постановка новой цели и др.
- б) включать этап сбора информации
- в) иметь замкнутый контур управления

40. Методы управления:

- а) организационные и распорядительные
- б) «пряника»
- в) социально-психологические
- г) «кнута»
- д) экономические

41. Определение, более всего подходящее к понятию конфликта:

- а) недоразумение
- б) любое несогласие сторон
- в) спор
- г) столкновение противоположно направленных тенденций, обусловленное различие взглядов, позиций, интересов.

42. Поощряет исполнительность, а не инициативу ... метод управления.

- а) экономический
- б) социально-психологический
- в) административный
- г) организационный

43. При формулировке миссии не рекомендуется указывать в качестве главной цели ...

- а) получение прибыли
- б) удовлетворение общественных потребностей
- в) обеспечение финансовой устойчивости
- г) философию компании.

Б.1. Б.7. Маркетинг

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам

	внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Модуль 1. Теоретические основы маркетинга	ОК-3, ОПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-31, ПК-32, ПК-33	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
	Модуль 2. Управление маркетингом	ОК-3, ОПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-31, ПК-32, ПК-33	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств

Вопросы к зачету

1. Современная концепция маркетинга.
2. Цели маркетинга в торговле.
3. Маркетинговое понимание товара и услуги.
4. Индустриальная экономика.
5. Маркетинг - философия и инструментарий рыночной экономики.
6. Основные концепции маркетинга и их генезис.
7. История становления маркетинга.
8. Сущность товаров, услуг и их классификация.
9. Принципы современного маркетинга.
10. Правила организации современного маркетинга.
11. Уровни товара.
12. Задачи системы обслуживания потребителей.
13. Классификация с услуг с позиций маркетинга.

14. Основные направления предпродажных и послепродажных услуг.
15. Методы разработки и анализа процесса взаимодействия покупателя и продавца.
16. Модель покупательского поведения.
17. Характеристики покупателя.
18. Процесс принятия решения о покупке и его разновидности.
19. Типы лояльности: истинная, ложная, латентная, отсутствующая.
20. Статус лояльности и ее измерение.
21. Маркетинговые исследования
22. Факторы микросреды организации.
23. Факторы макросреды организации.
24. Концепция системы маркетинговой информации.
25. Этапы маркетинговых исследований.
26. Микс-методика сбора данных.
27. Наблюдение как метод маркетинговых исследований и сбора маркетинговой информации.
28. Эксперимент как метод сбора маркетинговой информации.
29. Опрос как метод сбора маркетинговой информации.
30. Маркетинговый анализ: понятие, предмет, цели и задачи анализа.
31. Составление отчета о результатах маркетинговых исследований.
32. Сегментирование рынка: основные понятия, критерии, принципы и цели.
33. Макросегментирование. Сегментирование рынков.
34. Микросегментирование. Реализация стратегии сегментирования.
35. Выбор целевых сегментов. Процесс сегментирования. Критерии сегментирования.
36. Модель сегментирования. Методы выбора целевых сегментов и поведение фирмы на целевом сегменте.
37. Стратегии позиционирования товара, услуги.
38. Определение конкурентной борьбы. Типы конкурентов.
39. Выбор приоритетных конкурентов и анализ их деятельности. Шкала Лайкерта. Исследование конкурентоспособности товаров, услуг и фирмы.
40. Понятие канала распределения в маркетинге.
41. Марочная политика в сфере торговли.
42. Понятие сбытовой политики фирмы.
43. Природа каналов распределения.
44. Методы и каналы сбыта. Выбор системы сбыта.
45. Торговая и товарная марка, бренд.
46. Результаты использования концепции брендинга.
47. Понятие маркетинговых коммуникаций.
48. Природа и роль маркетинговых коммуникаций.
49. Стимулирование сбыта: цели и методы.
50. Паблик рилейшнз (связи с общественностью).
51. Стимулирование покупателей и продавцов.
52. Условия проведения персональной продажи.
53. Методы проведения и порядок организации работы по связям с общественностью.
54. Жизненный цикл товара, услуги.
55. Необходимость разработки нового товара. Уровни новизны товара, услуги.
51. Восприятие нового товара покупателями. Порядок разработки и вывода на рынок нового товара.
52. Модель позиционирования товара, услуги и фирмы.
53. Ценовые стратегии. Степень чувствительности к цене.
54. Построение службы маркетинга в сфере торговли.
55. Достоинства и недостатки различных видов структур управления.

56. Глобализация мировой экономики как предпосылка развития международного маркетинга.

58. Международный маркетинг как философия бизнеса и вид управленческой деятельности организаций.

Тестовые задания

Вариант № 1

1. С чем связано появление маркетинга?

1. Технический прогресс
2. Обострение конкуренции связей
3. Расширение торговых связей
4. Обострение конкуренции покупателей

2. Что отражает внутреннюю среду маркетинга?

1. Управленческие и производственные кадры
2. Экономическое окружение
3. Рыночные конкуренты
4. Контролирующие организации

3. Выделите признаки, относящиеся к принципам маркетинга

1. Выравнивания колебания спроса
2. Завоевание рынка товарами высокого качества
3. Обеспечение долговременной прибыльности
4. Единство стратегии и тактики производителя (посредника, продавца) товара

4. Укажите действие, относящееся к тактике маркетинга

1. Информационное обеспечение исследований в маркетинге
2. Корректировка в ценообразовании
3. Система взаимосвязанных мероприятий, определенных действий субъектов рынка в заданный период
4. Стремление к максимуму эффекта независимо от степени риска

5. Какова цель маркетинговых исследований?

1. Нахождение нужных рыночных партнеров
2. Рационализация стратегии и тактики коммерческо-хозяйственной деятельности
3. Снижение цен на товары и услуги
4. Поиск коммерческих партнеров

6. Что отражает принципы маркетинговых исследований?

1. Конфиденциальность
2. Сложность
3. Уточнение
4. Системность

7. Выделите действия, относящиеся к методам маркетинговых исследований

1. Программно-целевое планирование
2. Анализ товарного ассортимента
3. Сборка, обработка вторичной информации
4. Ранжирование потребителей

8. Что является базой для успеха товара?

1. Уровень товара по замыслу
2. Характеристики товара в реальном исполнении
3. Предложение товара с подкреплением
4. Цена потребления товара

9. Установите соответствие организации сбора информации конкретному способу ее получения

Организация		Способ получения информации			
		опрос	эксперимент	панель	наблюдение
1		2	3	4	5
А.	Проходит в искусственно созданной обстановке				
Б.	Отсутствие контроля и регулирования процесса				
В.	Непосредственное обращение к субъекту				
Г.	Видеосъемка без звукового сопровождения				

10. Жизненный цикл товара – это:

1. Интервал времени от момента приобретения до момента утилизации, прекращения существования товара
2. Совокупность фаз внедрения товара на рынок, роста продаж, зрелости товара и спада продаж
3. Интервал времени, в котором спрос на сезонный товар проходит все возможные фазы и возвращается к исходной точке
4. Процесс развития продаж товара и получения прибыли

11. Что означает конкурентоспособность товара?

1. Возможность товара быть проданным на рынке при наличии конкурирующих товаров
2. Активная рекламная компания по отношению к товару
3. Реализация товара по относительно низкой цене
4. Положительная реакция на товар во время опроса потенциальных потребителей

12. Укажите признаки, относящиеся к сервису:

1. Демонстрация
2. Обкатка, регулирование
3. Рекламирование товара
4. Обучение безопасности эксплуатации

13. Ремаркетинг связан

1. С негативным (отрицательным) спросом
2. Со снижающимся спросом
3. С иррациональным спросом (спросом-заблуждением)
4. С чрезмерным спросом (сверхспросом)
5. С отсутствием спроса

14. Экономическую эффективность рекламы определяют

1. Яркость и красочность рекламы
2. Искусство производить психологическое воздействие на людей
3. Увеличение реализации товаров после повышения цен
4. Возросшая известность фирмы

15. Если цены на масло (сливочное) резко повысятся, то покупатели

1. Начнут покупать существенно больше маргарина
2. Существенно меньше маргарина
3. Столько же, сколько и раньше маргарина
4. Богатые меньше, а бедные больше маргарина
5. Невозможно предсказать

16. Расположите представленные затраты по двум категориям – прямые затраты и косвенные затраты

<i>Виды затрат</i>		<i>Прямые затраты (П)</i>	<i>Косвенные затраты (К)</i>
1.	Затраты на сырьё и материалы, которые составляют часть выпускаемого изделия		
2.	Прямые цеховые расходы		
3.	Начисления на заработную плату основных производственных рабочих		
4.	Заработная плата вспомогательных рабочих		
5.	Заработная плата основных производственных рабочих		
6.	Заработная плата административно-управленческого персонала		
7.	Арендная плата, страховые платежи		
8.	Транспортные расходы		

17. Что входит в систему маркетинговых коммуникаций?

1. Связи с общественностью
2. Персональные продажи
3. Вопросы с анкетированием
4. Транзитные поставки товарной продукции

18. Каковы основные цели ярмарок?

1. Снижение издержек обращения
2. Установление деловых и рациональных хозяйственных связей
3. Выявление хозяйственных связей
4. Разработка маркетинговых стратегий

19. Характерная особенность маркетинговых коммуникаций

1. Система сигналов
2. Целенаправленность услуг
3. Повторяемость действия
4. Контролирование

Вариант №2

1. Когда начались попытки применения маркетинга?

1. Начало двадцатого века
2. Середина девятнадцатого века
3. Конец сороковых годов прошлого века
4. Середина восьмидесятых годов прошлого века

2. К какой концепции маркетинга относится ориентация на снижение затрат по выпуску товаров?

1. Интегрированный
2. Сбытовой
3. Потребительской
4. Производственной

3. Что соответствует маркетинговой ориентации предприятия?

1. Ценовая политика основывается на издержках производства и обращения
2. Производится и продается то, что удастся произвести технологически рационально, надежно и с меньшими издержками
3. Упаковка рассматривается как средство формирования спроса и стимулирование сбыта и лишь затем как средство хранения, транспортировки товара, удобства торговли
4. Руководство деятельностью предприятия ориентируется на учет желаний, потребностей, интересов, объективных возможностей всех его подразделений

4. Установите соответствие видов концепции маркетинговым подходам:

Маркетинговые подходы		Виды концепции			
		Сбытовая	Интегри- рованная	Потребительская	Производ- ственная
1		2	3	4	5
А.	Ориентация на снижение затрат на производство товаров, а также повышение эффективности его эксплуатации				
Б.	Расчет на успешную реализацию товара, ориентированного на нужды и потребности покупателей				
В.	Подчинение деятельности требованиям рынка, основанное на определении потребностей и реальных покупательских оценках ассортимента, качества товаров				
Г.	Ориентация на новый товар и потребителя одновременно				

5. Что относится к способу сбора информации?

1. Выбор канала распределения
2. Эксперимент
3. Деловая игра
4. Тактичность

6. Какой из показателей принадлежит к общенаучным методам маркетинговых исследований?

1. Программно-целевое планирование
2. Теория связи
3. Сетевое планирование
4. Теория игр

7. Какой прием входит в систему первичной информации?

1. Обзор периодической печати
2. Замер полученных результатов с предварительно созданной ситуацией
3. Обработка данных телеграфных агентств.
4. Организация пресс-конференций

8. Укажите методический прием, заимствованный из соответствующей области знаний:

1. Программно-целевое планирование
2. Системный анализ
3. Линейное программирование
4. Анализ мотиваций, различных сфер жизнедеятельности человека

9. Какова роль маркетинга в разработке нового товара?

1. Информационно-исследовательская
2. Прогнозно-исследовательская
3. Технологического-исследовательская
4. Пассивного спроса

10. Элемент, входящий в жизненный цикл товара:

1. Презентация товара
2. Разработка товара
3. Настройка, регулировка изделия

4. Реклама товара

11. На каком этапе ЖЦТ возникает наиболее острая конкуренция?

1. Рост
2. Зрелость
3. Внедрение
4. Спад

12. В чем состоят функции упаковки?

1. Информация о товаре
2. Оптимизация загрузки склада
3. Поднятие цены на товар
4. Запоминание товара

13. Основное внимание на выбор поставщика материальных ресурсов оказывает

1. Качество товара
2. Цена товара и надежность поставщика
3. Интенсивность рекламной кампании
4. Условия транспортировки

14. Емкость рынка

1. Равна сумме всех потребителей населения в данном товаре
2. Включает в себя неудовлетворенный платежеспособный спрос в данном товаре
3. Есть объем реализованного товара за определенный период времени

15. Понятие макросреды

1. Силы, влияющие на деятельность предприятия непосредственно
2. Силы, не влияющие на деятельность предприятия
3. Силы, влияющие на макросреду, в которой работает производитель

16. Укажите цель рекламы

1. Наблюдение
2. Возбуждение
3. Убеждение
4. Распределение

17. Укажите, какие из приведенных функций выполняют следующие агенты?

	<i>Функции</i>	<i>Дилеры</i>	<i>Агенты. Сбытовые агенты</i>	<i>Торговля на комиссии</i>
1.	По условиям договора отвечают за маркетинг всей продукции производителей, превращаются в маркетинговые подразделения производителей, имеют полномочия вести переговоры по ценам и условиям реализации			
2.	Работают на нескольких производителях, имеет дело с не конкурирующими дополняющими товарами с исключительным правом сбыта на определенной территории			
3.	Получают товары на принципах консигнации от производителей, собирают их с местных рынков и организуют сбыт			

18. Укажите основное решение рекламного обращения

1. Формирование идеи обращения
2. Слоган
3. Исполнение обращения
4. Оценка и выбор вариантов обращения

19. Укажите последовательность действий при персональных продажах:

1. Преодоление возможных сомнений и возражений
2. Представление о товарах
3. Установление целевой аудитории
4. Подготовка к встрече и контакту с потенциальными потребителями

Вариант № 3

1. Что означает термин «маркетинговая деятельность»?

1. Торговая деятельность фирмы
2. Рынковедение
3. Сбытовая деятельность
4. Товарно-денежная политика

2. Назовите принцип маркетинга

1. Производство товарной продукции с меньшими затратами
2. Эффективная реализация товара на конкретных рынках в намеченные сроки, требуемых объемах, качестве, ассортименте
3. Рационализация доставки товаров от изготовителей до потребителей
4. Оптимизация товарных запасов

3. Назовите действие, соответствующее функциям маркетинга

1. Производство продукции, основанное на знании нужд потребителей
2. Организация системы формирования спроса и стимулирования сбыта
3. Разработка технологий складской переработки товаров
4. Централизованная доставка товаров покупателям

4. Установите соответствие функций маркетинговым действиям:

Маркетинговые действия		Функции маркетинга			
		Производственные	Управления и контроля	Аналитические	Распределительно-сбытовые
А.	Исследование конкретного рынка				
Б.	Организация системы маркетинговых коммуникаций				
В.	Изучение потребителей				
Г.	Обеспечение целенаправленной товарной политики				

5. Выберите решения, являющиеся результатом маркетинговых исследований.

1. Обращение в банк данных служб занятости населения.
2. Разработки, используемые в коммерческо-хозяйственной деятельности.
3. Статистическая отчетность.
4. Определение рыночной «ниши».

6. Отметьте прием сбора вторичной информации:

1. Наблюдение за поведением покупателей в магазине.
2. Обзор сборников государственных организаций.
3. Интервью посетителей ярмарки.
4. Стандартизация поведения определенных категорий покупателей.

7. Определите, к какой группе методов исследований относятся следующие действия:

	<i>Маркетинговые действия</i>	<i>Методы маркетинговых исследований</i>		
		<i>Обще-научный</i>	<i>использование разных областей знаний</i>	<i>аналитико-прогностический</i>
А	Ранжирование, группировка факторов, явлений			
Б	Моделирование, имитирование действий как конкретных, так и абстрактных			
В	Программирование и планирование маркетинга			
Г	Учет влияния материалов, изделий на окружающую среду			

8. Установите соответствие маркетинговой информации определенному виду

<i>Информация</i>	<i>Виды информации</i>			
	<i>По назначению</i>	<i>По периодичности возникновения</i>	<i>По охвату</i>	<i>По способу получения</i>
А. О материальных и финансовых запасах				
Б. Статистические материалы, полученные из специализированных справочных изданий				
В. Прогнозы реализации товарной продукции, приоритеты выбора целевых рынков				
Г. Информация определяется, формируется, предоставляется по мере необходимости				

9. Какое свойство товара с позиции маркетинга является главным?

1. Стоимость.
2. Потребительские свойства.
3. Конкурентоспособность.
4. Конфигурация и дизайн.

10. К какой фазе жизненного цикла товара относится рыночная ситуация: товар переходит в разряд традиционных, приобретается массовым потребителем со средним уровнем доходов?

1. Рост.
2. Спад.
3. Внедрение.
4. Зрелость.

11. Какая связь существует между сегментированием и позиционированием?

1. Это идентичные понятия.
2. Товар позиционируется на рынке в целом, а сегментирование направлено на разделение рынка.
3. Сначала продукт позиционируется, потом осуществляется сегментирование.
4. Продукт позиционируется на выбранном сегменте.

12. Определите виды продуктов по соответствующим характеристикам

<i>Виды продуктов</i>		<i>Технические характеристики</i>	<i>Гарантийное обслуживание, условия возврата</i>	<i>Потребительские свойства</i>
А.	Обобщенный продукт			
Б.	Расширенный продукт			
В.	Конкретный продукт «А»			
Г.	Конкретный продукт «Б»			

13. Какова связь между такими понятиями как «сегментирование» и «позиционирование»?

1. Сегментирование и позиционирование – это практически идентичные понятия
2. Продукт позиционируется на рынке в целом, а сегментация направлена на разделение рынка
3. Сначала продукт позиционируется, а затем осуществляется сегментация рынка
4. Продукт позиционируется на выбранном сегменте

14. Производитель обычно поднимает свои цены, если:

1. Имеет непредвзятые производительные мощности
2. Не может выполнить все заказы
3. Стремится увеличить объем заказов
4. Считает спрос эластичным

15. Какие из признаков сегментирования, приведенных ниже, являются демографическими?

1. Страна, провинция, муниципальный округ
2. Социальный слой, образ жизни
3. Фаза жизненного цикла семьи, пол, возраст
4. Использование товара

16. На представленной схеме разместите различные типы каналов распространения рекламы (заполните пропущенные элементы)

1.	Прямая реклама (ПР)	
2.	Реклама в средствах массовой информации (МИ)	
3.	Реклама на конкретном месте (КМ)	
<i>Типы каналов распространения рекламы</i>		
1.	Реклама по телефону	
2.	Реклама на месте продажи	
3.	Реклама вручается при личном контакте	
4.	Реклама в прессе	
5.	Печатная реклама	
6.	Реклама на транспорте	
7.	Реклама на радио	
8.	Реклама с помощью компьютерных сетей	
9.	Реклама в кино	
10.	Выставки	
11.	Реклама на телевидении	

17. Зачем предприятию маркетинговые коммуникации?

1. Для успешной продажи товарной продукции
2. Для снижения издержек производства
3. Для защиты от недобросовестной конкуренции
4. Для национализации товарного ассортимента

18. Назовите вид маркетинговых коммуникаций

1. Личные продажи
2. Медиабайинг
3. Купонирование
4. Общественные коммуникации

Вариант № 4

1. Когда в нашей стране стал применяться маркетинг?

- 1-в период экономических реформ 60-х годов прошедшего века
- 2-в период функционирования НЭПа
- 3-начало перестройки
- 4-первая половина 90-х годов прошедшего века

2. Что является функцией маркетинга?

1. Эффективная реализация товаров на конкретных рынках
2. Организация системы товаропродвижения
3. Посреднические услуги по купле-продаже финансовых результатов
4. Поиск резервов для снижения издержек обращения

3. Выделите стратегическое действие в маркетинге

1. Корректировка товарного ассортимента
2. Улучшение конструкции, дизайна товарной продукции
3. Выбор маршрута товаропродвижения
4. Поиск новых изделий и перспектив их производства

4. Укажите, к какому типу маркетингу относится решение следующих задач:

<i>Маркетинговые ситуации и задачи</i>		<i>Типы маркетинга</i>			
		<i>Стимулирующий</i>	<i>Синхро-маркетинг</i>	<i>Демаркетинг</i>	<i>Развивающийся</i>
А.	Спрос существенно превышает предложение. Задача: снизить уровень спроса, повысить цены, прекратить стимулирование сбыта				
Б.	Нерегулярность спроса, сезонные колебания. Задача: выровнять колебания, воздействовать на привычки, стимулировать, рекламировать				
В.	Слабая заинтересованность потребителей, рынок не подготовлен. Задача: «привязать» товар к реальным потребителям, активизировать				

	формы продаж и организацию услуг, рекламировать				
Г.	Имеется потенциальный спрос, но нет товара. Задача: оценить скрытый спрос, создать новый товар, сформировать спрос реальный				

5. Выделите признак, соответствующий этапу маркетинговых исследований

1. Применение общенаучных методов
2. Ранжирование проблем
3. Подготовка отчета
4. Увязка с целями и задачами субъекта рынка

6. Отметьте действие, относящееся к исследованию потребителей

1. Прогноз объема продаж
2. Взаимосвязь между ценой товара и спросом
3. Соответствие технико-экономических показателей и качества товара запросам и требованиям покупателей
4. Прогноз ожидаемого спроса

7. Обозначьте последовательность маркетинговых исследований

1. Выбор и сбор информации
2. Разработка задачи и порядка исследования
3. Принятие маркетингового решения
4. Обработка и анализ информации

8. Что относится к поведенческому признаку при сегментации потребителей?

1. Честолюбие потребителя
2. Эмоциональное отношение к товару
3. Товар приобретается только по совету какого-либо лица
4. Стил жизни покупателей

9. Новым товаром с позиции маркетинга является:

1. Впервые освоенное предприятием в массовом или сервисном производстве изделие
2. Поступивший на рынок новый продукт, отличающийся от существующих своими потребительскими свойствами
3. Продукт более предпочтительный по цене, по сравнению с аналогичным
4. Более эффективный продукт с точки зрения потребителя продукции

10. Укажите фактор второго порядка, влияющий на качество товара и стимулирующий его.

1. Качество проектирования и моделирования
2. Соблюдение технических режимов работы
3. Качество изготовления и сервиса
4. Экономическая эффективность использования товарной продукции

11. Выделите основной недостаток метода товарного ценообразования, ориентированного на затраты:

1. Не учитывается спрос
2. Сложность расчетов
3. Не учитываются потребительские свойства товара
4. Не учитывается качество

12. Установите соответствие между товарным обозначением и исполнением

Товарные обозначения		Исполнение товарного обозначения			
		Защищенное юридически	Персональная торговая марка	Символ, рисунок, отличительный цвет	Слово, буква или группа слов и букв
А.	Фирменное имя				
Б.	Фирменный знак				
В.	Торговый образ				
Г.	Торговый знак				

13. Самая острая конкурентная борьба возникает на следующем этапе жизненного цикла товара

1. Рост
2. Зрелость
3. Внедрение
4. Спад

14. Канал распределения – это

1. Способ распространения рекламы
2. Совокупность организаций или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю
3. Способ транспортировки товара

15. Чем отличается стратегия ценообразования, направленная на продажу товаров по низким ценам, от продажи?

1. Длительностью действия
2. Величиной цены, по которой продается товар
3. Ничем не отличается
4. Все ответы верны

16. Расставьте в правильной последовательности этапы разработки товара – новинки

1. Разработка замысла и его проверка
2. Испытание в рыночных условиях
3. Анализ возможностей производства и сбыта
4. Разработка товара
5. Формирование идей
6. Разработка стратегии маркетинга
7. Развертывание коммерческого производства
8. Отбор идей

17. Для чего необходимы выставки – ярмарки?

1. Стимулирование сбыта
2. Развитие рекламы
3. Формирование спроса
4. Поднятие качества продукции

18. Какие виды торговли относятся к прямому маркетингу?

1. Торговля по каталогам
2. Торговля через склады дистрибьюторной фирмы
3. Продажа по телефону
4. Биржевая торговля

19. Какие факторы определяют структуру комплекса продвижения?

1. Посредники
2. Размер рынка
3. Прямой маркетинг
4. Рекламное сообщение

Б. 1. Б.8 Математика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), самостоятельные работы, (письменно)
2.	Модуль 2. «Математический анализ»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), контрольные и самостоятельные работы, (письменно)
3.	Модуль 3. Основы теории вероятностей и математической статистики	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств

Перечень вопросов к экзаменам

1. Определители второго порядка. Свойства определителей.
2. Определители третьего порядка. Свойства определителей.
3. Системы линейных уравнений($n = 2, 3$). Теорема Крамера.
4. Метод Гаусса (метод исключения неизвестных) решения систем линейных уравнений.
5. Линейные операции над матрицами.
6. Умножение матриц.
7. Ранг матрицы.
8. Обратная матрица.
9. Прямоугольные координаты на плоскости.
10. Полярные координаты на плоскости.
11. Уравнения прямой линии на плоскости.
12. Уравнения прямой линии в пространстве.
13. Общее уравнение плоскости в пространстве.
14. Взаимное расположение двух плоскостей в пространстве.
15. Взаимное расположение двух прямых на плоскости.
16. Взаимное расположение двух прямых в пространстве.
17. Взаимное расположение прямой и плоскости.
18. Эллипс (определение, каноническое уравнение, свойства).
19. Гипербола (определение, каноническое уравнение, свойства).
20. Парабола (определение, каноническое уравнение, свойства).
21. Поверхности второго порядка.
22. Комплексные числа.

23. Основные элементарные функции, их свойства и графики.
24. Предел функций.
25. Основные теоремы о пределах.
26. Замечательные пределы.
27. Связь между бесконечно большими и малыми величинами.
28. Непрерывность функции, точки разрыва
29. Производная функции (определение, свойства). Геометрический и механический смысл производной.
30. Таблица производных (2-3 формулы доказать).
31. Производная сложной функции.
32. Основные теоремы о дифференцируемых функциях.
33. Правило Лопиталя. Привести пример.
34. Экстремум функции, необходимые и достаточные условия экстремума.
35. Точки перегиба графика функции..
36. Асимптоты графика функции. Пример.
37. Первообразная и неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла.
38. Таблица интегралов (2-3 формулы обосновать).
39. Методы интегрирования: непосредственное интегрирование, замена переменной в неопределенном интеграле; интегрирование по частям в неопределенном интеграле.
40. Интегрирование рациональных, иррациональных и тригонометрических функций.
41. Определенный интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.
42. Вычисление определенных интегралов.
43. Геометрические приложения определенного интеграла
44. Функции нескольких переменных (основные понятия). Линии уровня функции двух переменных.
45. Частные производные функции двух переменных.
46. Экстремум функции двух переменных. Необходимые и достаточные условия экстремума.
47. Наибольшее и наименьшее значения функции на замкнутой ограниченной области.
48. Двойные интегралы.
49. Дифференциальные уравнения первого порядка. Основные понятия. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными.
50. Дифференциальные уравнения первого порядка. Основные понятия. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка.
51. Дифференциальные уравнения первого порядка. Основные понятия. Однородные дифференциальные уравнения первого порядка.
52. Дифференциальные уравнения второго порядка: допускающие понижение порядка.
53. Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.
54. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами и специальной правой частью.
55. Классификация событий. Относительная частота случайного события. Вероятность случайного события.
56. Элементы комбинаторики.
57. Алгебра событий.
58. Сумма случайных событий. Теоремы сложения вероятностей.
59. Произведение случайных событий. Теорема умножения вероятностей.
60. Повторение независимых испытаний. Формула Бернулли. Формула Пуассона. Локальная и интегральная формулы Муавра-Лапласа
61. Формула Муавра-Лапласа (локальная и интегральная).
62. Формула полной вероятности. Формулы Байеса.

63. Случайные величины дискретные и непрерывные. Числовые характеристики: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение. Функция распределения.
64. Некоторые законы распределения случайных величин: биномиальное распределение, распределение Пуассона, равномерное распределение, показательное распределение, нормальное распределение. Их числовые характеристики.
65. Генеральная совокупность и выборка. Статистическое распределение выборки. Полигон. Гистограмма. Объем выборки. Мода, медиана, размах вариационного ряда.
66. Оценки параметров генеральной совокупности по ее выборке (выборочная средняя, выборочная дисперсия). Доверительные интервалы для параметров нормального распределения.
67. Проверка статистических гипотез.
68. Линейная корреляция.

Самостоятельная работа № 1 «Элементы линейной алгебры»

ЗАДАНИЕ. Решить систему линейных уравнений двумя способами:

а) по формулам Крамера; б) методом Гаусса. Сделать проверку полученного решения.

Вариант 1.
$$\begin{cases} x + 2y + 3z = 2, \\ x - 2y + z = 0, \\ 3x + y + z = 9. \end{cases}$$

Вариант 2.
$$\begin{cases} x + 3y + 2z = 8, \\ 3x - y + z = -1, \\ 2x + y + 3z = 2. \end{cases}$$

Вариант 3.
$$\begin{cases} x + 2z = 3, \\ 2x - y + z = 0, \\ x + 3y - z = 9. \end{cases}$$

Вариант 4.
$$\begin{cases} 2x + y + z = 2, \\ x - y = -2, \\ 3x - y + 2z = 2. \end{cases}$$

Самостоятельная работа № 2 «Элементы аналитической геометрии»

ЗАДАНИЕ. Даны координаты вершин треугольника ABC .

Найти: 1) длину стороны AB ; 2) уравнения сторон AB и AC и их угловые коэффициенты; 3) внутренний угол A в радианах с точностью до 0,01; 4) уравнение медианы BE ; 5) уравнение и длину высоты CD ; 6) уравнение прямой, проходящей через точку E параллельно стороне AB и точку M ее пересечения с высотой CD .

Вариант 1. $A(3; -2)$, $B(6; 2)$, $C(7; 0)$.

Вариант 2. $A(3; -3)$, $B(6; 1)$, $C(7; -1)$.

Вариант 3. $A(-1; 1)$, $B(2; 5)$, $C(3; 3)$.

Вариант 4. $A(4; 0)$, $B(7; 4)$, $C(8; 2)$.

Самостоятельная работа № 3 «Интегральное исчисление функции одной переменной»

ЗАДАНИЕ 1. Найти неопределенный интеграл способом подстановки (методом замены переменной).

Вариант 1. $\int 2^{3x^2} x dx$.

Вариант 2. $\int e^{3x^3-1} x^2 dx$.

Вариант 3. $\int \frac{x dx}{(22-x^2)^4}$.

Вариант 4. $\int \sin x \cos^3 x dx$.

ЗАДАНИЕ 2. Вычислить площадь фигуры, ограниченной заданными параболой:

Вариант 1. $y = \frac{1}{3}x^2 - 3x + 2$;

Вариант 2. $y = 2x^2 - 6x + 3$;

$$y = -\frac{2}{3}x^2 - 2x + 4.$$

$$y = -2x^2 + x + 5.$$

Вариант 3. $y = 2x^2 + 6x - 3;$
 $y = -x^2 + x + 5.$

Вариант 4. $y = x^2 - 3x - 4;$
 $y = -x^2 - x + 8.$

Тест «Элементы теории вероятностей»

Вариант 1

Задание 1: Число способов расположения в ряд на книжной полке 25 различных книг находится по формуле:

- а) числа размещений; в) числа сочетаний;
б) числа перестановок; г) по другой формуле.

Задание 2: Бросают 2 игральные кости. Один из игроков выигрывает, если сумма очков на выпавших гранях больше 10. Вероятность его выигрыша равна:

- а) 0; б) 1/12; в) 1/9; г) 1.

Задание 3: Вероятность появления «герба» хотя бы один раз при двух бросаниях монеты равна:

- а) 1/4; б) 1/2; в) 3/4; г) 1.

Задание 4: Каждая из букв А, Б, З, Р, У записана на одной из пяти карточек. Карточки раскладывают в произвольном порядке. Вероятность того, что при этом получится слово АРБУЗ, равна:

- а) 0; б) 1/120; в) 1/60; г) 1.

Задание 5: В урне 15 белых, 7 красных, 8 синих шаров. Вынимают один шар. Вероятность события «вынут цветной шар» равна:

- а) 0; б) 1/2; в) 1/3; г) 1.

Задание 6: Вероятность успешной сдачи экзамена по математике для студентов А и В групп равна 3/4 и 1/2 соответственно. Вероятность успешной сдачи экзамена хотя бы одним студентом равна:

- а) 6/8; б) 5/8; в) 7/8; г) 3/8.

Задание 7: В урне 4 белых и 5 черных шаров. Вынимают два шара подряд. Вероятность события «оба шара белые» равна:

- а) 0; б) 16/81; в) 1; г) 1/6.

Задание 8: В первой урне 2 белых и 6 черных шаров, во второй урне 6 белых и 4 черных шара. Из каждой урны вынули по шару. Вероятность того, что из первой урны вынут белый, а из второй урны черный шары, равна:

- а) 0; б) 3/16; в) 1/10; г) 1.

Задание 9: В партии изделий на 100 изделий приходится 20 изделий с дефектом.

Вероятность того, что из случайно взятых трех изделий окажутся без дефекта точно одно, равна:

- а) 0,2; б) 0,096; в) 0,4784; г) 1.

Задание 10: Случайная величина X задана своим законом распределения

X	-8	2
---	----	---

p	0,4	0,6
---	-----	-----

Математическое ожидание для случайной величины равно:

- а) 4,4; б) -2; в) -4,4; г) -5.

Задание 11: Дисперсия случайной величины X , заданной в предыдущем задании, равна:

- а) 2,4; б) -2; в) 24; г) 3.

Вариант 2

Задание 1: Число способов выбора 5 книг из 25 различных книг находится по формуле:

- а) числа размещений; в) числа сочетаний;
 б) числа перестановок; г) по другой формуле.

Задание 2: Бросают 2 игральные кости. Один из игроков выигрывает, если сумма очков на выпавших гранях меньше 5. Вероятность его выигрыша равна:

- а) 0; б) $1/6$; в) $5/36$; г) 1.

Задание 3: Вероятность появления двух «гербов» при двух бросаниях монеты равна:

- а) 0; б) $1/4$; в) $1/2$; г) $3/4$.

Задание 4: Каждая из букв А, И, Л, О, С, Т, Ц записана на одной из семи карточек. Карточки раскладываются в произвольном порядке. Вероятность того, что при этом получится слово СТОЛИЦА, равна:

- а) 0; б) $1/5040$; в) $1/720$; г) $1/360$.

Задание 5: В урне 20 белых, 20 красных и 20 зеленых шаров. Вынимают один шар.

Вероятность события «вынут цветной шар» равна:

- а) 0; б) $1/3$; в) $2/3$; г) 1.

Задание 6: Вероятность успешной сдачи экзамена по математике для студентов А и В групп равна $1/2$ и $2/3$ соответственно. Вероятность успешной сдачи экзамена хотя бы одним студентом равна:

- а) $5/6$; б) $2/6$; в) $7/6$; г) $4/6$.

Задание 7: В урне 4 белых и 5 черных шаров. Вынимают два шара подряд. Вероятность события «оба шара черные» равна:

- а) 0; б) $25/81$; в) $5/18$; г) 1.

Задание 8: В первой урне 2 белых и 6 черных шаров, во второй урне 6 белых и 4 черных шара. Из каждой урны вынули по шару. Вероятность того, что из первой урны вынут черный, а из второй урны белый шары, равна:

- а) 0; б) $1/10$; в) $9/20$; г) 1.

Задание 9: В партии изделий на 100 изделий приходится 20 изделий с дефектом.

Вероятность того, что из случайно взятых трех изделий окажется без дефекта точно два, равна:

- а) 0; б) 0,2; в) 0,564; г) 0,384.

Задание 10: Случайная величина X задана своим законом распределения

X	-3	2
P	0,3	0,7

Математическое ожидание для случайной величины равно:

- а) 0,5; б) -0,5; в) 5; г) 2,3.

Задание 11: Дисперсия случайной величины X , заданной в предыдущем задании, равна:

- а) 5; б) 0,5; в) 5,5; г) 5,25.

Вариант 3

Задание 1: Число способов выбора и размещения в ряд на книжной полке 5 из 25 различных книг находится по формуле:

- а) числа размещений; в) числа сочетаний;
б) числа перестановок; г) по другой формуле.

Задание 2: Бросают 2 игральные кости. Один из игроков выигрывает, если сумма очков на выпавших гранях меньше 4. Вероятность его выигрыша равна:

- а) 0; б) $1/12$; в) $1/9$; г) 1.

Задание 3: Вероятность появления одного «герба» при двух бросаниях монеты равна:

- а) $1/4$; б) $1/2$; в) $3/4$; г) 1.

Задание 4: Каждая из букв А, К, П, Р записана на одной из четырех карточек. Карточки раскладываются в произвольном порядке. Вероятность того, что при этом получится слово ПАРК, равна:

- а). 0; б) $1/24$; в) $1/12$; г) $1/4$.

Задание 5: В урне 10 белых, 15 красных, 15 зеленых шаров. Вынимают один шар.

Вероятность события «вынут цветной шар» равна:

- а) 0; б) $3/4$; в) $1/3$; г) $1/2$.

Задание 6: Вероятность успешной сдачи экзамена по математике для студентов А и В групп равна $3/5$ и $4/5$ соответственно. Вероятность успешной сдачи экзамена хотя бы одним студентом равна:

- а) $23/25$; б) $7/5$; в) $12/25$; г) $4/5$.

Задание 7: В урне 4 белых и 5 черных шаров. Вынимают два шара подряд. Вероятность события «первый шар белый, а второй - черный» равна:

- а) 0; б) $5/18$; в) $16/81$; г) $20/81$.

Задание 8: В первой урне 2 белых и 6 черных шаров, во второй урне 6 белых и 4 черных шара. Из каждой урны вынули по шару. Вероятность того, что оба шара черные равна:

- а) 0; б) $3/16$; в) $3/10$; г) 1.

Задание 9: В партии изделий на 100 изделий приходится 20 изделий с дефектом.

Вероятность того, что из случайно взятых трех изделий окажутся без дефекта точно 3, равна:

- а) 0; б) 0,3673; в) 0,512; г) 0,2.

Задание 10: Случайная величина X задана своим законом распределения

X	-2	1
p	0,8	0,2

Математическое ожидание для случайной величины равно:

- а) -1,4; б) -1,8; в) 1,8; г) 1,6.

Задание 11: Дисперсия случайной величины X , заданной в предыдущем задании, равна:

- а) 0,6; б) 0,4; в) -0,6; г) 1,44.

Вариант 4

Задание 1: Число способов разбиения группы из 37 человек на 2 подгруппы по 17 и 20 человек равно:

- а) C_{37}^{17} б) A_{37}^{17} в) C_{37}^{20} г) A_{37}^{20}

Задание 2: Бросают 2 игральные кости. Один из игроков выигрывает, если сумма очков на выпавших гранях больше 11. Вероятность его выигрыша равна:

- а) 0; б) $1/36$; в) $1/6$; г) 1.

Задание 3: Вероятность появления не менее одного «герба» при двух бросаниях монеты равна:

- а) 0; б) $1/4$; в) $1/2$; г) $3/4$.

Задание 4: Каждая из букв В, Е, К, О, Т, Ц записана на одной из шести карточек. Карточки раскладываются в произвольном порядке. Вероятность того, что при этом получится слово ЦВЕТОК, равна:

- а) 0; б) $1/6$; в) $1/720$; г) $1/360$.

Задание 5: В урне 10 белых, 10 красных, 20 синих шаров. Вынимают один шар. Вероятность события «вынут цветной шар» равна:

- а) 0; б) $1/3$; в) $3/4$; г) $1/2$.

Задание 6: Вероятность успешной сдачи экзамена по математике для студентов А и В групп равна $3/4$ и $1/2$ соответственно. Вероятность успешной сдачи экзамена хотя бы одним студентом равна:

- а) $3/8$; б) $7/8$; в) $5/4$; г) $5/8$.

Задание 7: В урне 4 белых и 5 черных шаров. Вынимают два шара подряд. Вероятность события «первый шар черный, а второй - белый» равна:

- а) 0; б) $5/18$; в) $25/81$; г) $20/81$.

Задание 8: В первой урне 2 белых и 6 черных шаров, во второй урне 6 белых и 4 черных шара. Из каждой урны вынули по шару. Вероятность того, что оба шара белые равна:

- а) 0; б) $3/20$; в) $3/16$; г) 1.

Задание 9: В партии изделий на 100 изделий приходится 20 изделий с дефектом.

Вероятность того, что из случайно взятых трех изделий окажутся без дефекта точно 0, равна:

- а) 0,008; б) 0,2; в) 0,036; г) 1.

Задание 10: Случайная величина X задана своим законом распределения

X	-2	8
P	0,2	0,8

Математическое ожидание для случайной величины равно:

- а) 3; б) 6; в) 5; г) 4.

Задание 11: Дисперсия случайной величины X, заданной в предыдущем задании, равна:

- а) 16; б) 6; в) 4; г) 2.

Аудиторная контрольная работа

«Дифференциальное исчисление функции одной переменной»

ЗАДАНИЕ. Найти производные $\frac{dy}{dx}$, пользуясь правилами и формулами

дифференцирования.

Вариант 1. а) $y=(x^6-\sqrt[4]{x+2})^6$,

в) $y=5^{\cos 2x} \cdot \arccos 2x$,

Вариант 2. а) $y=(7x^3-\frac{2}{x^5}+6)^3$,

в) $y=5^{\operatorname{ctg} 2x} \cdot \operatorname{arctg} x$,

Вариант 3. а) $y=(x^4-5\sqrt[5]{x^4}+3)^4$,

в) $y=2^{\arccos x} \cdot \operatorname{tg} 2x$,

Вариант 4. а) $y=(x^3-3\sqrt[6]{x+5})^5$,

в) $y=e^{\arccos x} \cdot \cos 3x$,

б) $y=\frac{\sin x + \operatorname{ctg} x}{\sqrt{2x^2+1}}$,

г) $y=\operatorname{arctg} \ln 3x$.

б) $y=\frac{\arcsin 4x}{1-4x^3}$,

г) $y=\ln \arccos 2x$.

б) $y=\frac{\sqrt{5+x^2}}{\sin 3x+1}$,

г) $y=\ln \operatorname{arctg} 3x$.

б) $y=\frac{\operatorname{arctg} 4x}{2-8x^3}$,

г) $y=\arcsin \ln 2x$.

Домашняя контрольная работа

Задания по разделам «Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии»

ЗАДАНИЕ 1. Решить систему линейных уравнений матричным способом. Сделать проверку полученного решения.

Вариант 1.
$$\begin{cases} x + 2y + 3z = 2, \\ x - 2y + z = 0, \\ 3x + y + z = 9. \end{cases}$$

Вариант 2.
$$\begin{cases} x + 3y + 2z = 8, \\ 3x - y + z = -1, \\ 2x + y + 3z = 2. \end{cases}$$

Вариант 3.
$$\begin{cases} x + 2z = 3, \\ 2x - y + z = 0, \\ x + 3y - z = 9. \end{cases}$$

Вариант 4.
$$\begin{cases} 2x + y + z = 2, \\ x - y = -2, \\ 3x - y + 2z = 2. \end{cases}$$

ЗАДАНИЕ 2. Составить уравнение геометрического места точек, равноудаленных от точки A и данной прямой. Построить кривую.

Вариант 1. $A(3;3)$, $y=-2$.

Вариант 2. $A(-3;2)$, $x=2$.

Вариант 3. $A(1;0)$, $y=3$.

Вариант 4. $A(-1;-2)$, $x=-3$.

ЗАДАНИЕ 3. Составить уравнение геометрического места точек, отношение расстояний которых до данной точки $A(x_1; y_1)$ и до данной прямой $x=a$ равно ε . Построить кривую.

Вариант 1. $A(2;0)$, $x = \frac{1}{2}$, $\varepsilon = 2$.

Вариант 2. $A(-1;0)$, $x = -9$, $\varepsilon = \frac{1}{3}$.

Вариант 3. $A(3;0)$, $x = 2$, $\varepsilon = \frac{\sqrt{6}}{2}$.

Вариант 4. $A(4,5;0)$, $x = -8$, $\varepsilon = 0,75$.

Б. 1. Б. 9 Физика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Механика»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2 «Термодинамика»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3 «Электричество и магнетизм»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4 «Теория колебаний»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5 «Основы квантовой физики»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

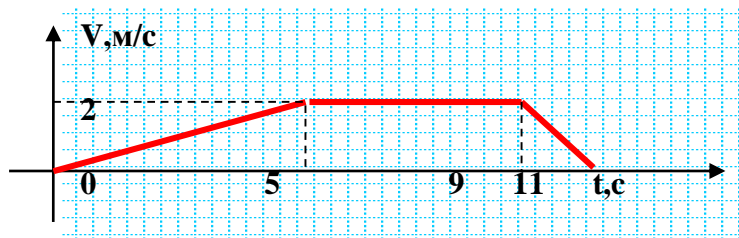
Контрольные вопросы к экзаменам

1. Кинематическое описание движения. Система отсчета.
2. Связь между линейными и угловыми кинематическими величинами.
3. Законы динамики. Виды сил.
4. Теорема о движении центра масс системы материальных точек.
5. Теорема об изменении момента импульса.
6. Понятие работы силы и мощности.
7. Теорема об изменении механической энергии. Закон сохранения механической энергии.
8. Гидростатика несжимаемой жидкости.
9. Стационарное движение идеальной жидкости. Уравнение Бернулли.
10. Статистический и термодинамический методы исследования.
11. Уравнения состояния идеального газа.
12. Первое начало термодинамики.
13. Тепловые двигатели и машины.
14. Цикл Карно.
15. Обратимые и необратимые процессы. Второе начало термодинамики.
16. Третье начало термодинамики.
17. Уравнение Ван-дер-Ваальса.
18. Закон сохранения электрического заряда.
19. Закон Кулона.
20. Силовая и энергетическая характеристики электрического поля.
21. Принцип суперпозиции полей.
22. Электрическая емкость. Конденсаторы.

23. Энергия электростатического поля.
24. Закон Ома и Джоуля-Ленца в дифференциальной форме.
25. Законы Кирхгофа.
26. Магнитное поле Магнитная индукция.
27. Закон Био-Савара-Лапласа.
28. Закон Фарадея.
29. Сила Лоренца. Сила Ампера.
30. Явление электромагнитной индукции. Закон Ленца.
31. Закон электромагнитной индукции.
32. Явление самоиндукции.
33. Индуктивность.
34. Уравнение Максвелла для электромагнитного поля.
35. Механические и гармонические колебания.
36. Механические волны.
37. Явление резонанса.
38. Электромагнитные колебания.
39. Электромагнитные волны.
40. Колебательный контур.
41. Автоколебания.
43. Гипотеза Планка.
44. Корпускулярно-волновой дуализм.
45. Явление фотоэффекта.

Тестовые задания

1. Что называют механическим движением тела?
 - а) Все возможные изменения, происходящие в окружающем мире.
 - б) Изменение его положения в пространстве относительно других тел с течением времени.
 - в) Движение, при котором траектории всех точек тела абсолютно одинаковы.
2. За первый час автомобиль проехал 40 км, за следующие 2 часа ещё 110 км. Найдите среднюю скорость движения автомобиля. а) 40 км/ч б) 50 км/ч в) 110 км/ч г) 150 км/ч
3. Движение тела задано уравнением: $x=60+5t-10t^2$. Начальная скорость движения тела = , его ускорение = , перемещение за 1с = .
4. Тело двигалось равномерно на участке _____ с, ускорение на участке 0-5 с = _____ м/с².



5. Пружину жёсткостью 40 Н/м сжали на 2 см. Сила упругости равна:

- а) 80 Н б) 20 Н в) 8 Н г) 0,8 Н д) 0,2 Н
6. Куда направлен вектор импульса тела?
 - а) в направлении движения тела
 - б) в направлении ускорения тела;
 - в) в направлении действия силы
 - г) импульс тела – скалярная величина.
7. На какой высоте потенциальная энергия тела массой 3 кг равна 60 Дж?
 - а) 2 м б) 3 м в) 20 м г) 60 м д) 180 м
8. Что является лишним в 3-х положениях мкт:
 - а) все вещества состоят из частиц
 - б) частицы движутся беспорядочно
 - в) частицы друг с другом не соударяются
 - в) при движении частицы взаимодействуют друг с другом

9. Масса гелия в сосуде равна 4 г. Сколько атомов гелия находится в сосуде? (молярная масса гелия 4 г/моль) а) 10^{23} б) $4 \cdot 10^{23}$ в) $6 \cdot 10^{23}$ г) $12 \cdot 10^{23}$ д) $24 \cdot 10^{23}$

10. Как изменится давление идеального газа, если средняя квадратичная скорость молекул увеличится в 3 раза? а) увеличится в 9 раз в) увеличится в 3 раза а) уменьшится в 9 раз в) уменьшится в 3 раза

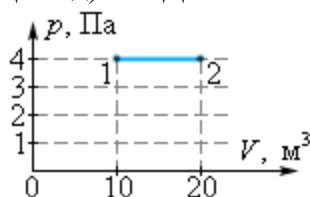
11. Какое значение температуры по шкале Цельсия соответствует 300 К по абсолютной шкале Кельвина?

а) -573°C б) -27°C в) $+27^\circ\text{C}$ г) $+573^\circ\text{C}$

12. Процесс, происходящий при постоянной температуре, называется...

а) изобарным б) изотермическим в) изохорным г) адиабатным

13. Определите работу идеального газа на участке 1→2: а) 1 Дж б) 2 Дж в) 40 Дж г) 80 Дж д) 200 Дж



14. Определите давление одноатомного идеального газа с концентрацией молекул 10^{21}м^{-3} при температуре 100К. а) 1,38 Па б) 100 Па в) 138 Па г) 10^{21} Па

15. Тепловая машина за цикл от нагревателя получает количество теплоты 100 Дж и отдает холодильнику 75 Дж. Чему равно К.П.Д. машины?

а) 75% б) 43% в) примерно 33% г) 25%

16. Какое из перечисленных ниже свойств является обязательным признаком аморфного тела?

а) пластичность б) прозрачность в) анизотропия г) изотропия

17. Как изменится сила кулоновского взаимодействия двух небольших заряженных шаров при увеличении расстояния между ними в 3 раза?

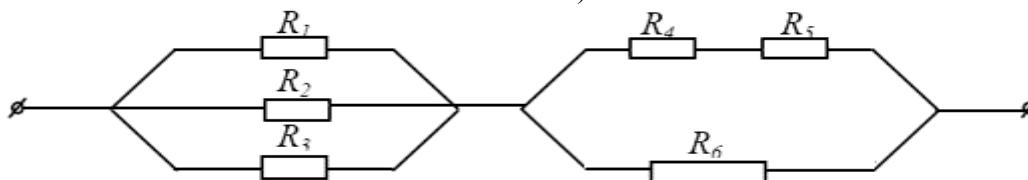
а) уменьшится в 3 раза б) увеличится в 3 раза в) увеличится в 9 раз г) уменьшится в 9 раз

18. Заряд 6 Кл перемещается между точками с разностью потенциалов 2В. Чему равна работа, совершенная кулоновскими силами? а) 3 Дж б) 12 Дж в) $1/3$ Дж г) 72 Дж

19. Как изменится емкость плоского конденсатора при увеличении площади пластин в 2 раза и одинаковом расстоянии между ними?

а) уменьшится в 2 раза б) уменьшится в 4 раза в) увеличится в 4 раза г) увеличится в 2 раза

20. Определить общее сопротивление цепи на рисунке. ($R_1 = R_2 = R_3 = 9 \text{ Ом}$; $R_4 = R_5 = 2 \text{ Ом}$; $R_6 = 4 \text{ Ом}$).



а) 5 Ом б) 35 Ом в) 12 Ом г) 15 Ом д) 42 Ом

21. Какова сила тока в электрической цепи с эдс 6В, внешним сопротивлением 11 Ом и внутренним сопротивлением 1 Ом? а) 2 Ом б) 3 Ом в) 0,5 Ом г) 12 Ом

22. За какое время электрический ток на участке цепи совершает работу 6 Дж, если напряжение на участке цепи равно 2В, а сила тока в цепи 3А? а) 26 с б) 9 с в) 4 с г) 1 с

23. Каким типом проводимости обладают полупроводниковые материалы с донорными примесями?

а) в основном электронной б) в основном дырочной в) в равной мере электронной и дырочной

24. Какими носителями электрического заряда создается электрический ток в газах?

а) электронами б) положительными и отрицательными ионами
в) положительными и отрицательными ионами и электронами г) электронами и дырками

25. Задача: рабочий с ускорением 1 м/с^2 тащит по бетонному полу груз, прикладывая при этом силу 250Н. Найдите массу груза, если коэффициент трения μ груза об пол составляет 0,15.

Б.1. Б.10 Экология

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Экология – современное научное знание»	ОК-7, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2 «Биосфера – глобальная экологическая система»	ОК-7, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
3.	Модуль 3 «Экологические системы и популяции»	ОК-7, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
4.	Модуль 4 «Основы охраны окружающей среды»	ОК-7, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
5.	Модуль 5 «Основы рационального использования природных ресурсов»	ОК-7, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Экология как наука. История экологии и её современная структура.
2. Основные задачи и методы экологии.
3. Диаграммы выживания и норма реакции организмов.

4. Экологическая ниша. Условия существования организмов.
5. Структура планеты Земля, оболочки Земли.
6. Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере.
7. Большой и малый круговороты веществ. Биогеохимические циклы важнейших компонентов биосферы.
8. Экосистема и её энтропия. Энтропия живого организма.
9. Законы эволюции экосистем и их действие на человека. Коэволюция.
10. Эволюция биосферы, основные этапы.
11. Фотосинтез и хемосинтез сходство и различие; роль в эволюции и жизнедеятельности биосферы.
12. Экосистемы, классификация, компоненты, характеристика.
13. Законы биосферы.
14. Ноосфера – современный этап в развитии биосферы.
15. Экологические факторы, классификация, законы действия экологических факторов.
16. Вид и популяция живых организмов их роль в эволюции в функционировании и эволюции биосферы.
17. Устойчивость экосистем и её компонентов; устойчивость экосистем во времени и пространстве.
18. Пищевые цепи, трофические уровни и экологические пирамиды.
19. Потоки вещества и энергии в экосистемах и биосфере в целом.
20. Развитие и стабильность экологических систем.
21. Основные законы эволюции живых организмов в биосфере.
22. Международное сотрудничество в решении экологических проблем.
23. Экологическое образование и воспитание человека: цели, задачи, основные направления.
24. Качество окружающей среды и здоровье человека.
25. Почва и её значение для человека. Загрязнение, деградация и рекультивация земель.
26. Природная окружающая среда и её качество на современном этапе состояния биосферы.
27. Понятие об окружающей среде и нормирование качества окружающей среды. Структура, границы, свойства.
28. Взаимодействие в системе «Общество – природа» противоречия и гармонизация отношений.
29. Экологический кризис и катастрофа, масштабы, сходство и различия. Роль человека в возникновении, развитии и преодолении данных состояний экосистем.
30. Рациональное использование природных ресурсов, природоресурсное законодательство РФ.
31. Природоохранное законодательство РФ.
32. Гидросфера и её значение для человека. Водные ресурсы планеты и их охрана.
33. Антропогенный этап в эволюции биосферы (антропогенные кризисы и катастрофы).
34. Атмосфера, состав свойства. Загрязнения атмосферы и последствия её загрязнения.
35. Социальная экология и право человека на благоприятную экологическую обстановку.
36. Социальная экология Субъективные и объективные причины загрязнения биосферы.
37. Экологическая ниша современного человека.
38. Ответственность за экологические правонарушения в РФ.
39. Мониторинг состояния окружающей среды и его составляющие.
40. Виды и источники загрязнений окружающей среды.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Факторы неорганической среды, влияющие на жизнь и распространение живых организмов, называют
А) Абиотическими.
В) Живыми.

- С) Антропогенными.
 - Д) Биотическими.
 - Е) Лимитирующие.
2. Виды адаптации организмов:
- А) Этологическая.
 - В) физиологические.
 - С) морфологические.
 - Д) Морфологические, этологические, физиологические.
 - Е) Правовые свойства организмов.
3. Кто ввел в науку термин «экологическая система»
- А) Вернадский.
 - В) Зюсс.
 - С) Генсли.
 - Д) Дарвин.
 - Е) Геккель.
4. Взаимодействия между популяциями, при которой одна из них подавляет другую без извлечения пользы для себя
- А) мутуализм.
 - В) аменсализм.
 - С) комменсализм.
 - Д) протокооперация.
 - Е) паразитизм.
5. Сфера разума:
- А) Техносфера.
 - В) Биосфера.
 - С) Криосфера.
 - Д) Стратосфера.
 - Е) Ноосфера.
6. Вещества, способствующие разрушению озонового слоя:
- А) Неорганические вещества.
 - В) Канцерогенные вещества.
 - С) Фреоны.
 - Д) Тяжелые металлы.
 - Е) Гербициды.
7. Виды природопользования:
- А) Общие и индивидуальные.
 - В) Государственные и индивидуальные.
 - С) Общие и специальные.
 - Д) Общие и государственные.
 - Е) Государственные и специальные.
8. Флору Земли составляют:
- А) 700 тыс. видов растений.
 - В) 400 тыс. видов растений.
 - С) 300 тыс. видов растений.
 - Д) 500 тыс. видов растений.
 - Е) 100 тыс. видов растений.
9. Превращение органических соединений из неорганических за счет энергии света:
- А) Фотосинтез.
 - В) Фотопериодизм.
 - С) Гомеостаз.
 - Д) Климакс.
 - Е) Сукцессия.

10. Наука изучающая характер и поведение животных

- А) Токсикология.
- В) Этология.
- С) Экология.
- Д) Зоология.
- Е) Биология.

11. Автотрофные организмы, способные производить органические вещества из неорганических:

- А) Консументы.
- В) Литотрофы.
- С) Сапрофаги.
- Д) Редуценты.
- Е) Продуценты.

12. Всеядные организмы:

- А) Детритофаги.
- В) Фагоциты.
- С) Полифаги.
- Д) Монофаги.
- Е) Стенофаги.

13. Виды, обладающие ограниченными ареалами распространения

- А) Убиквисты.
- В) Космополиты.
- С) Реликты.
- Д) Виоленты.
- Е) Эндемики.

14. Теорию об увеличении населения в геометрической прогрессии предложил:

- А) Ю. Одум
- В) Т. Мальтус
- С) К. Вили
- Д) Ч. Дарвин
- Е) В.И Вернадский

15. Тип стоячих вод?

- А) Лотический тип.
- В) Ручьи.
- С) Заболоченные угодья.
- Д) Реки.
- Е) Ленточный тип.

16. Слой атмосферы расположенный на расстоянии от Земли 9-15 км:

- А) Тропосфера.
- В) Стратосфера.
- С) Ионосфера.
- Д) Мезосфера.
- Е) Гидросфера.

17. Единая мера водопользования в населенных пунктах:

- А) Л\сут.
- В) М³ \мин.
- С) М³ \сут.
- Д) М³ \год.
- Е) Л\год.

18. Мероприятия по восстановлению нарушенных территорий:

- А) Стагнация.
- В) Стратификация.

- С) Мониторинг.
Д) Рекультивация.
Е) Рекреация.
19. Углекислый газ составляет в атмосфере:
А) 21%
В) 78%
С) 0,93%
Д) 0,03%
Е) 0,1%
20. Мониторинг отдельного производства:
А) Национальный.
В) Прогнозируемый.
С) Локальный.
Д) Окружной.
Е) Глобальный.
21. Баянаульский национальный парк находится на территории:
А) Павлодарской области.
В) Акмолинской области.
С) Карагандинской области.
Д) Южно-Казахстанской области.
Е) Алматинской области.
22. К первой категории Красной книги РК отнесены следующие виды животных:
А) Четырехполосый полоз.
В) выхухоль, кулан, желтая цапля.
С) Малый лебедь.
Д) Красный волк, европейская норка, кызылкумский архар.
Е) Снежный барс, рысь, летучая мышь.
23. Инженер, который ввел термин – кислотные дожди:
А) Г. Крутцен.
В) Роберт Смит.
С) В.И Вернадский.
Д) Ш. Раулап.
Е) Исаченко.
24. Кто такой Homo sapiens?
А) Человек обезьяна.
В) Человек разумный.
С) Синантроп.
Д) Дикий человек.
Е) Питекантроп.
25. Заповедник, входящий в состав биосферных заповедников, функционирование которых регулирует ЮНЕСКО:
А) Алматинский
В) Западно – Алтайский
С) Наурзумский
Д) Устюртский
Е) Аксу – Джабаглинский

Вариант 2

1. Влияние деятельности человека на живые организмы или среду их обитания?
А) Абиотические факторы.
В) Антропогенные факторы.
С) Биотические факторы.
Д) Социальные факторы.

- Е) Ограничивающие факторы.
2. К автотрофным организмам относятся:
- А) Птицы.
 - В) Животные.
 - С) Хищники.
 - Д) Грибы.
 - Е) Растения.
3. Совокупность всех растительных организмов
- А) экотип.
 - В) биофауна.
 - С) общество.
 - Д) фауна.
 - Е) флора.
4. Учение о ноосфере развивал:
- А) Одум.
 - В) Вернадский.
 - С) Дарвин.
 - Д) Харпер.
 - Е) Докучаев.
5. Сфера разума, высшая стадия развития биосферы, когда разумная человеческая деятельность становится главным определяющим фактором её развития:
- А) Техносфера.
 - В) Геосфера.
 - С) Антропосфера.
 - Д) Экзосфера.
 - Е) Ноосфера.
6. Каменный уголь:
- А) Биогенное вещество.
 - В) Косное вещество.
 - С) Радиоактивное вещество.
 - Д) Рассеянные атомы.
 - Е) Биокосное вещество.
7. Загрязнители атмосферы по агрегатному состоянию делятся:
- А) Горячие и холодные.
 - В) Химические и физические .
 - С) Газообразные, жидкие и твердые вещества.
 - Д) Газообразные , жидкие и аэрозольные.
 - Е) Органические и неорганические.
8. Основной причиной разрушения озонового слоя является:
- А) Биологические отходы животных.
 - В) Выбросы промышленных предприятий.
 - С) Фреоны.
 - Д) Сжигание ископаемого топлива.
 - Е) Канцерогенные вещества.
9. Основные направления экологии?
- А) Физическая, химическая, космическая.
 - В) Био-, гидро-, демэкология.
 - С) Гидро-, атмо-, литоэкология.
 - Д) Зоо-, фито-, антроэкология.
 - Е) Аут-, син-, демэкология.
10. В каком году экология основалась как наука:
- А) 1954г.

- В) 1904г.
- С) 1854г.
- Д) 1860г.
- Е) 1860г.

11. Организмы, использующие один источник питания.

- А) Детритофаги.
- В) Сапрофаги.
- С) Полифаги.
- Д) Монофаги.
- Е) Фитофаги.

12. Светлюбивые растения:

- А) Сциофиты.
- В) Гелиофиты.
- С) Ксерофиты.
- Д) Псаммофиты.
- Е) Галофиты.

13. Виды, широко распространенные на планете:

- А) Эндемики.
- В) Убиквисты.
- С) Космополиты.
- Д) Виоленты.
- Е) Реликты.

14. Виды ископаемых животных, сохранившиеся до наших дней:

- А) Эндемики.
- В) Космополиты.
- С) Виоленты.
- Д) Убиквисты.
- Е) Реликты.

15. Численность популяции увеличиваются по закону:

- А) Шелфорда.
- В) Арифметической прогрессии.
- С) Геометрической прогрессии.
- Д) Либиха.
- Е) Толерантности.

16. Главным лимитирующим фактором расселения экосистем высоких широт, пустынь и высокогорий являются:

- А) Биотические факторы.
- В) Химические факторы.
- С) Антропогенные факторы.
- Д) Абиотические факторы.
- Е) Эдофические факторы.

17. Граница жизни в атмосфере:

- А) 200-230км.
- В) 22-25км.
- С) 7-10км.
- Д) 30-300км.
- Е) 10-15км.

18. Наиболее распространенный вид прямого регулирования водных ресурсов:

- А) Строительство водохранилищ.
- В) Строительство каналов.
- С) Забор воды с помощью насосов.
- Д) Изменение русла рек.

- Е) Сбор сточных вод
19. Определите к какому виду загрязнение относятся – радиация, тепловое, световое, электромагнитное, шумовое загрязнение?
- А) Физическое.
В) Природное.
С) Геологическое.
Д) Географическое.
Е) Химическое.
20. Природные ресурсы необходимые для жизнедеятельности человека:
- А) Продукты питания.
В) Экологические.
С) Энергетические.
Д) Лес.
Е) Сырьевые.
21. Заповедник, включенный ЮНЕСКО в резерв водно- болотных угодий международного значения:
- А) Алматинский.
В) Кургальджинский.
С) Аксу-Джабаглинский.
Д) Алакольский.
Е) Заподно-Алтайский.
22. Сколько процентов территории РК занимают особо охраняемые природные территории:
- А) 21.
В) 5.
С) 3.
Д) 1.
Е) 13.
23. ПДК SO₂, мг\м³:
- А) 0,5.
В) 0,005.
С) 0,0015
Д) 0,6
Е) 0,4
24. Физико-химические процессы очистки сточных вод:
- А) Окисление и экстракция.
В) Природная очистка.
С) Нейтрализация и озонизация.
Д) Флотация и экстракция.
Е) Оседание и фильтрация.
25. Заповедник международного значения, созданный с целью охраны джейранов, муфлона:
- А) Нурзумский.
В) Маркакольский.
С) Алакольский.
Д) Устюртский.
Е) Аксу-Джабаглинский.

Вариант 3

1. Что сделано на первом этапе развития экологии?
- А) Собрано много видов животных
В) Изучение природы заменяется господством схоластики и богословия.
С) Научились использовать огонь и орудия труда.
Д) Изучен круговорот веществ.

Е) Накоплен и систематизирован фактический материал об условиях жизни живых организмов.

2. Понятие «экология» впервые вошло в обращение в году

- А) 1880
- В) 1868
- С) 1968
- Д) 1830
- Е) 1820

3. Совокупность особей одного вида, населяющих определенное пространство:

- А) Экосистема.
- В) Фитонциды.
- С) Гидробионтами.
- Д) Биотоп.
- Е) Популяцией.

4. Динамические показатели популяций:

- А) Демографическая структура.
- В) Численность.
- С) Рождаемость, смертность
- Д) Плотность
- Е) Ареал вида

5. К исчерпаемым природным ресурсам относят:

- А) Космические.
- В) Флора, фауна, почва.
- С) Солнечная радиация.
- Д) Воды мирового океана.
- Е) Атмосферный воздух.

6. Продукты, образующиеся в результате первичного загрязнения атмосферы:

- А) Первичное загрязнение.
- В) Моментальное.
- С) Вторичное загрязнение.
- Д) Разовое.
- Е) Одновременное.

7. Впервые истощение озонового слоя было обнаружено:

- А) Над Северным полюсом, 1950 г.
- В) Над Австралией, 1980 г.
- С) Над Африкой, 1975 г.
- Д) Над Северной Америкой, 1945 г.
- Е) Над Антарктидой, 1985 г.

8. Когда произошла авария на Чернобыльской АЭС:

- А) В апреле 1986 г.
- В) В августе 1991 г.
- С) В сентябре 1960 г.
- Д) В марте 1975 г.
- Е) В мае 1996 г.

9. Эдафический фактор является:

- А) Уничтожение видов.
- В) Деятельность человека.
- С) Почвенные условия.
- Д) Изменение климата.
- Е) Взаимоотношения организмов.

10. Организмы способные выносить значительные колебания температуры:

- А) Стенотермные.

- В) Стенобионты.
- С) Пойкилогидричные.
- Д) Оксибионты.
- Е) Эвритермные.

11. Растения, произрастающие в условиях повышенного увлажнения:

- А) Ксерофиты.
- В) Гигрофиты.
- С) Псамофиты.
- Д) Мезофиты.
- Е) Галофиты.

12. Искусственные экосистемы, возникающие в результате сельскохозяйственной деятельности человека:

- А) Агрэкоэкосистема.
- В) Биоценоз.
- С) Уробосистема.
- Д) Биогеоценоз.
- Е) Биотоп.

13. Последовательная смена биоценозов:

- А) Стация.
- В) Флуктуация.
- С) Осциляция.
- Д) Сукцессия.
- Е) Гомеостаз.

14. Термин «биоценоз» был введен:

- А) В 1990 г.
- В) В 2003 г.
- С) В 2000 г.
- Д) В 1877 г.
- Е) В 1999 г.

15. Скорость круговорота воды:

- А) 1000 лет.
- В) 2000 лет.
- С) 2 млн. лет.
- Д) 300 лет.
- Е) 1,5 млрд. лет.

16. Агрегатное состояние воды:

- А) Жидкое и твердое.
- В) Жидкое и разное.
- С) Жидкое, газообразное и разное.
- Д) Жидкое, твердое, газообразное.
- Е) Жидкое и газообразное.

17. Мониторинг биосферы:

- А) Национальный.
- В) Глобальный.
- С) Региональный.
- Д) Локальный.
- Е) Местный.

18. Общегосударственная система мониторинга окружающей среды:

- А) Национальная.
- В) Глобальная.
- С) Региональная.
- Д) Окружная.

- Е) Локальная.
19. По степени очистки промышленные отходы делятся на:
- А) Проходящие очистку, не проходящие очистку.
 - В) Выбрасываемые после очистки.
 - С) Периодические и непериодические.
 - Д) Организованный и неорганизованный.
 - Е) Горячие и холодные.
20. Какие виды растений и животных относятся ко второй категории Красной Книги:
- А) Исчезающие виды.
 - В) Восстановленные виды.
 - С) Неизвестные виды.
 - Д) Редкие виды.
 - Е) Сокращающиеся в численности виды.
21. Какие виды растений и животных относятся к четвертой категории Красной Книги:
- А) Восстановленные виды.
 - В) Сокращающиеся виды.
 - С) Неизвестные виды.
 - Д) Безвозвратно исчезнувшие виды.
 - Е) Редкие виды.
22. В каком году образован Западно-Алтайский заповедник:
- А) В 1992 г.
 - В) В 1978 г.
 - С) В 1993 г.
 - Д) В 1974 г.
 - Е) В 1998 г.
23. Какую роль выполняют хищники в сообществах:
- А) Увеличивают количество жертв.
 - В) Сокращают жертв.
 - С) Уменьшают численность жертв.
 - Д) Регулируют численность и состояние популяции жертв.
 - Е) Не оказывают никакого влияния на численность жертв.
24. Промышленные выбросы по способу попадания в атмосферу делятся на:
- А) Химические и физические.
 - В) Холодные и горячие.
 - С) Органические и неорганические.
 - Д) Организованные и неорганизованные.
 - Е) Газообразные, жидкие и твердые.
25. Какая температура на высоте 500-600 км. Обнаружена в термосфере
- А) Ниже 1500°C
 - В) 1500°C и выше.
 - С) 650°C
 - Д) 800°C
 - Е) 150°C

Вариант 4

1. Экологию, вскрывающую общие закономерности организации жизни, по Н.Ф. Рейсмеру называют:
- А) общей.
 - В) прикладной.
 - С) социальной.
 - Д) глобальной.
 - Е) теоретической.

2. Предметом исследования в экологии является:

- A) Видовой состав.
- B) Газовый состав.
- C) Макросистемы (популяция, биоценоз) и их динамика.
- D) Микросистемы.
- E) Микроорганизмы.

3. Толерантность - это способность организма

- A) Выдерживать изменения окружающей среды организмом.
- B) Образовывать локальные формы.
- C) Жизнедеятельность организма.
- D) Приспосабливаться к строго определенным условиям.
- E) Приспосабливаться к новым условиям.

4. Совокупность особей одного вида населяющая относительно обособленную территорию:

- A) Популяция.
- B) Биоценоз.
- C) Сообщество.
- D) Вид.
- E) Биогеоценоз.

5. Показатель, отражающий поголовье животных или количество растений в ареале:

- A) Плотность.
- B) Численность.
- C) Прирост.
- D) Смертность.
- E) Рождаемость.

6. Область распространения популяции:

- A) Экотоп.
- B) Экологический фактор.
- C) Ареал.
- D) Экологическая ниша.
- E) Зоогенный фактор.

7. Альбедо - это:

- A) Отражательная способность.
- B) Способность синтезировать.
- C) Способность поглощать.
- D) Повышение температуры.
- E) Избирательная проницаемость.

8. «Парниковый эффект» вызывает:

- A) Похолодание климата.
- B) Образование озоновых дыр.
- C) Потепление климата.
- D) Кислый туман.
- E) Кислотный дождь.

9. Где сосредоточены основные запасы пресной воды:

- A) В мировом океане.
- B) В гидросфере.
- C) В литосфере.
- D) В реках.
- E) В ледниках.

10. Самое высокое биоразнообразие находится в:

- A) Тайге.
- B) Степи.
- C) Тундре.

D) Пустыне.

E) Тропическом лесу.

11. Пространственная структура в растительной части биоценоза:

A) Иерархия.

B) Ярусность.

C) Мозаичность.

D) Цикличность.

E) Адаптация.

12. Пространственная структура биоценоза, проявляющая в изменении растительности и животного мира по горизонтали:

A) Мозаичность.

B) Ярусность.

C) Адаптация.

D) Иерархия.

E) Цикличность.

13. Слой атмосферы, который находится на высоте до 20 км., от поверхности земли, это:

A) Мезосфера.

B) Стратосфера.

C) Экзосфера.

D) Тропосфера.

E) Ионосфера.

14. Содержание кислорода в атмосфере:

A) 0,03%

B) 0,93%

C) 0,1%

D) 78,08%

E) 20,95%

15. При каком методе очистки сточных вод идет сорбция загрязняющих веществ активной грязью:

A) Механический.

B) Биохимический.

C) Физико-химический.

D) Ионнообмен.

E) Нейтрализация.

16. Что применяется при биологической очистке сточных вод?

A) Адеорбенты.

B) Аэротенк.

C) Нейтрализатор.

D) Адеорбер.

E) Катионит.

17. Мониторинг, осуществляемый на международном уровне:

A) Локальный.

B) Региональный.

C) Прогнозируемый.

D) Глобальный.

E) Национальный.

18. В чем заключается деструктивная функция живого вещества в биосфере:

A) В создании благоприятных условий среды.

B) В создании минеральной основы почвы.

C) В создании атмосферных соединений.

D) В разложении и минерализации органического вещества.

E) В способности концентрировать неорганические вещества.

19. В каком году был введен термин «мониторинг»?
- A) 1994
 - B) 1972
 - C) 1984
 - D) 1965
 - E) 1991
20. Заповедник, созданный с целью сохранения популяции сайгаков:
- A) Наурзумский.
 - B) Маркакольский.
 - C) Алакольский.
 - D) Барсакельмесский.
 - E) Алматинский.
21. Где находится памятник природы «Гусиный перелет»:
- A) В Магнитогорской области.
 - B) В Карагандинской области.
 - C) В Костанайской области.
 - D) В Павлодарской области.
 - E) В Восточно-Казахстанской области.
22. Что означает охрана природы?
- A) Комплекс работ направленных на охрану окружающей среды от загрязнения.
 - B) Сохранение баланса экологических систем.
 - C) Чистота окружающей среды.
 - D) Охрана окружающей среды, используя очистительные аппараты.
 - E) Охрана биосферы и атмосферы от загрязнения.
23. Связь между видами когда один вид участвует в распространении другого:
- A) Трофическая.
 - B) Гипотическая.
 - C) Форическая.
 - D) Фабрическая.
 - E) Симбиоз.
24. Запасы пресной воды в природе составляют:
- A) 21%
 - B) 30%
 - C) 3%
 - D) 10%
 - E) 90 %
25. Коэффициент транспирации это:
- A) Качество транспирационной воды для получения 1 кг. сухого вещества.
 - B) Разделение атмосферы и воды в экосистеме.
 - C) Количество транспирационной воды израсходованной для увлажнения вещества.
 - D) Физическое увлажнение.
 - E) Количество транспирационной воды для получения 1 кг. сухого вещества.

Темы контрольных работ

Вариант 1

1. Экология как наука. История экологии её современная структура.
2. Международное сотрудничество в решении экологических проблем.

Вариант 2

1. Основные задачи и методы экологии.
2. Экологическое образование и воспитание человека.

Вариант 3

1. Диаграмма выживания и норма реакции организмов (гипо- и гиперфакториальных, стено- и эврибионтов, толерантных и резистентных).
2. Влияние качества окружающей среды на здоровье населения страны и планеты. Всеобъемлющий характер загрязнения окружающей среды.

Вариант 4

1. Условия существования. Экологическая ниша (фундаментальная и реализованная).
2. Почва, её состав свойства, значение для человечества. Загрязнение почвы, деградация почвы. Рекультивация земель.

Вариант 5

1. Структура планеты Земля, оболочки Земли, их свойства.
2. Природная окружающая среда, её качество.

Вариант 6

1. Биосфера как глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского об экосфере. Структура, границы, свойства биосферы.
2. Окружающая среда и её качество.

Вариант 7

1. Большой и малый круговорот веществ. Биогеохимические циклы, определение. Биогеохимические циклы важнейших компонентов биосферы.
2. Взаимодействие в системе «общество-природа», противоречия системы, гармонизация отношений.

Вариант 8

1. Экосистема и её энтропия. Энтропия живого организма.
2. Законы эволюции и их действие на человека.

Вариант 9

1. Эволюция биосферы, основные её этапы.
2. Экологический кризис, экологическая катастрофа, масштабы, сходство и различие. Роль человека в данных ситуациях.

Вариант 10

1. Фотосинтез и хемосинтез сходство и различие этих процессов. Роль в эволюции биосферы, её жизнедеятельности.
2. Рациональное использование природных ресурсов (полезных ископаемых, почвы, воды, воздуха и т.д.).

Вариант 11

1. Экологические системы, основные составляющие компоненты наземной экосистемы, определение, классификация, характеристики.
2. Природоохранное и экологическое законодательство РФ.

Вариант 12

1. Основные законы биосферы (рассмотрите их действие на конкретных примерах).
2. Малоотходные и ресурсосберегающие технологии, перспективы их использования в современном хозяйственном комплексе страны и мира.

Вариант 13

1. Ноосфера и ноогенез. Антропогенный и ноосферный этапы в развитии биосферы.
2. Масштабы антропогенного воздействия на биосферу в разные периоды развития человечества (первобытное общество, рабовладельческий строй, феодальное общество, средние века, 18-19 века, 20-21 век).

Вариант 14

1. Вид, его критерии, межвидовые и внутривидовые взаимодействия; популяция её характеристики, стабильность популяции, внутривидовые и межвидовые взаимодействия.
2. Гидросфера, состав, свойства. Загрязнение гидросферы, масштабы. Роль Мирового океана в жизни планеты.

Вариант 15

1. Биоценоз, биотоп, биогеоценоз. Влияние компонентов биогеоценоза на устойчивость экосистемы. Виды - дублёры, их функции в экосистемах.
2. Атмосфера, состав, свойства. Загрязнение атмосферы. Парниковый эффект, кислотные дожди.

Вариант 16

1. Пищевые цепи, трофические уровни, экологические пирамиды. Правило 10 %.
2. Социальная экология. Экологическое право. Субъективные и объективные причины загрязнения биосферы.

Вариант 17

1. Поток вещества и энергии в экосистеме.
2. Экологическая ниша человека. Современный человек его качества и потребности.

Вариант 18

1. Состав и функциональная структура экосистем. Автотрофные и гетеротрофные организмы.
2. Человек и биосфера. Равновесие биосферы до и после появления человека.

Вариант 19

1. Экологическая сукцессия, синустия, консорция, парцелла; определения, в чем состоит их сходство и различия.
2. Природопользование, его формы, каким образом осуществляется природопользование.

Вариант 20

1. Основные законы эволюции живых организмов (приведите примеры).
2. Лицензирование различных видов деятельности. Экологическая экспертиза.

Вариант 21

1. Экологические системы, основные составляющие компоненты наземной экосистемы, определение, классификация, характеристики.
2. Природопользование, его формы, каким образом осуществляется природопользование.

Вариант 22

1. Основные законы биосферы (рассмотрите их действие на конкретных примерах).
2. Лицензирование различных видов хозяйственной деятельности. Экологическая экспертиза.

Вариант 23

1. Вид, его критерии, межвидовые и внутривидовые взаимодействия; популяция её характеристики, стабильность популяции, внутривидовые и межвидовые взаимодействия.
2. Атмосфера, состав, свойства. Загрязнение атмосферы. Парниковый эффект, кислотные дожди.

Вариант 24

1. Состав и функциональная структура экосистем. Автотрофные и гетеротрофные организмы.
2. Почва, её состав свойства, значение для человечества. Загрязнение почвы, деградация почвы. Рекультивация земель.

Вариант 25

1. Ноосфера и ноогенез. Антропогенный и ноосферный этапы в развитии биосферы.
2. Лицензирование различных видов деятельности. Экологическая экспертиза.

Б.1. Б.11 Информатика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 Введение в информатику. Основы информатики	ОК-7, ОПК-1, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2 Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий	ОК-7, ОПК-1, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Информатика. Информатика как наука. Основные направления в информатике.
2. Информация. Свойства информации. Единицы измерения информации. Общие
3. Характеристики сбора, хранения, обработки, передачи информации.
4. Информационные системы и технологии. Построение информационного общества.
5. История развития вычислительной техники, классификация ЭВМ.
6. Общие характеристики процесса сбора, хранения, обработки и передачи информации.
7. Аппаратное обеспечение ПК. Основная конфигурация, внешние устройства ПК.
8. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения
9. Сервисное программное обеспечение. Служебные программы Windows.
10. Компьютерные сети. Классификация компьютерных сетей. Типы передающей среды. Одноранговые сети, сети с выделенным сервером.
11. Интернет. Адресация в Интернет. Службы Интернет. WWW-страницы.
12. Защита информации. Методы защиты информации в сети.
13. Базы данных. Модели базы данных

14. Алгоритмизация. Свойства алгоритма, способы записи. Основные алгоритмиче-
15. Позиционные системы счисления.
16. Логические основы ЭВМ.
17. Назначение, основные характеристики базовых и периферийных устройств ПК.
18. Запоминающие устройства: классификация, принцип работы, основные характеристики.
19. Структура программного обеспечения.
20. Назначение, возможности, функции операционной системы.
21. Файловая система размещения информации. Работа с файлами.
22. Архивация файлов.
23. Защита информации от компьютерных вирусов.
24. Редактирование текстов на персональном компьютере. Общие сведения. Назначение и возможности текстовых процессоров.
25. Проектирование баз данных, использование СУБД для их разработки.
26. Обработка графической информации на ПК. Общие сведения. Растровая и векторная графика.
27. Использование векторного графического редактора для формирования изображений.
28. Использование растровой графики для формирования изображений.

Тестовые задания по дисциплине

Тест 1.1. Свойства информации

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Как называют информацию, отражающую истинное положение дел? <ol style="list-style-type: none"> 1) полезной 2) достоверной 3) полной 4) объективной 2. Как называют информацию, достаточную для решения поставленной задачи? <ol style="list-style-type: none"> 1) полной 2) актуальной 3) объективной 4) эргономичной 3. Информацию, не зависящую от личного мнения кого-либо, можно назвать: <ol style="list-style-type: none"> 1) полной 2) актуальной 3) объективной 4) эргономичной 4. Информация, соответствующая запросам потребителя – это: <ol style="list-style-type: none"> 1) защищенная информация 2) достоверная информация 3) эргономичная информация 4) полезная информация 5. Актуальность информации означает: <ol style="list-style-type: none"> 1) важность для настоящего времени 2) независимость от чьего-либо мнения | <ol style="list-style-type: none"> 3) удобство формы или объема 4) возможность ее получения данным потребителем 6. Доступность информации означает: <ol style="list-style-type: none"> 1) важность для настоящего времени 2) независимость от чьего-либо мнения 3) удобство формы или объема 4) возможность ее получения данным потребителем 7. Защищенность информации означает: <ol style="list-style-type: none"> 1) невозможность несанкционированного использования или изменения 2) независимость от чьего-либо мнения 3) удобство формы или объема 4) возможность ее получения данным потребителем 8. Эргономичность информации означает: <ol style="list-style-type: none"> 1) невозможность несанкционированного использования или изменения 2) независимость от чьего-либо мнения 3) удобство формы или объема |
|---|---|

- 4) возможность ее получения данным потребителем

Тест 1.2. Содержательный подход к измерению количества информации

1. Сообщение о том, что произошло одно из четырех равновероятных событий, несет информации:

- 1) 1 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 4 бит
- 5) 5 бит

2. Сообщение о том, что произошло одно из двух равновероятных событий, несет информации:

- 1) 1 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 4 бит
- 5) 5 бит

3. Сообщение о том, что произошло одно из 16 равновероятных событий, несет информации:

- 1) 1 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 4 бит
- 5) 5 бит

4. Неопределенность знаний о событии – это:

- 1) неинформативное сообщение
- 2) количество возможных результатов события
- 3) новые сведения
- 4) понятные сведения

5. Сообщение информативно, если оно:

- 1) пополняет знания человека
- 2) содержит новые сведения
- 3) содержит новые и понятные сведения

Тест 1.3. Алфавитный подход к измерению количества информации

1. Какой объем информации содержит страница текста, набранного с помощью компьютера, на которой 50 строк по 80 символов? (1 Кбайт \approx 1000 байт)

- 1) 400 байт
- 2) 4 Кбайт
- 3) 3200 бит
- 4) 40 Кбит

2. Какой объем информации содержит учебник, набранный с помощью компьютера,

6. Группа школьников пришла в бассейн, в котором 4 дорожки для плавания. Тренер сообщил, что группа будет плавать на дорожке номер 3. Сколько информации получили школьники из этого сообщения?

- 1) 0 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 8 бит

7. В корзине лежат 8 шаров. Все шары разного цвета. Сколько информации несет сообщение о том, что из корзины достали красный шар?

- 1) 0 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 8 бит

8. При угадывании целого числа в диапазоне от 1 до N было получено 7 бит информации. Чему равно N?

- 1) 128
- 2) 16
- 3) 7
- 4) 32

9. Сообщение о том, что ваш друг живет на 10 этаже, несет 4 бита информации. Сколько этажей в доме?

- 1) 10
- 2) 16
- 3) 7
- 4) 32

если в нем 400 страниц, на которых 40 строк по 50 символов? (1 Кбайт \approx 1000 байт)

- 1) 80000байт
- 2) 800 Кбит
- 3) 160 Кбайт
- 4) 800 Кбайт
- 5) 8 Мбайт

3. Некоторый алфавит состоит из 16 букв. Какое количество информации несет одна буква этого алфавита?

- 1) 1 бит
- 2) 2 бит
- 3) 3 бит
- 4) 4 бит
- 5) 5 бит
- 6) 6 бит

4. Сообщение, записанное буквами из 32-символьного алфавита, содержит 30 символов. Какой объем информации оно несет?

- 1) 960 байт
- 2) 150 бит
- 3) 150 байт
- 4) 1,5 Кбайт

5. Мощность некоторого алфавита равна 128. Какой объем информации содержится на странице, в которой 80 строк по 60 символов в строке?

- 1) 4200 байт
- 2) 33600 байт
- 3) 4200 бит
- 4) 4800 байт

6. Сколько байтов составит сообщение из 384 символов 16-символьного алфавита?

- 1) 6144 байт
- 2) 1536 байт
- 3) 384 байт
- 4) 192 байт

7. Сообщение занимает 3 страницы по 25 строк. В каждой строке записано по 60 символов. Сколько символов в использованном алфавите, если все сообщение содержит 1125 байтов?

- 1) 2 символа
- 2) 3 символа
- 3) 4 символа
- 4) 5 символов

Тест 1.4. Системы счисления

1. Значение цифры не зависит от ее положения в числе в:

- 1) позиционных системах счисления
- 2) непозиционных системах счисления

2. Десятичная система счисления –

- 1) позиционная
- 2) непозиционная

3. Число, записанное в римской системе счисления DCX, равно:

- 1) 610
- 2) 510
- 3) 590
- 4) 410

4. Число, записанное в римской системе счисления CDX, равно:

- 1) 610
- 2) 510
- 3) 590
- 4) 410

5. Выбрать правильную запись числа 213_{10} в развернутой форме:

- 1) $2 \cdot 10^2 + 1 \cdot 10^1 + 3 \cdot 10^0$
- 2) $3 \cdot 10^2 + 1 \cdot 10^1 + 2 \cdot 10^0$
- 3) $2 \cdot 10^3 + 1 \cdot 10^2 + 3 \cdot 10^1$
- 4) $2 \cdot 2^2 + 1 \cdot 2^1 + 3 \cdot 2^0$

6. Перевести число 110001_2 в десятичную систему счисления:

- 1) 49
- 2) 50

3) 25

3) 51

7. Перевести число $101,1_2$ в десятичную систему счисления:

- 1) 5,5
- 2) 5,2
- 3) 6,5
- 4) 6,2

8. Перевести число 38_{10} в двоичную систему счисления:

- 1) 100110
- 2) 110110
- 3) 011001
- 4) 00110

9. Перевести число 132_8 в десятичную систему счисления:

- 1) 80
- 2) 90
- 3) 45
- 4) 19

10. Перевести число 1011101_2 в восьмеричную систему счисления:

- 1) 140
- 2) 531
- 3) 135
- 4) 26

11. Перевести число CD_{16} в десятичную систему счисления:

- 1) 502

- 2) 65
- 3) 520
- 4) 205

12. Перевести число 23_{10} в 16-ричную систему счисления:

- 1) 7
- 2) 13
- 3) 54
- 4) 17

13. Перевести число 110111_2 в 16-ричную систему счисления:

- 1) 23
- 2) 45
- 3) 37
- 4) 54

14. Перевести число $3C_{16}$ в восьмеричную систему счисления:

- 1) 25
- 2) 47
- 3) 71
- 4) 74

15. Перевести число 37_8 в десятичную систему счисления:

- 1) 52
- 2) 13
- 3) 31
- 4) 12

16. Перевести число 13_8 в 16-ричную систему счисления:

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

Тест 2.1. Архитектура компьютера. Магистрально-модульный принцип построения компьютера. Процессор и оперативная память

1. Вся информация может обрабатываться компьютером, если она представлена:

- 1) в двоичной знаковой системе
- 2) в десятичной знаковой системе
- 3) в виде символов и чисел
- 4) только в виде символов латинского алфавита

2. Данные – это:

- 1) информация, которая обрабатывается компьютером в двоичном компьютерном коде
- 2) последовательность команд, которую выполняет компьютер в процессе обработки данных
- 3) числовая и текстовая информация
- 4) звуковая и графическая информация

3. Программа – это:

- 1) информация, которая обрабатывается компьютером в двоичном компьютерном коде
- 2) последовательность команд, которую выполняет компьютер в процессе обработки данных
- 3) числовая и текстовая информация
- 4) звуковая и графическая информация

4. Обрабатывает данные в соответствии с заданной программой:

- 1) процессор
- 2) устройства ввода
- 3) оперативная память
- 4) устройства вывода

5. В процессе обработки программа и данные должны быть загружены:

- 1) в оперативную память
- 2) в постоянную память
- 3) в долговременную память

6. Количество битов, воспринимаемое микропроцессором как единое целое – это:
 - 1) разрядность процессора
 - 2) тактовая частота
 - 3) объем внутренней памяти компьютера
 - 4) производительность компьютера

7. Количество тактов в секунду – это:
 - 1) разрядность процессора
 - 2) тактовая частота
 - 3) объем внутренней памяти компьютера
 - 4) производительность компьютера

8. Программа тестирования, настройки необходимых параметров используемого в данном компьютере оборудования и загрузки операционной системы находится:
 - 1) в оперативной памяти
 - 2) в постоянной памяти
 - 3) в долговременной памяти

Тест 2.2. Внешняя память. Устройства ввода, вывода и передачи информации

1. Для долговременного хранения информации используется:
 - 1) внешняя память
 - 2) оперативная память
 - 3) постоянная память

2. В дискетах и винчестерах используется:
 - 1) магнитный принцип записи и считывания информации
 - 2) оптический принцип записи и считывания информации

3. В лазерном диске используется:
 - 1) магнитный принцип записи и считывания информации
 - 2) оптический принцип записи и считывания информации

4. Диски для однократной записи:
 - 1) CD-ROM и DVD-ROM
 - 2) CD-R и DVD-R
 - 3) CD-RW и DVD-RW

5. Диски для многократной записи:
 - 1) CD-ROM и DVD-ROM
 - 2) CD-R и DVD-R
 - 3) CD-RW и DVD-RW

6. Диски только для чтения:
 - 1) CD-ROM и DVD-ROM
 - 2) CD-R и DVD-R
 - 3) CD-RW и DVD-RW

7. Энергонезависимый тип памяти, позволяющий записывать и хранить данные в микросхемах:
 - 1) винчестер
 - 2) дискета
 - 3) лазерный диск
 - 4) flash-память

8. К устройствам ввода информации относятся:
 - 1) клавиатура
 - 2) монитор
 - 3) мышь
 - 4) сканер
 - 5) модем

9. К устройствам вывода относятся:
 - 1) монитор
 - 2) сканер
 - 3) мышь
 - 4) модем
 - 5) принтер

10. Устройство, способное считывать графическую информацию и переводить ее в цифровую форму – это:
 - 1) монитор
 - 2) сканер
 - 3) мышь
 - 4) модем
 - 5) принтер

11. Устройства, позволяющие получать видеоизображение и фотоснимки непосредственно в цифровом (компьютерном) формате – это:

- 1) монитор
- 2) сканер
- 3) мышь
- 4) цифровые камеры
- 5) принтер

12. Устройство для вывода на экран текстовой и графической информации:

- 1) монитор
- 2) сканер
- 3) мышь
- 4) модем
- 5) принтер

13. Устройство для вывода на бумагу текстовой и графической информации:

- 1) монитор
- 2) сканер
- 3) мышь
- 4) модем
- 5) принтер

14. Устройство для ввода в компьютер числовой и текстовой информации:

- 1) монитор
- 2) сканер
- 3) клавиатура
- 4) модем
- 5) принтер

15. Для подключения компьютера к локальной сети используют:

- 1) сетевую карту
- 2) модем
- 3) джойстик
- 4) сенсорную панель
- 5) графический планшет

16. Для подключения компьютера к телефонной линии для передачи и приема информации на далекое расстояние используют:

- 1) сетевую карту
- 2) модем
- 3) джойстик
- 4) сенсорную панель
- 5) графический планшет

Тест 2.3. Программное обеспечение ЭВМ

1. Программы, предназначенные для эксплуатации и технического обслуживания ЭВМ:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

2. Операционные системы - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

3. Драйверы устройств - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

4. Антивирусные программы - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

5. Программы, которые пользователь использует для решения различных задач, не прибегая к программированию:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

6. Текстовые редакторы - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

7. Графические редакторы - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

8. Электронные таблицы - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

9. Системы управления базами данных - это ... программы:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

10. Программы, предназначенные для разработки и эксплуатации других программ:

- 1) системные
- 2) системы программирования
- 3) прикладные

11. К программам специального назначения не относятся:

- 1) бухгалтерские программы
- 2) экспертные системы
- 3) системы автоматизированного проектирования
- 4) текстовые редакторы

12. Программа, управляющая работой устройства:

- 1) текстовый редактор
- 2) электронная таблица
- 3) драйвер
- 4) антивирусная программа

Тест 2.4. Операционная система Windows

1. Приложение выгружается из оперативной памяти и прекращает свою работу, если:

- 1) запустить другое приложение
- 2) свернуть окно приложения
- 3) закрыть окно приложения
- 4) переключиться в другое окно

2. Панель задач служит для:

- 1) переключения между запущенными приложениями;
- 2) завершения работы Windows
- 3) обмена данными между приложениями
- 4) просмотра каталогов

3. Найдите неверный пункт.

Активное окно:

- 1) не меняет своих размеров
- 2) располагается поверх других окон
- 3) заголовок выделен ярким цветом

4. В каком варианте представления выводится диалоговое окно?

- 1) значок
- 2) в любом варианте
- 3) нормальном
- 4) полноэкранном

5. Файл – это:

- 1) единица измерения информации
- 2) программа или данные на диске, имеющие имя
- 3) программа в оперативной памяти
- 4) текст, распечатанный на принтере

6. Поименованная совокупность файлов и подкаталогов – это:

- 1) файл

2) папка

3) ярлык

4) программа

7. Файл, содержащий ссылку на представляемый объект:

1) документ

2) папка

3) ярлык

4) приложение

8. В каком варианте представления можно перемещать окно и изменять его размеры?

1) в полноэкранном

2) в нормальном

3) в свернутом в значок

9. Меню, которое появляется при нажатии на кнопку Пуск:

1) главное меню

2) контекстное меню

3) основное меню

4) системное меню

10. Меню для данного объекта появляется при щелчке на правую кнопку:

1) главное меню

2) контекстное меню

3) основное меню

4) системное меню

11. Вторая строка любого открытого окна:

1) главное меню

2) контекстное меню

3) основное меню

4) системное меню

Тест 2.5. Файловая система

1. Устройство с логическим именем А: называется:
 - 1) гибкий диск (дискета)
 - 2) винчестер
 - 3) папка Мой компьютер
 - 4) папка Корзина
 - 5) компакт-диск
2. Задано полное имя файла C:\DOC\proba.txt. Назовите имя папки, в котором находится файл proba.txt.
 - 1) txt
 - 2) proba.txt
 - 3) DOC
 - 4) C:\DOC\proba.txt
3. Файл **рисунок.bmp** находится в папке **9 класс**, которая вложена в папку **Мои рисунки** на диске **C:**. Назовите полное имя файла:
 - 1) C:\Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 2) Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 3) C:\Мои рисунки\9 класс\
 - 4) C:\9 класс\Мои рисунки\рисунок.bmp
4. Собственное имя файла:
 - 1) задает пользователь
 - 2) задается программой автоматически
5. Расширение:
 - 1) задает пользователь
 - 2) задается программой автоматически
6. Одноуровневая файловая система:
 - 1) каталог представляет линейную последовательность имен файлов
 - 2) система вложенных папок
7. Многоуровневая файловая система:
 - 1) каталог представляет линейную последовательность имен файлов
 - 2) система вложенных папок
8. Файл **рисунок.bmp** находится в папке **9 класс**, которая вложена в папку **Мои рисунки** на диске **C:**. Назовите путь к файлу:
 - 1) C:\Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 2) Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 3) C:\Мои рисунки\9 класс\
 - 4) C:\9 класс\Мои рисунки\рисунок.bmp
9. Файл **рисунок.bmp** находится в папке **9 класс**, которая вложена в папку **Мои рисунки** на диске **C:**. Назовите расширение файла:
 - 1) C:\Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 2) Мои рисунки\9 класс\рисунок.bmp
 - 3) рисунок
 - 4) bmp

Тест 3.1. Кодирование текстовой информации

1. Текст занимает 0,25 Кбайт памяти компьютера. Сколько символов содержит этот текст?
 - 1) 256
 - 2) 32
 - 3) 250
 - 4) 250000

2. Текст занимает полных 5 страниц. На каждой странице размещается 30 строк по 70 символов в строке. Какой объем оперативной памяти займет этот текст?
 - 1) 10500 байт
 - 2) 1325 байт
 - 3) 10500 Кбайт
 - 4) 2100 байт

3. Свободный объем оперативной памяти компьютера 640 Кбайт. Сколько страниц книги поместится в ней, если на странице 32 строки по 64 символа в строке?
 - 1) 320
 - 2) 32
 - 3) ни одной страницы
 - 4) 1310720

4. Международный стандарт Unicode отводит на один символ:
 - 1) 1 байт
 - 2) 2 байта
 - 3) 256 байт
 - 4) 65536 байт

5. В качестве международного стандарта принята кодовая таблица:
 - 1) ASCII
 - 2) CP1251
 - 3) MS-DOS
 - 4) KOI8-R

Тест 3.2. Текстовый редактор

1. Абзац – это:
 - 1) фрагмент текста, заканчивающийся нажатием на клавишу Enter
 - 2) текст, начинающийся с отступа
 - 3) текст, начинающийся несколькими пробелами
 - 4) одна строка текста

2. Для сохранения нового документа нужно выбрать команду:
 - 1) Файл – Сохранить...
 - 2) Файл – Сохранить как...
 - 3) можно выбрать любую из команд Файл – Сохранить или Файл – Сохранить как...

3. Чтобы сохранить документ под другим именем или в другом месте, нужно выбрать команду:
 - 1) Файл – Сохранить...
 - 2) Файл – Сохранить как...
 - 3) можно выбрать любую из команд Файл – Сохранить или Файл – Сохранить как...

4. К операциям форматирования абзаца относятся:
 - 1) выравнивание, межстрочный интервал, задание отступа
 - 2) начертание, размер, цвет, тип шрифта

5. К операциям форматирования символов относятся:
 - 1) выравнивание, межстрочный интервал, задание отступа
 - 2) начертание, размер, цвет, тип шрифта
 - 3) удаление символов
 - 4) копирование фрагментов текста

6. Какие команды заносят фрагмент текста в буфер?
 - 1) вырезать, копировать
 - 2) вырезать
 - 3) копировать
 - 4) вставить
 - 5) удалить

7. Пробел ставится:
 - 1) с двух сторон от знака препинания
 - 2) перед знаком препинания
 - 3) после знака препинания

8. В какой из строк ошибочное оформление многоточия?
 - 3) удаление символов
 - 4) копирование фрагментов текста

- 1) каждый... Первое слово.
- 2) Победа!..
- 3) Который час..?
- 4) Ошибок нет

9. При использовании кавычек:

- 1) их выделяют пробелами
- 2) пишут без пробелов
- 3) после них ставят пробел
- 4) пишут слитно со словом, которое они заключают

10. Если знак черточка выделен пробелами, то он используется:

- 1) как дефис
- 2) как знак переноса
- 3) для обозначения прямой речи
- 4) как тире

11. Шрифт без засечек называется:

- 1) рубленый
- 2) пропорциональный
- 3) моноширинный
- 4) растровый
- 5) векторный

12. Разные символы шрифта имеют разную ширину – это шрифт:

- 1) рубленый
- 2) пропорциональный
- 3) моноширинный
- 4) растровый
- 5) векторный

13. Все символы шрифта имеют одинаковую ширину – это шрифт:

- 1) рубленый
- 2) пропорциональный

- 3) моноширинный
- 4) растровый
- 5) векторный

14. Какой шрифт хранится в виде набора пикселей, из которых состоят символы?

- 1) рубленый
- 2) пропорциональный
- 3) моноширинный
- 4) растровый
- 5) векторный

15. В каком шрифте используется способ задания конфигурации символов с помощью векторов?

- 1) в рубленом
- 2) в пропорциональном
- 3) в моноширинном
- 4) в растровом
- 5) в векторном

16. Для форматирования абзаца нужно выбрать команду:

- 1) Формат – Абзац...
- 2) Формат – Шрифт ...
- 3) Вставка – Символ...
- 4) Вид – Разметка страницы
- 5) Файл – Параметры страницы...

17. Для форматирования шрифта нужно выбрать команду:

- 1) Формат – Абзац...
- 2) Формат – Шрифт ...
- 3) Вставка – Символ...
- 4) Вид – Разметка страницы
- 5) Файл – Параметры страницы...

Тест 3.3. Кодирование графической информации

1. Пространственная дискретизация – это:

- 1) преобразование графической информации из аналоговой формы в дискретную
- 2) преобразование графической информации из дискретной формы в аналоговую

2. Разрешающая способность изображения – это:

- 1) количество точек по горизонтали
- 2) количество точек по вертикали
- 3) количество точек на единицу длины

3. В палитре 32 цвета. Чему равна глубина цвета?

- 1) 1 бит
- 2) 2 бита
- 3) 3 бита
- 4) 4 бита
- 5) 5 битов

4. В палитре 16 цветов. Чему равна глубина цвета?

- 1) 1 бит
- 2) 2 бита

- 3) 3 бита
4) 4 бита
5) 5 битов
5. Сколько в палитре цветов, если глубина цвета равна 1 бит?
1) 2 цвета
2) 4 цвета
3) 8 цветов
4) 16 цветов
5) 32 цвета
6. Сколько в палитре цветов, если глубина цвета равна 3 бита?
1) 2 цвета
2) 4 цвета
3) 8 цветов
4) 16 цветов
5) 32 цвета
7. Цветное изображение с палитрой из 8 цветов имеет размер 100x200 точек. Какой информационный объем имеет изображение?
1) 7500 байт
2) 160000 бит
3) 160000 байт
4) 60000 байт
8. Сколько цветов в палитре, если цветное изображение имеет размер 20x30 точек, а информационный объем равен 150 байт?
1) 2 цвета
2) 3 цвета
3) 4 цвета
4) 5 цветов
9. Каков объем фотографии размером 7 см на 8 см, если каждая точка окрашена в один из 4 цветов, а разрешающая способность 20 точек на 1 см длины?
1) 5600 байт
2) 44800 байт
3) 2240 бит
4) 11200 байт

Тест 4.1. Знакомство с электронными таблицами

1. Электронная таблица – это:

- 1) приложение, хранящее и обрабатывающее данные в прямоугольных таблицах и предназначенное для автоматизации расчетов
- 2) программные средства, осуществляющие поиск информации
- 3) приложение, предназначенное для сбора, хранения, обработки и передачи информации
- 4) приложение, предназначенное для набора и печати таблиц

2. Независимые поля:

- 1) содержат исходные данные для расчетов
- 2) вычисляются через значения других столбцов

3. Дана таблица:

Фамилия имя	Математика	Физика	Сочинение	Сумма баллов	Средний балл
1	2	3	4	5	6
Бобров Игорь	5	4	3	12	4,0
Городилов Андрей	4	5	4	13	4,3
Лосева Ольга	4	5	4	13	4,3
Орехова Татьяна	3	5	5	13	4,3
Орлова Анна	3	2	0	5	1,7

Определите, какие столбцы будут вычисляемыми:

- 1) 5, 6

- 2) 2, 3, 4
- 3) 1, 2, 3, 4
- 4) нет вычисляемых столбцов

4. Документ в электронной таблице называется:

- 1) рабочая книга
- 2) рабочий лист
- 3) таблица
- 4) ячейка

5. Рабочая книга состоит из:

- 1) строк и столбцов
- 2) рабочих листов
- 3) таблиц
- 4) ячеек

6. В электронной таблице буквами А, В, ... обозначаются:

- 1) строки
- 2) столбцы
- 3) ячейки
- 4) нет таких обозначений

7. В электронной таблице числами 1, 2, ... обозначаются:

- 1) строки
- 2) столбцы
- 3) ячейки
- 4) нет таких обозначений

8. В электронной таблице А1, В4 – это обозначения:

- 1) строк
- 2) столбцов
- 3) ячеек
- 4) нет таких обозначений

9. Данные в электронных таблицах – это только:

- 1) текст, число и формула
- 2) текст и число
- 3) формула
- 4) число и формула

Тест 4.2. Ввод информации в электронные таблицы

1. Какие данные не могут находиться в ячейке:

- 1) формула
- 2) лист
- 3) текст
- 4) число

2. В ячейку введены символы **A1+B1**. Как Excel воспримет эту информацию?

- 1) ошибка
- 2) формула
- 3) текст
- 4) число

3. В ячейку введены символы **=A1+B1**. Как Excel воспримет эту информацию?

- 1) ошибка
- 2) формула
- 3) текст
- 4) число

4. В ячейку введены символы **=B3*C3**. Как Excel воспримет эту информацию?

- 1) ошибка
- 2) формула

- 3) текст
- 4) число

5. Числовая константа 300 000 может быть записана в виде:

- 1) 0,3E+7
- 2) 30,0E+5
- 3) 3,0E+6
- 4) 3,0E+5

6. Числовая константа 0,00045 может быть записана в виде:

- 1) 4,5E-4
- 2) 4,5E-5
- 3) 4,5E-3
- 4) 4,5E-2

7. Какая формула содержит ошибку?

- 1) =H9*3
- 2) =S6*1,609/S4
- 3) =7A1+1
- 4) =1/(1-F3*2+F5/3)
- 5) нет ошибок

8. Какая формула содержит ошибку?

- 1) =2(A1+B1)
- 2) =N45*N46
- 3) =F15^2
- 4) =(A1+B1)/(A2+B2)

Тест 4.3. Фрагменты таблицы. Относительная и абсолютная адресация

1. Адрес какой ячейки является относительным?

- 1) 3S
- 2) F\$9
- 3) D4
- 4) \$B\$7

2. Адрес какой ячейки является абсолютным?

- 1) \$A:\$3
- 2) \$F\$3
- 3) \$8\$D
- 4) A6

3. В каком адресе не может меняться номер строки при копировании?

- 1) F17
- 2) D\$9
- 3) \$A15
- 4) 13B

4. Сколько ячеек содержит выделенная область A2:C4?

- 1) 8
- 2) 6

5) нет ошибок

9. Дано математическое выражение:

$$\frac{5x}{25(x+1)}$$

Как запишется эта формула в электронной таблице, если значение x хранится в ячейке A1?

- 1) =5A1/(25*(A1+1))
- 2) =5*A1/(25*A1+1)
- 3) =5*A1/(25*(A1+1))
- 4) =(5*A1)/25*(A1+1)

10. Дана формула =B1/C1*C2. Ей соответствует математическое выражение:

- 1) $\frac{B1}{C1 \cdot C2}$
- 2) $\frac{B1 \cdot C2}{C1}$
- 3) $\frac{B1 \cdot C1}{C2}$
- 4) $\frac{B1}{C1} : C2$

3) 7

4) 9

5. В ячейки D5, D6, E5, E6 введены соответственно числа: 8, 3, 5, 2. В ячейке G3 введена формула =СУММ(D5:E6).

Какое число будет в ячейке G3?

- 1) 16
- 2) 4
- 3) 24
- 4) 18

6. В ячейку E4 введена формула =C2+D3. Содержимое E4 скопировали в ячейку G4. Какая формула будет в G4?

- 1) =C2+D3
- 2) =C3+\$F3
- 3) =C2+F3
- 4) =C2+E3

7. В ячейку D3 введена формула =B1*C2. Содержимое D3 скопировали в ячейку D7. Какая формула будет в D7?

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1) =B4*C6 | ячейке E9 введена формула |
| 2) =B5*C6 | =СРЗНАЧ(С4:D5). Какое число |
| 3) =B4*C5 | будет в ячейке E9? |
| 4) =B6*C7 | 1) 20 |
| | 2) 5 |
| 8. В ячейки C4, C5, D4, D5 введены | 3) 13 |
| соответственно числа: 5, 3, 4, 8. В | 4) 4 |

Тест 5.1. Базы данных: определение, классификация

1. Базы данных – это:
 - 1) набор сведений, организованный по определенным правилам и представленный в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами
 - 2) программные средства, позволяющие организовывать информацию в виде таблиц
 - 3) программные средства, осуществляющие поиск информации
 - 4) программно-аппаратный комплекс, предназначенный для сбора, хранения, обработки и передачи информации
2. Информационная система – это:
 - 1) набор сведений, организованный по определенным правилам и представленный в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами
 - 2) программные средства, позволяющие организовывать информацию в виде таблиц
 - 3) программные средства, осуществляющие поиск информации
 - 4) программно-аппаратный комплекс, предназначенный для сбора, хранения, обработки и передачи информации
3. В реляционной БД информация организована в виде:
 - 1) сети
 - 2) дерева
 - 3) прямоугольной таблицы
4. В иерархической БД информация организована в виде:
 - 1) сети
 - 2) дерева
 - 3) прямоугольной таблицы
5. Краткие сведения об описываемых объектах – это:
 - 1) фактографическая БД
 - 2) документальная БД
 - 3) централизованная БД
 - 4) распределенная БД
6. Обширная информация самого разного типа – это:
 - 1) фактографическая БД
 - 2) документальная БД
 - 3) централизованная БД
 - 4) распределенная БД
7. Вся информация хранится на одном компьютере – это:
 - 1) фактографическая БД
 - 2) документальная БД
 - 3) централизованная БД
 - 4) распределенная БД
8. Разные части БД хранятся на разных компьютерах – это:
 - 1) фактографическая БД
 - 2) документальная БД
 - 3) централизованная БД
 - 4) распределенная БД

9. Строка таблицы, содержащая информацию об одном объекте – это:
- 1) запись БД
 - 2) поле БД
10. Столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства – это:
- 1) запись БД
 - 2) поле БД
11. БД содержит информацию об учениках школы: *фамилия, класс, балл за тест, балл за практическое задание, общее количество баллов*. Какого типа должно быть поле *общее количество баллов*?
- 1) символьное
 - 2) логическое
 - 3) числовое
 - 4) любого типа
 - 5) дата

12. Реляционная БД задана таблицей:

	Название	Категория	Кинотеатр	Начало сеанса
1	Буратино	х/ф	Рубин	14
2	Кортик	х/ф	Искра	12
3	Винни-Пух	м/ф	Экран	9
4	Дюймовочка	м/ф	Россия	10
5	Буратино	х/ф	Искра	14
6	Ну, погоди	м/ф	Экран	14
7	Два капитана	х/ф	Россия	16

Выбрать ключевые поля для таблицы (допуская, что в кинотеатре один зал)

- 1) название + кинотеатр
- 2) кинотеатр + начало сеанса
- 3) название + начало сеанса
- 4) кинотеатр
- 5) начало сеанса

Тест 5.2. Системы управления базами данных. Знакомство с СУБД Access

1. Система управления базами данных (СУБД)

– это:

- 1) набор сведений, организованный по определенным правилам и представленный в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами
- 2) программные средства, позволяющие организовывать информацию в виде таблиц
- 3) программа, позволяющая создавать базы данных, а также обеспечивающая обработку (сортировку) и поиск данных
- 4) программно-аппаратный комплекс, предназначенный для сбора, хранения, обработки и передачи информации

3) форм

4) отчетов

5) макросов

6) модулей

3. Выбрать информацию, удовлетворяющую определенным условиям, можно с помощью:

1) таблиц

2) запросов

3) форм

4) отчетов

5) макросов

6) модулей

2. Вся информация в БД хранится в виде:

- 1) таблиц
- 2) запросов

4. Отобразить данные в более удобном для восприятия виде можно с помощью:

- 1) таблиц
- 2) запросов
- 3) форм
- 4) отчетов
- 5) макросов
- 6) модулей

5. Для печати данных в красиво оформленном виде служат:

- 1) таблицы
- 2) запросы
- 3) формы
- 4) отчеты
- 5) макросы
- 6) модули

Тест 5.3. Запросы к базе данных

1. В какой последовательности расположатся записи в базе данных после сортировки по возрастанию в поле *Память*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 1,2,3,4
- 2) 4,3,2,1
- 3) 4,1,2,3
- 4) 2,3,4,1

2. В какой последовательности расположатся записи в базе данных после сортировки по возрастанию в поле *Винчестер*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 3,1,4,2
- 2) 4,1,2,3
- 3) 4,2,3,1
- 4) 2,3,4,1

3. Какие записи в базе данных будут найдены после ввода запроса с условием поиска >16 в поле *Память*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 1,2,3
- 2) 2,3
- 3) 1,4
- 4) 1

4. Какие записи в базе данных будут найдены после ввода запроса с условием поиска **5*** в поле *Винчестер*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 2,4
- 2) 1,3
- 3) 1,4
- 4) 1,2

5. В какой последовательности расположатся записи в базе данных после сортировки по убыванию в поле *Процессор*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 1,2,3,4
- 2) 3,2,1,4
- 3) 4,1,2,3
- 4) 2,3,4,1

6. Какие записи в базе данных будут найдены после ввода запроса с условием поиска **<32** в поле *Память* и **Pentium*** в поле *Процессор*?

Таблица1 : таблица				
	Номер	Процессор	Память	Винчестер
	1	Pentium	16	1Гб
	2	Pentium II	32	5Гб
	3	Pentium III	64	10Гб
	4	486DX	8	500Мб
▶	(Счетчик)		0	

- 1) 1,2,3
- 2) 2,3
- 3) 1,4
- 4) 1

7. База данных задана таблицей:

	ФИО	пол	возраст	клуб	спорт
1	Панько Л.П.	жен	22	Спарта	футбол
2	Арбузов А.А.	муж	20	Динамо	лыжи
3	Жиганова П.Н.	жен	19	Ротор	футбол
4	Иванов О.Г.	муж	21	Звезда	лыжи
5	Седова О.Л.	жен	18	Спарта	биатлон
6	Багаева С.И.	жен	23	Звезда	лыжи

Какие записи будут выбраны по условию: **спорт = «лыжи» И пол = «жен»?**

- 1) 6
- 2) 1, 2, 3, 5, 6
- 3) 1, 3, 5, 6
- 4) 2, 4, 6

8. База данных задана таблицей:

	ФИО	пол	возраст	клуб	спорт
1	Панько Л.П.	жен	22	Спарта	футбол
2	Арбузов А.А.	муж	20	Динамо	лыжи
3	Жиганова П.Н.	жен	19	Ротор	футбол
4	Иванов О.Г.	муж	21	Звезда	лыжи
5	Седова О.Л.	жен	18	Спарта	биатлон
6	Багаева С.И.	жен	23	Звезда	лыжи

Какие записи будут выбраны по условию: **спорт = «футбол» ИЛИ клуб = Спарта»?**

- 1) 1
- 2) 1, 3
- 3) 1, 3, 5
- 4) 1, 5

9. Если условия соединяются союзом **И**, то в конструкторе запросов они записываются:

- 1) на разных строках
- 2) на одной строке

10. Результатом выполнения условия отбора **к?т** будут:

- 1) все слова, начинающиеся на букву «к» и заканчивающиеся на букву «т»
- 2) все слова, начинающиеся на букву «к», заканчивающиеся на букву «т» и состоящие из трех букв
- 3) все слова, начинающиеся на букву «к» или заканчивающиеся на букву «т»
- 4) иной ответ

Тест 6.1. Основные понятия формальной логики

1. Форма мышления, которая выделяет существенные признаки предмета или класса предметов, отличающие его от других – это:
 - 1) понятие
 - 2) суждение
 - 3) умозаключение
2. Некоторое повествовательное предложение, которое может быть истинным или ложным – это:
 - 1) понятие
 - 2) суждение
 - 3) умозаключение
3. Прием мышления, позволяющий на основе одного или нескольких суждений-посылок получить новое суждение (знание или вывод) – это:
 - 1) понятие
 - 2) суждение
 - 3) умозаключение

4. Определите, истинно или ложно составное суждение: «Число 36 делится на 6 и на 8»:
 - 1) истинно
 - 2) ложно
 - 3) нельзя определить истинность или ложность
5. Определите, истинно или ложно составное суждение: «Число 36 делится на 6 или на 8»:
 - 1) истинно
 - 2) ложно
 - 3) нельзя определить истинность или ложность
6. Какая роль связки ИЛИ в суждении: «Ночью будет холодно или сыро»?
 - 1) объединяющая
 - 2) разделяющая
7. Какая роль связки ИЛИ в суждении: «Мы приедем в субботу или в воскресенье»?
 - 1) объединяющая
 - 2) разделяющая
8. Составное суждение со связкой ИЛИ считается истинным, если:
 - 1) истинно хотя бы одно из составляющих суждений
 - 2) одновременно истинны составляющие суждения
9. Составное суждение со связкой И считается истинным, если:
 - 1) истинно хотя бы одно из составляющих суждений
 - 2) одновременно истинны составляющие суждения
10. Правило вывода умозаключений «от частного к общему» называется:
 - 1) дедукцией
 - 2) индукцией
11. Правило вывода умозаключений «от общего к частному» называется:
 - 1) дедукцией
 - 2) индукцией
12. В правиле «Если обнаружены ошибки, то их нужно исправить» суждение «Обнаружены ошибки» - это:
 - 1) предпосылка
 - 2) следствие
13. В правиле «Если идет дождь, то на улице сыро» следствием является суждение:
 - 1) Идет дождь
 - 2) На улице сыро
14. Какой вывод умозаключений может привести к ошибочным заключениям?
 - 1) индуктивный
 - 2) дедуктивный
 - 3) иной ответ

Тест 6.2. Основные логические операции

1. Присоединение частицы **НЕ** к высказыванию – это:
 - 1) дизъюнкция
 - 2) конъюнкция
 - 3) импликация
 - 4) эквивалентность
 - 5) инверсия

2. Соединение двух простых высказываний **A** и **B** в одно составное с помощью союза **И** – это:
 - 1) дизъюнкция
 - 2) конъюнкция
 - 3) импликация
 - 4) эквивалентность
 - 5) инверсия

3. Операция **дизъюнкция** называется иначе:
 - 1) логическое умножение
 - 2) логическое сложение
 - 3) логическое следование
 - 4) логическое равенство
 - 5) логическое отрицание

4. Операция **импликация** называется иначе:
 - 1) логическое умножение
 - 2) логическое сложение
 - 3) логическое следование
 - 4) логическое равенство
 - 5) логическое отрицание

5. Эквивалентность – это:
 - 1) соединение двух простых высказываний в одно составное с помощью союза **И**
 - 2) соединение двух простых высказываний в одно составное с помощью союза **ИЛИ**
 - 3) соединение двух высказываний в одно с помощью оборота речи «**Если ..., то...**»
 - 4) соединение двух высказываний в одно с помощью оборота речи «**...тогда и только тогда, когда ...**»
 - 5) присоединение частицы **НЕ** к высказыванию

6. Составное высказывание, образованное с помощью операции **импликации**:
 - 1) ложно тогда и только тогда, когда из истинной предпосылки следует ложный вывод
 - 2) истинно тогда и только тогда, когда из истинной предпосылки следует ложный вывод
 - 3) истинно тогда и только тогда, когда оба высказывания одновременно либо ложны, либо истинны
 - 4) истинно, когда хотя бы одно высказывание истинно
 - 5) истинно тогда и только тогда, когда составляющие высказывания одновременно истинны

7. Составное высказывание, образованное с помощью операции **эквивалентности**:
 - 1) ложно тогда и только тогда, когда из истинной предпосылки следует ложный вывод
 - 2) истинно тогда и только тогда, когда из истинной предпосылки следует ложный вывод
 - 3) истинно тогда и только тогда, когда оба высказывания одновременно либо ложны, либо истинны

- 4) истинно, когда хотя бы одно высказывание истинно
- 5) истинно тогда и только тогда, когда составляющие высказывания одновременно истинны

8. Какой логической операции соответствует таблица истинности?

A	B	A?B
0	0	0
0	1	0
1	0	0
1	1	1

- 1) дизъюнкция
- 2) конъюнкция
- 3) эквивалентность
- 4) инверсия
- 5) импликация

9. Какой логической операции соответствует таблица истинности?

A	B	A?B
0	0	0
0	1	1
1	0	1
1	1	1

- 1) дизъюнкция
- 2) конъюнкция
- 3) эквивалентность
- 4) инверсия
- 5) импликация

10. Какой логической операции соответствует таблица истинности?

A	B	A?B
0	0	1
0	1	1
1	0	0
1	1	1

- 1) дизъюнкция
- 2) конъюнкция
- 3) эквивалентность
- 4) инверсия
- 5) импликация

11. Какой логической операции соответствует таблица истинности?

A	B	A?B
0	0	1
0	1	0
1	0	0
1	1	1

- 1) дизъюнкция
- 2) конъюнкция
- 3) эквивалентность
- 4) инверсия

5) импликация

12. Какой логической операции соответствует таблица истинности?

A	?
0	1
1	0

- 1) дизъюнкция
- 2) конъюнкция
- 3) эквивалентность
- 4) инверсия
- 5) импликация

13. Даны высказывания:

A – «Петя едет в автобусе»

B – «Петя читает книгу»

C – «Петя насвистывает»

Какое высказывание соответствует логическому выражению $A \& B \& \bar{C}$?

- 1) Петя, не насвистывая, едет в автобусе и читает книгу
- 2) Петя, насвистывая, едет в автобусе или читает книгу
- 3) Петя едет в автобусе, читая книгу, или насвистывает
- 4) Петя едет в автобусе или, не насвистывая, читает книгу

14. Даны высказывания:

A – «Петя едет в автобусе»

B – «Петя читает книгу»

C – «Петя насвистывает»

Какое высказывание соответствует логическому выражению $A \vee (B \& \bar{C})$?

- 1) Петя, не насвистывая, едет в автобусе и читает книгу
- 2) Петя, насвистывая, едет в автобусе или читает книгу
- 3) Петя едет в автобусе, читая книгу, или насвистывает
- 4) Петя едет в автобусе или, не насвистывая, читает книгу

15. Даны высказывания:

A – «Иванов здоров»

B – «Иванов богат»

Какая формула соответствует высказыванию: «Если Иванов здоров и богат, то он здоров»?

- 1) $(A \& B) \rightarrow A$
- 2) $(A \vee B) \rightarrow B$
- 3) $A \rightarrow (A \& B)$
- 4) $(B \& A) \rightarrow B$

16. Даны высказывания:

A – «X – положительное число»

B – «Y – положительное число»

Какая формула соответствует высказыванию «Хотя бы одно из чисел X и Y положительно»?

- 1) $A \vee B$
- 2) $A \& B$
- 3) $A \rightarrow B$

4) $A \sim B$

17. Даны высказывания:

A – « $X > 0$ »

B – « $X \leq 3$ »

Какая формула соответствует высказыванию « $0 < X \leq 3$ »?

1) $A \& B$

2) $A \vee B$

3) $A \rightarrow B$

4) $A \sim B$

Тест 6.3. Логические законы

1. Упростить логическое выражение $(A \& B) \vee (A \& \bar{B})$.

1) \bar{A}

2) \bar{B}

3) B

4) A

2. Отрицанием высказывания $A \& \bar{B} \vee C$ будет высказывание:

1) $\bar{A} \& C \vee \bar{B} \& C$

2) $B \& C \vee \bar{A} \& C$

3) $\bar{B} \& \bar{C} \vee \bar{A} \& C$

4) $\bar{A} \& \bar{C} \vee B \& \bar{C}$

3. Логическое выражение $A \vee \bar{A}$ равносильно:

1) 1

2) 0

3) A

4) \bar{A}

4. Упростить логическое выражение $(\bar{A} \& B) \vee (A \& B)$.

1) \bar{A}

2) \bar{B}

3) B

4) A

5. Отрицанием высказывания $A \& B \vee \bar{C}$ будет высказывание:

1) $\bar{A} \& C \vee \bar{B} \& C$

2) $B \& C \vee \bar{A}$

3) $\bar{B} \& \bar{C} \vee \bar{A} \& C$

4) $\bar{A} \& \bar{C} \vee \bar{B} \& C$

6. Логическое выражение $\bar{\bar{A}}$ равносильно:

1) 1

2) 0

3) A

4) \bar{A}

7. Упростить логическое выражение $(A \vee B) \& (\bar{A} \vee B)$.

1) \bar{A}

2) \bar{B}

3) B

4) A

8. Отрицанием высказывания $\bar{A} \& B \vee C$ будет высказывание:
- 1) $A \vee \bar{B} \vee \bar{C}$
 - 2) $\bar{A} \& \bar{C} \vee \bar{B} \& C$
 - 3) $\bar{B} \& C \vee \bar{A} \& C$
 - 4) $A \& \bar{C} \vee \bar{B} \& \bar{C}$
9. Логическое выражение $A \& A$ равносильно:
- 1) 0
 - 2) 1
 - 3) A
 - 4) A^2
10. Логическое выражение $A \vee A$ равносильно:
- 1) 0
 - 2) 1
 - 3) A
 - 4) 2A
11. Выберите равенства, относящиеся к переместительному закону:
- 1) $A \vee B = B \vee A$
 - 2) $A \& B = B \& A$
 - 3) $(A \vee B) \vee C = A \vee (B \vee C)$
 - 4) $(A \& B) \& C = A \& (B \& C)$
 - 5) $(A \vee B) \& C = (A \& C) \vee (B \& C)$
 - 6) $(A \& B) \vee C = (A \vee C) \& (B \vee C)$
12. Выберите равенства, относящиеся к сочетательному закону:
- 1) $A \vee B = B \vee A$
 - 2) $A \& B = B \& A$
 - 3) $(A \vee B) \vee C = A \vee (B \vee C)$
 - 4) $(A \& B) \& C = A \& (B \& C)$
 - 5) $(A \vee B) \& C = (A \& C) \vee (B \& C)$
 - 6) $(A \& B) \vee C = (A \vee C) \& (B \vee C)$
13. Выберите равенства, относящиеся к распределительному закону:
- 1) $A \vee B = B \vee A$
 - 2) $A \& B = B \& A$
 - 3) $(A \vee B) \vee C = A \vee (B \vee C)$
 - 4) $(A \& B) \& C = A \& (B \& C)$
 - 5) $(A \vee B) \& C = (A \& C) \vee (B \& C)$
 - 6) $(A \& B) \vee C = (A \vee C) \& (B \vee C)$
14. Логическое выражение $A \vee 1$ равносильно:
- 1) 0
 - 2) 1
 - 3) A
 - 4) \bar{A}
15. Логическое выражение $A \vee 0$ равносильно:
- 1) 0
 - 2) 1
 - 3) A
 - 4) \bar{A}
16. Логическое выражение $A \& 1$ равносильно:
- 1) 0

- 2) 1
- 3) A
- 4) \bar{A}

17. Логическое выражение $A \& 0$ равносильно:

- 1) 0
- 2) 1
- 3) A
- 4) \bar{A}

Тест 7.1. Передача информации. Локальные компьютерные сети

1. Компьютеры одной организации, связанные каналами передачи информации для совместного использования общих ресурсов и периферийных устройств и находящиеся в одном здании, называют сетью:
 - 1) региональной
 - 2) территориальной
 - 3) локальной
 - 4) глобальной
2. Компьютер, предоставляющий свои ресурсы другим компьютерам при совместной работе, называется:
 - 1) коммутатором
 - 2) сервером
 - 3) модемом
 - 4) адаптером
3. Скорость передачи информации по локальной сети обычно находится в диапазоне:
 - 1) от 10 до 100 Мбит/с
 - 2) от 10 до 100 Кбит/с
 - 3) от 100 до 500 бит/с
 - 4) от 10 до 100 бит/с
4. Сколько Кбайт будет передаваться за одну секунду по каналу с пропускной способностью 10 Мбит/с?
 - 1) 1280
 - 2) 10240
 - 3) 160
 - 4) 10000
5. Сколько Мбайт будет передаваться за одну минуту по каналу с пропускной способностью 100 Мбит/с?
 - 1) 750
 - 2) 12,5
 - 3) 6000
 - 4) 600
6. 1 Гбит/с равен:
 - 1) 1024 Мбит/с
 - 2) 1024 Мбайт/с
 - 3) 1024 Кбит/с
 - 4) 1024 байт/с
7. За сколько секунд будет передано 25 Мбайт информации по каналу с пропускной способностью 10 Мбит/с?
 - 1) 20
 - 2) 2,5
 - 3) 40
 - 4) 200

8. Вариант соединения компьютеров между собой, когда кабель проходит от одного компьютера к другому, последовательно соединяя компьютеры и периферийные устройства между собой – это:
 - 1) линейная шина
 - 2) соединение типа «звезда»
 - 3) древовидная топология
9. Если к каждому компьютеру подходит отдельный кабель из одного центрального узла – это:
 - 1) линейная шина
 - 2) соединение типа «звезда»
 - 3) древовидная топология
10. Выберите правильные ответы:
 - 1) Каждый компьютер, подключенный к локальной сети, должен иметь сетевую карту
 - 2) Одноранговые сети используются в том случае, если в локальной сети более 10 компьютеров
 - 3) Сервер – это мощный компьютер, необходимый для более надежной работы локальной сети
 - 4) Сеть на основе сервера – когда все компьютеры локальной сети равноправны

Тест 7.2. Глобальная компьютерная сеть Интернет

1. Выберите домен верхнего уровня в Интернете, принадлежащий России:
 - 1) ga
 - 2) ro
 - 3) rus
 - 4) ru
2. Интернет – это:
 - 1) локальная сеть
 - 2) корпоративная сеть
 - 3) глобальная сеть
 - 4) региональная сеть
3. Задан адрес сервера Интернета: www.mipkro.ru. Каково имя домена верхнего уровня?
 - 1) www.mipkro.ru
 - 2) mipkro.ru
 - 3) ru
 - 4) www
4. Для работы в сети через телефонный канал связи к компьютеру подключают:
 - 1) адаптер
 - 2) сервер
 - 3) модем
 - 4) коммутатор
5. Модем – это ..., согласующее работу ... и телефонной сети. Вместо каждого многоточия вставьте соответствующие слова:
 - 1) устройство; программы
 - 2) программа; компьютера
 - 3) программное обеспечение; компьютера
 - 4) устройство; дисковод
 - 5) устройство; компьютера
6. Чтобы соединить два компьютера по телефонным линиям, необходимо иметь:
 - 1) модем на одном из компьютеров
 - 2) модем и специальное программное обеспечение на одном из компьютеров
 - 3) по модему на каждом компьютере
 - 4) по модему на каждом компьютере и специальное программное обеспечение

- 5) по два модема на каждом компьютере (настроенных, соответственно, на прием и передачу) и специальное программное обеспечение
7. Сети, объединяющие компьютеры в пределах одного региона:
 - 1) локальные
 - 2) региональные
 - 3) корпоративные
 - 4) почтовые
8. Сети, объединяющие компьютеры в пределах одной отрасли, корпорации:
 - 1) локальные
 - 2) региональные
 - 3) корпоративные
 - 4) почтовые
9. Компьютер, находящийся в состоянии постоянного подключения к сети:
 - 1) хост-компьютер (узел)
 - 2) провайдер
 - 3) сервер
 - 4) домен
10. Организация-владелец узла глобальной сети:
 - 1) хост-компьютер (узел)
 - 2) провайдер
 - 3) сервер
 - 4) домен
11. Выберите из предложенного списка IP-адрес:
 - 1) 193.126.7.29
 - 2) 34.89.45
 - 3) 1.256.34.21
 - 4) edurm.ru
12. Программное обеспечение, поддерживающее работу сети по протоколу TCP/IP:
 - 1) базовое ПО
 - 2) сервер-программа
 - 3) клиент-программа
13. Программное обеспечение, занимающееся обслуживанием разнообразных информационных услуг сети:
 - 1) базовое ПО
 - 2) сервер-программа
 - 3) клиент-программа
14. Internet Explorer – это:
 - 1) базовое ПО
 - 2) сервер-программа
 - 3) клиент-программа

Тест 7.3. Протокол TCP/IP. Основные понятия WWW

1. Согласно этому протоколу передаваемое сообщение разбивается на пакеты на отправляющем сервере и восстанавливается в исходном виде на принимающем сервере:
 - 1) TCP
 - 2) IP
 - 3) HTTP
 - 4) WWW
2. Доставку каждого отдельного пакета до места назначения выполняет протокол:
 - 1) TCP
 - 2) IP
 - 3) HTTP
 - 4) WWW

3. Обработка гиперссылок, поиск и передача документов клиенту – это назначение протокола:
 - 1) TCP
 - 2) IP
 - 3) HTTP
 - 4) WWW
4. Каждый отдельный документ, имеющий собственный адрес, называется:
 - 1) Web-страницей
 - 2) Web-сервером
 - 3) Web-сайтом
 - 4) Web-браузером
5. Компьютер, на котором работает сервер-программа WWW, называется:
 - 1) Web-страницей
 - 2) Web-сервером
 - 3) Web-сайтом
 - 4) Web-браузером
6. Web-сайт – это:
 - 1) совокупность взаимосвязанных страниц, принадлежащих какому-то одному лицу или организации
 - 2) сеть документов, связанных между собой гиперссылками
 - 3) компьютер, на котором работает сервер-программа WWW
 - 4) отдельный файл, имя которого имеет расширение .htm или .html
7. Web-браузер – это:
 - 1) совокупность взаимосвязанных страниц, принадлежащих какому-то одному лицу или организации
 - 2) сеть документов, связанных между собой гиперссылками
 - 3) компьютер, на котором работает сервер-программа WWW
 - 4) клиент-программа WWW, обеспечивающая пользователю доступ к информационным ресурсам Интернета
8. Режим связи с Web-сервером:
 - 1) on-line режим
 - 2) off-line режим
9. Автономный режим:
 - 1) on-line режим
 - 2) off-line режим
10. Если выбран режим сохранения документа «как текстовый файл». Тогда:
 - 1) сохраняется только текст Web-страницы без каких-либо элементов оформления и форматирования
 - 2) сохраняется текст со всеми элементами форматирования, не сохраняются встроенные объекты
 - 3) сохраняется документ, в отдельной папке сохраняются файлы со всеми встроенными объектами
11. Если выбран режим сохранения документа «как документ HTML». Тогда:
 - 1) сохраняется только текст Web-страницы без каких-либо элементов оформления и форматирования
 - 2) сохраняется текст со всеми элементами форматирования, не сохраняются встроенные объекты
 - 3) сохраняется документ, в отдельной папке сохраняются файлы со всеми встроенными объектами
12. Если выбран режим сохранения документа «как Web-страница полностью». Тогда:
 - 1) сохраняется только текст Web-страницы без каких-либо элементов оформления и форматирования

- 2) сохраняется текст со всеми элементами форматирования, не сохраняются встроенные объекты
- 3) сохраняется документ, в отдельной папке сохраняются файлы со всеми встроенными объектами
13. Что означают буквы в URL-адресе Web-страницы: HTTP?
- 1) протокол, по которому браузер связывается с Web-сервером
 - 2) имя пользователя в сети
 - 3) адрес сервера в сети Internet
14. Что такое гиперссылка?
- 1) текст, выделенный жирным шрифтом
 - 2) выделенный фрагмент текста
 - 3) примечание к тексту
 - 4) указатель на другой Web-документ
15. Назначение Web-серверов:
- 1) хранение гипертекстовых документов
 - 2) подключение пользователей к сети Internet
 - 3) хранение файловых архивов
 - 4) общение по сети Internet
16. Web-страница имеет расширение:
- 1) .txt
 - 2) .doc
 - 3) .htm
 - 4) .exe
17. В URL-адресе Web-страницы <http://www.mipkro.ru/index.htm> имя сервера - это:
- 1) http
 - 2) www.mipkro.ru
 - 3) index.htm
 - 4) http://www.mipkro.ru/index.htm
18. В URL-адресе Web-страницы <http://www.mipkro.ru/index.htm> имя файла - это:
- 1) http
 - 2) www.mipkro.ru
 - 3) index.htm
 - 4) http://www.mipkro.ru/index.htm

Б.1. Б.12 Механика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретическая механика»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно).

2.	Модуль 2. «Соппротивление материалов»	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно).
----	---------------------------------------	-------------	--

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену по курсу дисциплины

1. Понятие силы. Определение проекции силы на ось.
2. Типы связей и их реакции.
3. Определение алгебраического момента силы относительно точки.
4. Определение пары сил и момента пары.
5. Условия равновесия плоской системы сил, в том числе для случая параллельных сил.
6. Координатный способ задания движения точки.
7. Определение скорости точки при координатном способе.
8. Определение ускорения точки при координатном способе.
9. Поступательное движение тела.
10. Вращательное движение тела.
11. Определение плоского движения твердого тела
12. Определение скоростей точек тела при поступательном и вращательном движении тела.
13. Понятие мгновенного центра скоростей.
14. Способы определения мгновенного центра скоростей.
15. Передача вращения. Способы осуществления передачи.
16. Динамика точки. Законы динамики.
17. Прямая задача динамики.
18. Дифференциальные уравнения движения точки.
19. Теоремы динамики точки.
20. Динамика системы. Теорема об изменении кинетической энергии тела.
21. Виды деформаций. Внешние и внутренние силы.
22. Метод сечений для определения внутренних усилий
23. Построение эпюр внутренних усилий.
24. Условие прочности при растяжении (сжатии).
25. Условие прочности при кручении.
26. Условие прочности при изгибе.
27. Типы задач, решаемые из условия прочности.

Тестовые задания

1. Условия прочности по нормальным напряжениям имеют вид:

- а) $\sigma_{\max} = [\sigma]$; б) $\sigma_{\max} \leq [\sigma]$;
 в) $\sigma_{\max} \geq [\sigma]$; г) $\sigma = [\sigma_{\max}]$;

2. Вариант правильной записи выражения момента силы относительно точки:

- а) $M(F) = \pm F \times h$ в) $M(F) = F + h$;
 б) $F(M) = F/h$; г) $F(M) = \pm M/h$.

3. При каких условиях возникает деформация растяжения (сжатия):

- а) внешние силы перпендикулярны оси бруса; б) внешние силы расположены вдоль продольной оси бруса; в) нет внешнего воздействия;
 г) нет правильного ответа

4. Вариант правильной записи уравнения, выражающего закон Гука при растяжении (сжатии):

- а) $\sigma = \varepsilon \times E$; в) $E \times \sigma = \varepsilon$;
 б) $\varepsilon / E = \sigma$ г) не знаю

5. Какая величина характеризует жесткость материала при растяжении:

а) площадь сечения; б) произведение модуля упругости на площадь поперечного сечения; в) модуль упругости первого рода; г) нет ответа.

6. Формула для определения статического момента сечения относительно оси X:

а) $S_x = \int Y \cdot dA$; б) $S_x = Y/dA$; в) $dA = \int Y \times S_x$; г) не знаю.

7. Формула для определения осевого момента инерции сечения:

а) $I_x = \int Y \cdot dA$;

б) $I_x = \int Y^2 \cdot dA$;

в) $dA = \int Y \cdot I_x$;

г) не знаю.

8. Сила, с которой связь или опора, препятствует перемещению данного тела в пространстве, называется:

а) реакцией; в) равнодействующей; б) уравновешивающей; г) инерции.

9. Статически определимой системой называют:

а) систему, для определения усилий в которой достаточно уравнений равновесия статики;

б) систему, для определения усилий в которой недостаточно уравнений равновесия статики;

в) систему, для определения усилий в которой достаточно уравнений совместности деформаций;

г) не существует такой системы.

10. Основная задача механики:

а) разработка методов определения прочности сооружений;

б) разработка методов определения жесткости сооружений;

в) разработка методов определения прочности, жесткости и устойчивости сооружений;

г) разработка методов определения долговечности сооружений.

11. Внешние связи:

а) устройства, соединяющие рассматриваемую систему с неподвижным основанием;

б) устройства, соединяющие рассматриваемую систему с подвижным основанием;

в) устройства, соединяющие между собой элементы рассматриваемой системы;

г) нет ответа.

12. Геометрически неизменяемая система:

а) система, изменение формы которой возможно только вследствие деформации составляющих ее элементов (или изменения размеров элементов, или изменения их размеров и формы).

б) система, изменение формы которой возможно только вследствие изменения размеров элементов, или изменения их размеров и формы;

в) система, форма которой может меняться без деформации составляющих ее элементов;

г) системы, допускающие без деформации составляющих их элементов бесконечно малые поступательные или вращательные перемещения, после чего системы становятся неизменяемыми.

13. Определение расчетной схемы:

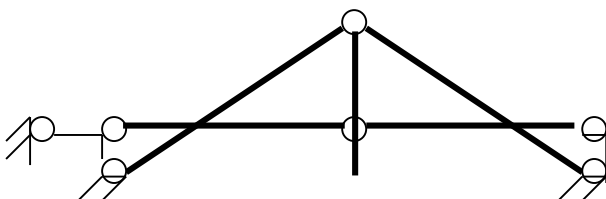
а) упрощенное изображение действительного сооружения, обеспечивающее расчету достаточную достоверность и точность;

б) совокупность твердых тел (элементов), неподвижно соединенных между собой;

в) реальное изображение сооружения;

г) нет такого понятия.

14. Проверить геометрическую неизменяемость системы:



- а) изменяема; б) неизменяема;
 в) не знаю; г) таких систем не существует;

15. На шарнирно закрепленную балку действует плоская система параллельных сил. Сколько независимых уравнений равновесия балки можно составить.

- а) 1; б) 5; в) 2; г) 3;

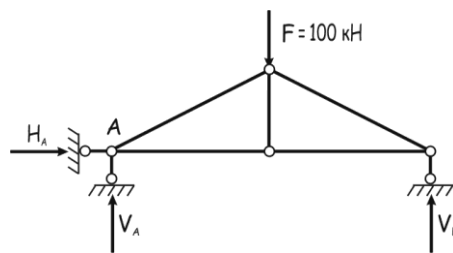
16. Определить опорный момент, если на жестко - закрепленную балку действует равномерно-распределенная по всей длине нагрузка интенсивностью $q = 40 \text{ Н/м}$, длина балки $l = 2 \text{ м}$.

- а) $20 \text{ Н} \cdot \text{м}$; б) $40 \text{ Н} \cdot \text{м}$; в) $80 \text{ Н} \cdot \text{м}$; г) $38 \text{ Н} \cdot \text{м}$;

17. Дайте определение плоской фермы:

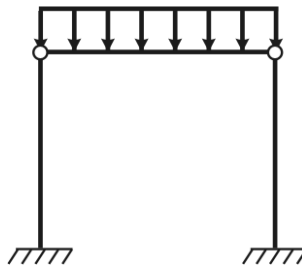
- а) стержни, ограничивающие верхний контур;
 б) система, состоящая из прямолинейных стержней, соединенных между собой шарнирами;
 в) расстояние между соседними узлами поясов фермы;
 г) стержни, ограничивающие нижний контур.

18. Определить значение опорных реакций



- | | | | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------|--|
| а) | б) | в) | г) | |
| $H_A = 100 \text{ kH}$ | $H_A = 50 \text{ kH}$ | $H_A = 0$ | | |
| $V_A = 100 \text{ kH}$ | $V_A = 50 \text{ kH}$ | $V_A = 50 \text{ kH}$ | не знаю | |
| $V_B = 100 \text{ kH}$ | $V_B = 50 \text{ kH}$ | $V_B = 50 \text{ kH}$ | | |

19. Как называется заданная система:



- а) арка б) рама в) ферма г) балка

20. Найти проекцию силы $F = 10 \text{ Н}$ на ось OX , если вектор силы составляет с осью угол равный $\alpha = 30^\circ$.

- а) $0,5 \text{ Н}$ б) $0,707 \text{ Н}$ в) 0 г) $0,866 \text{ Н}$

21. Чему равен момент силы F параллельной оси OX относительно этой оси.

- а) 0 (Нм) б) $F \cdot l \text{ (Нм)}$ в) не знаю

22. Найти равнодействующую равномерно распределенной на участке длиной 4 м нагрузки, интенсивность которой $q = 20 \text{ н/м}$;

- а) 80 Н б) 40 Н в) 0 г) 5 Н

23. Какие воздействия вызывают перемещения в статически определенных системах:

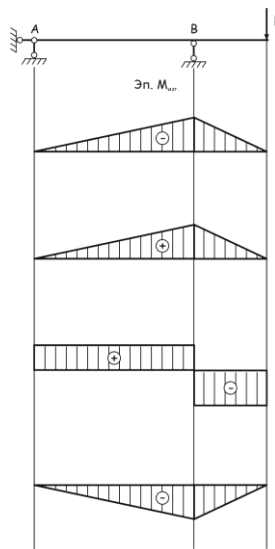
- а) силовые воздействия; б) смещение опор и других связей;
 в) все выше перечисленные;

24. Геометрическая точка, характеризующая распределение масс в теле или в любой механической системе.

- а) центр масс системы; в) мгновенный центр скоростей;
 б) центр параллельных сил; г) центр тяжести.

25. Какая из эпюр изгибающих моментов соответствует заданной расчетной схеме:

- а) 1; в) 2; б) 3 ; г) 4.



Б.1. Б.13 Биохимия

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Белки. Нуклеиновые кислоты. Ферменты	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

2.	Модуль 2. Углеводы. Жиры	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Витамины. Гормоны	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. *Примерный перечень оценочных средств:*

Перечень вопросов к экзамену

1. Предмет биохимии. Развитие биохимии и ее связь с практикой.
2. Уровни организации живой материи.
3. Белковые вещества.
4. Биологические функции белков.
5. Аминокислотный состав белков. Незаменимые аминокислоты.
6. Пептиды, распространение в природе, участие в обмене веществ.
7. Уровни структурной организации белков: первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белка.
8. Методы расшифровки первичной структуры.
9. Физико-химические характеристики белков.
10. Денатурация белков. 11. Классификация белков.
12. Общая характеристика нуклеиновых кислот.
13. Химический состав нуклеиновых кислот. Азотистые основания.
14. АТФ и ее роль в обмене веществ.
15. Структура ДНК.
16. Свойства ДНК
17. Функции нуклеиновых кислот.
18. Синтез ДНК (репликация). Репарация ДНК.
19. Синтез РНК (транскрипция).
20. Синтез белка (трансляция).
21. Мутации.
22. Ферменты. Химическая природа ферментов.
23. Специфичность действия ферментов.
24. Строение ферментов.
25. Основные положения теории ферментативного катализа.
26. Активаторы и ингибиторы ферментов.
27. Классификация и номенклатура ферментов
28. Применение ферментов. 29. Витамины. Общая характеристика.
30. Авитаминозы. Гипервитаминозы.
31. Классификация витаминов.
32. Жирорастворимые витамины.
33. Водорастворимые витамины.
34. Углеводы. Общая характеристика.
35. Функции углеводов.
36. Фотосинтез и его роль в природе.
37. Моносахариды. Важнейшие представители.
38. Важнейшие представители дисахаридов.
39. Полисахариды. Общая характеристика.
40. Крахмал и гликоген
41. Клетчатка
42. Пектиновые вещества.
43. Липиды. Классификация липидов.

44. Жиры, их свойства.
45. Биосинтез жиров.
46. Брожение и дыхание.
47. Типы диссимиляции. Роль процессов диссимиляции в организме.
48. Взаимосвязь процессов брожения и дыхания.
49. Энергетический баланс брожения и дыхания.

Тестовые задания

1. Углеводы

1. Пентозами являются ...

а) рибоза	в) галактоза
б) глюкоза	г) мальтоза
2. Гексозами являются ...

а) рибоза	в) галактоза
б) глюкоза	г) арабиноза
3. Ассиметрический атом углерода ...

а) имеет четыре различных заместителя	в) имеет два одинаковых заместителя
б) имеет четыре одинаковых заместителя	г) имеет три одинаковых заместителя
4. Полуацетальный гидроксил глюкозы образуется при взаимодействии ...
5. Приведите структурную формулу альдозы
6. Окисление спиртовой группы С6 глюкозы до карбоксильной приводит к образованию ...

а) сахарной кислоты	в) сорбита
б) глюкуроновой кислоты	г) спирта
7. Гидролиз мальтозы приводит к образованию ...
8. Гидролиз сахарозы приводит к образованию ...
9. Гидролиз лактозы приводит к образованию ...
10. Мономерами инулина и крахмала являются ...
11. Амилазы не способны расщеплять связь ...

а) α -(1→6)	б) α -(1→4)	в) β -(1→4)
--------------------	--------------------	-------------------
12. Амилазы способны расщеплять связь ...

а) α -(2→4)	б) α -(1→4)	
в) β -(1→4)	г) β -(1→3)	
13. Гликоген по структуре более близок к ...

а) сахарозе	в) амилозе
б) инулину	г) амилопектину
14. Раствор крахмала в воде является ...

а) коллоидом	в) эмульсией
б) суспензией	г) гелем
15. Крахмал является смесью ...

а) сахарозы и глюкозы	в) фруктозы и глюкозы
б) амилозы и амилопектина	г) амилозы и глюкозы
16. Амилоза и амилопектин дают с йодом ...окрашивание

а) розовое и синее	в) черное и красное
б) синее и красно-фиолетовое	г) зеленое и красное
17. Восстановительные свойства альдоз можно обнаружить по реакции ...

а) обесцвечивания йода	в) нейтрализации
б) медного зеркала	г) восстановления
18. Основу мёда составляет гексоза –

а) глюкоза	в) рибоза
б) галактоза	г) фруктоза
19. Природные гексозы являются оптически активными и относятся преимущественно к ...

а) L	б) S
------	------

- в) D г) B
20. Оптическая активность объясняется наличием ассиметрического атома ...
 а) кислорода в) водорода
 б) углерода г) азота
21. По энергетической ценности глюкоза, лактоза, фруктоза ...
 а) соотносятся как 1:1:2 б) равноценны
 в) соотносятся как 1:2:3 г) соотносятся как 1:2:2
22. Глюконеогенез – процесс превращения ... в углеводы
 а) белков и углеводов в) жиров
 б) белков г) жиров и белков
23. Укол в дно IV мозгового желудочка приводит к ...
 а) снижению глюкозы в крови в) снижению аминокислот в крови
 б) увеличению глюкозы в крови г) увеличению аминокислот в крови
24. Для моносахаридов характерны физические свойства ...
 а) кислые, растворимы только в спирте г) нерастворимы в воде, растворимы в спирте
 б) кристаллы, растворимы в воде, сладкие
 в) кристаллы, имеют запах, сладкие
25. α , D – глюкоза отличается от β , D – глюкозы положением ... у C1
 а) кислорода в) водорода
 б) гидроксила г) азота
26. В цепи амилозы связь осуществляется между ... и ... атомами углерода
 а) 2;4 в) 4;5
 б) 1;4 г) 2;4
27. В цепи амилопектина и гликогена связи в цепи осуществляются между атомами углерода ... и ...
 а) 2-4; 2-3 в) 2-3; 1-6
 б) 1-4; 2-6 г) 1-4; 1-6
28. Число остатков глюкозы в гликогене составляет около ...
 а) 1000 в) 1000000
 б) 10 000 г) 30 000
29. Расщепление полисахаридов амилазами происходит в ...
 а) желудке в) прямой кишке
 б) ротовой полости и тонком кишечнике г) пищеводе
30. Всосавшиеся в кровь моносахариды поступают по ... в ...
 а) воротной вене, почки в) аорте, печень
 б) воротной вене, легкие г) воротной вене, печень
31. При превышении в крови концентрации глюкозы 8 ммоль/л глюкоза через ... поступает в ...
 а) печень, кровь в) легкие, мочу
 б) печень, мочу г) почки, мочу
32. Нормальное содержание глюкозы в крови составляет около ... ммоль/л
 а) 10 в) 9
 б) 4,5 г) 20
33. Мицеллы крахмала и гликогена в растворах несут ... заряд
 а) нейтральный в) отрицательный
 б) удвоенный г) положительный
34. В гексозах количество ассиметрических атомов углерода равно ...
 а) 4 в) 5
 б) 3 г) 6
35. При восстановлении моносахаридов образуются многоатомные ...
 а) кислоты в) альдегиды
 б) спирты г) гликозиды

36. Пектины являются производными поли... кислот
- а) галактуроновых
в) глюкоаровых
б) глюкуроновых
г) глюконовых
37. Гидролиз целлюлозы приводит к образованию ...
- а) α -D-глюкозы
в) β -L-глюкозы
б) β -D-глюкозы
г) β -D-маннозы
38. Восстановление глюкозы приводит к образованию ...
- а) сорбита
в) маннита
б) ксилита
г) рибита
39. Гликозиды образуются при взаимодействии моносахаридов с ... за счет гидроксила у ... атома углерода
- а) спиртами, второго
в) спиртами, первого
б) кислотами, второго
г) кислотами, первого
40. Глюконеогенез из пировиноградной кислоты возможен при затрате ... с образованием фосфоенолпирувата и последующем восхождении по пути гликолиза
- а) АТФ
в) АМФ
б) АДФ
г) циклической АМФ
41. Образование глюкозы из аминокислот возможно в результате образования из них ...
- а) щавелевоуксусной кислоты
в) уксусной кислоты
б) лимонной кислоты
г) янтарной кислоты
42. Распад гликогена осуществляется гликогенфосфорилазой при условии её ...
- а) активирования
в) фосфорилирования
б) сульфирования
г) ингибирования
43. Продуктом превращения галактозы молока у человека является ...
- а) рибоза
в) мальтоза
б) сахароза
г) глюкоза
44. Покровный полисахарид насекомых и грибов, хитин - является производным ...
- а) D- глюкуроновой кислоты
в) D-N- ацетил глюкозамина
б) β - D- глюкозы
г) α -D- глюкозы

2. Липиды

1. Неполлярные свойства липидов проявляются в ...
- а) отсутствии растворимости в полярных растворителях
в) растворимости в неполярных растворителях
б) растворимости в полярных растворителях
г) растворимости в воде
2. Полярной частью предельных жирных кислот является ...
- а) радикал
в) альдегидная группа
б) карбоксильная группа
г) кетонная группа
3. Неполлярной частью непредельных высших жирных кислот является ...
- а) карбоксильная группа
в) альдегидная группа
б) радикал
г) кетонная группа
4. В цикле Кноопа происходит разрушение высших жирных кислот с ... числом атомов углерода
- а) кратном 3
в) четным
б) кратном 5
г) нечетным
5. Атомы углерода в радикалах высших жирных кислот находятся в состоянии ... гибридизации
- а) sp
в) sp^2
б) sp^3
г) sp^3d^1
6. Валентность углерода в карбоксильной группе высших жирных кислот составляет ...
- а) 4
в) 2
б) 1
г) 3

100 г жира

- а) способно присоединиться к в) присоединиться к карбоксильной группе
б) способно вытеснить г) вытеснить водород из

24. Растительные и животные жиры имеют йодные числа ...

- а) 120 -160 и 30-70 в) 450-500 и 600
б) 1000-2000 и 560-590 г) 200-230 и 450-460

25. Чем выше йодное число тем ...

- а) быстрее идут процессы окисления в) медленнее окисляются
б) быстрее идут процессы восстановления г) быстрее перевариваются

26. Окисление непредельных жирных кислот происходит в результате присоединения ... по ... связям

- а) кислорода, двойным в) водорода, двойным
б) азота, двойным г) азота, тройным

27. Продуктами гидролиза фосфатидилхолина ферментом ... являются ...

- а) фосфолипазой, глицерин, фосфорная кислота, холин, жирные кислоты в) фосфолипазой, глицерин, глицин, этаноламин
б) фосфолипазой, глицерин, метионин, фосфорная кислота г) фосфолипазой, глицерин, холин, фосфорная кислота

28. Стерины или стеролы- это

29. Предельные жирные кислоты ...

- а) стеариновая, пальмитиновая в) линолевая, арахидоновая
б) стеариновая, олеиновая г) линоленовая, олеиновая

30. Непредельные жирные кислоты ...

- а) линоленовая, стеариновая в) пальметиновая, олеиновая
б) стеариновая, пальмитиновая г) линоленовая, олеиновая

31. Непредельные жирные кислоты в организм человека должны постоянно ...

- а) поступать с пищей в) присоединять водород
б) восстанавливаться г) соединяться с углеводами

32. К кетоновым телам в крови и моче при неполном окислении липидов относят ...

- а) ацетон в) ацетон, ацетоуксусную кислоту, β -оксимасляную кислоту
б) ацетоуксусную кислоту, аммиак г) угольную кислоту, β -оксимасляную кислоту

3. Аминокислоты, белок

1. Содержание азота в белке составляет около ... %

- а) 7 в) 18
б) 35 г) 80

2. В клеточных структурах наибольшее содержание белка в

- а) ядре в) вакуоли
б) цитоплазме г) рибосоме

3. Мономерами природных белков являются аминокислоты ... ряда

- а) L в) δ
б) D г) ϵ

4. Полипептид содержит до ... аминокислот

- а) 2 в) 10
б) 4 г) 15

5. Белок содержит свыше ... аминокислот

6. Отличительным признаком природных белков от искусственных является их способность к ...

- а) денатурации в) растворению
б) ингибированию г) высаливанию

7. В β аминокислотах амино группа находится у ... атома углерода

- а) δ б) ϵ

- в) α г) β
8. Дикарбоновой аминокислотой является ... кислота
- а) глутаминовая в) глицин
б) серин г) валин
9. К основным аминокислотам относят ...
- а) серин в) глутаминовая кислота
б) валин г) цистеин
10. Незаменимой аминокислотой является ...
- а) лизин в) глицин
б) аланин г) фенилаланин
11. При pH < 7 аминокислоты имеют ... заряд
- а) положительный в) отрицательный
б) нейтральный г) зависит от аминокислоты
12. При pH > 7 аминокислоты имеют ... заряд
- а) положительный в) отрицательный
б) нейтральный г) зависит от аминокислоты
13. При pH > 7 ионы аминокислот перемещаются к ...
- а) катоду в) электроду
б) аноду г) остаются на месте
14. При pH < 7 ионы аминокислот перемещаются к ...
- а) катоду в) электроду
б) аноду г) остаются на месте
15. Изоэлектрическая точка неполярных аминокислот находится в пределах pH равном ...
- а) 7 в) больше 7
б) меньше 7 г) меньше 1
16. Изоэлектрическая точка кислых белков лежит в пределах pH равном ...
- а) больше 7 в) равном 7
б) меньше 7 г) 14
17. Лизин имеет изоэлектрическую точку при pH ...
18. В глицине имеется ... ассиметрических атома углерода
- а) 2 в) 1
б) 4 г) 3
19. Пептидная связь является разновидностью ... связи
- а) ковалентной в) донорно-акцепторной
б) ионной г) водородной
20. Нахождение атомов пептидной связи в одной плоскости называется ...
- а) комплиментарность в) валентность
б) копланарность г) транскрипция
21. Шаг α спирали (высота витка) составляет ... аминокислотных остатка
- а) 3,6 в) 7
б) 5 г) 8
22. Состояние аминокислоты при котором заряд равен нулю называется ...
- а) изоэлектрической точкой в) коагуляцией
б) осмосом г) опалесценцией
23. Дисульфидные связи образуются между боковыми радикалами ...
- а) цистина в) метионина
б) цестеина г) валина
24. Излом полипептидной цепи происходит по месту нахождения ...
- а) пролина в) валина
б) глицина г) лизина
25. Альбумины из растворов выпадают в осадок при насыщении солями ...%
- а) более 50 б) более 70

- в) почти 100 г) менее 50
26. Глобулины из растворов выпадают в осадок при насыщении солями ...%
- а) 50 в) 30
б) 40 г) 10
27. Альбумины являются сильно ... белками
- а) гидратированными в) насыщенными
б) спирализованными г) незаряженными
28. Высокие концентрации солей при высаливании альбуминов объясняются ...
- а) сильной гидратацией в) низкой гидратацией
б) отсутствием заряда г) отсутствием гидратации
29. Для глицина имеется ... константы диссоциации
- а) 2 в) 1
б) 3 г) 4
30. В кислой среде аминокислоты движутся к ...
- а) аноду в) остаются на месте
б) катоду г) иону
31. В щелочной среде аминокислоты движутся к ...
- а) аноду в) остаются на месте
б) катоду г) электроду
32. В кислой среде белки имеют суммарный ... заряд
- а) положительный в) равный 3
б) отрицательный г) равный 10
33. В щелочной среде белки имеют суммарный ... заряд
- а) положительный в) равный 3
б) отрицательный г) равный 10
34. В изоэлектрической точке суммарный заряд белка равен ...
- а) не имеет заряда в) равный 3
б) равен 0 г) равный 10
35. В изоэлектрической точке белок при наложении электрического поля движется ...
- а) не движется
б) к аноду
в) к катоду
36. Изоэлектрическая точка основных аминокислот лежит в пределах рН ...
- а) 7 в) больше 14
б) больше 7 г) меньше 7
37. Изоэлектрическая точка кислых аминокислот лежит в пределах рН ...
- а) 5 в) 8
б) 8 г) 12
38. Заместители по отношению к C-N- связи занимают ... положение
- а) транс в) различное
б) цис г) цис и транс
39. Пептидная группа способна к образованию ... водородных связей
- а) 2 в) 5
б) 3 г) 4
40. Период регулярности α -спирали ... аминокислот
- а) 5 в) 8
б) 6 г) 13
41. Ковалентными связями стабилизирующими третичную структуру белка являются связи
- а) дисульфидные в) Ван-дер-ваальсовы
б) водородные г) донорноакцепторные
42. Полипептидная цепь третичной структуры при укладке стремится ... свободную энергию
- а) стабилизировать б) увеличить

- в) нейтрализовать г) уменьшить
43. Полипептидные цепи белка третичной структуры входящие в белок имеющий четвертичную структуру называются ...
- а) глобулами в) энзимами
б) субъединицами г) фибрилами
44. При $pH=7$ клеточные белки имеют общий ... заряд
- а) положительный в) нейтральный
б) отрицательный г) нулевой
45. Осмос -
46. Диализ -
47. Гидратная оболочка белков может достигать до ... %
- а) 20 в) 70
б) 10 г) 60
48. Лиотропные ряды образованы ...
- а) катионами в) катионами и анионами
б) анионами г) атомами
49. Для денатурированных белков характерно ...
- а) уменьшение растворимости в) увеличение свободной энергии
б) повышение спирализации г) увеличение расщепляемости ферментами
50. К физическим факторам вызывающим денатурацию относят ...
- а) спирт в) ультразвук
б) давление г) ионизирующее излучение
51. Глобулины имеют изоэлектрическую точку в интервале $pH 6 - 7,3$ и они являются ... белками
- а) нейтральными в) слабокислыми
б) щелочными г) сильнощелочными
52. Большое содержание в альбуминах глутаминовой кислоты придаёт им избыточный ...
- а) отрицательный заряд в) растворимость в спирте
б) положительный заряд г) нейтральный заряд
53. N - концевая аминокислота содержит свободную ...
- а) аминогруппу в) гидроксогруппу
б) карбоксильную группу г) кетогруппу
54. Метод нефелометрии основан на свойстве белковых растворов ...
- а) рассеивать свет в) испускать свет
б) поглощать свет г) светиться
55. Скорость диффузии белков зависит от их ...
- а) формы в) амидной группы
б) заряда г) кетонной группы
56. На высокую растворимость белков влияют ...
- а) заряд белковой молекулы в) высокие концентрации солей
б) неполярные аминокислоты г) давление
57. Механизм высаливания белков состоит в ...
- а) снятии гидратной оболочки в) повышении заряда молекулы
б) изменении pH г) повышении осмотического давления
58. Денатурированный белок отличается от высоленного белка ...
- а) первичной структурой в) сохранением третичной структуры
б) сохранением нативных свойств г) уменьшением функциональных групп
59. Денатурация белка повышает его ...
- а) расщепляемость ферментами в) растворимость
б) заряд г) биологическую активность
60. Плазма крови в основном представлена ...
- а) альбуминами и глобулинами б) проламинами

- в) гистонами
 61. Транспорт углекислого газа в эритроцитах и плазме крови происходит в виде ...
 а) гидрокарбоната калия и гидрокарбоната натрия
 б) гидрокарбоната натрия и гидрокарбоната калия
 в) гидрокарбоната кальция и карбоната натрия
 г) карбоната натрия и карбоната калия
62. Осмотические свойства крови в основном обеспечиваются ...
 а) альбуминами и глобулинами
 б) альбуминами и ионами Na^+
 в) альбуминами и гистонами
 г) глютелинами и альбуминами
63. Основными неорганическими буферными системами крови являются ...
 а) $\text{H}_2\text{CO}_3 - \text{HCO}_3^-$, $\text{H}_2\text{PO}_4^- - \text{HPO}_4^{2-}$
 б) $\text{H}_3\text{PO}_4 - \text{HPO}_4^{2-}$, гемоглобин
 в) $\text{H}_2\text{CO}_3 - \text{CO}_2$, гемоглобин
 г) $\text{H}_3\text{COOH} - \text{H}_3\text{COO}^-$
64. Отличие миоглобина от гемоглобина в ...
 а) в большем связывании кислорода, наличие атома меди
 б) большем связывании кислорода, наличие вторичной структуры
 в) большем связывании кислорода, наличие третичной структуры
 г) меньшем связывании кислорода, наличие третичной структуры
65. В состав глобина гемоглобина входят ... имеющие ... структуру
 а) две цепи, вторичную и третичную
 б) три цепи, вторичную
 в) две цепи, четвертичную
 г) три цепи, третичную и четвертичную
66. При присоединении к гемоглобину угарного газа происходит образование ... где железо имеет степень окисления ...
 а) дезоксигемоглобина, 2^+
 б) метгемоглобина, 2^+
 в) карбоксигемоглобина, 2^+
 г) карбоксигемоглобина, 3^+
67. При присоединении к гемоглобину (амино группам глобина) углекислоты происходит с образование ... таким путем выводится до 20% углекислоты
 а) дезоксигемоглобина
 б) метгемоглобина
 в) карбгемоглобина
 г) карбоксигемоглобина
68. Способностью к гидролизу АТФ обладает мышечный белок ...
 а) миоглобин
 б) актин
 в) миозин
 г) фермент АТФ -синтетаза
69. Наличие сульфгидрильных групп у ... способствует гидролизу АТФ
 а) миоглобина
 б) актина
 в) миозина
 г) пепсина
70. Основой гладких мышц является водорастворимый белок ...
 а) миоглобин
 б) актин
 в) миозин
 г) тропомиозин
71. Актин способен к переходу из ... форму в присутствии ионов K^+ и Mg^{2+}
 а) глобулярной в фибрилярную
 б) фибрилярной в глобулярную
 в) восстановленной в окисленную
 г) окисленной в восстановленную
72. Основными путями ресинтеза АТФ в мышце являются ... (в порядке очередности)
 а) гликолиз, цикл Кребса, креатинфосфат
 б) миокиназная реакция, цикл Кребса, креатинфосфат
 в) цикл Кребса, креатинфосфат, гликолиз
 г) креатинфосфат, гликолиз, цикл Кребса

4. Гликолиз

1. Облигатными анаэробами являются ...
 2. Факультативными анаэробами являются ...
 3. Источником получения энергии анаэробным путем являются гексозы ... ряда
 а) L
 б) F
 в) D
 г) A
4. При молочнокислом брожении конечным продуктом является ...
 а) молочная кислота
 б) масляная кислота

- в) спирт г) уксусная кислота
5. При спиртовом брожении конечным продуктом является ...
- а) этанол в) метанол
б) молочная кислота г) уксусная кислота
6. При маслянокислом брожении конечным продуктом является ...
- а) масляная кислота в) уксусная кислота
б) этиловый спирт г) пируват
7. Ферменты гликолиза локализованы в ...
- а) митохондриях в) мембранах
б) рибосомах г) цитоплазме
8. Гексокиназа катализирует реакцию фосфорилирования ... при участии АТФ
- а) рибозы в) глюкозы
б) ксилозы г) лактозы
9. Константа Михаэлиса для гексокиназы $K_m = 2 \cdot 10^{-2} \text{М}$ поэтому она работает при
содержании глюкозы
- а) низком в) высоком
б) удвоенном г) постоянном
10. Фосфофруктокиназа относится к ферментам
- а) аллостерическим в) лиазам
б) простетическим г) оксидоредуктаза
11. Первое субстратное фосфорилирование в гликолизе происходит с участием
- а) 1,3-дифосфоглицериновой кислоты в) лактата
б) фосфоэнолпировиноградной кислоты г) фосфоглицеринового альдегида
12. В аэробных условиях пируват окисляется в ...
- а) фумаровую кислоту в) лактат
б) цитрат г) малат
13. Выход АТФ составляет ... молекулы на молекулу расщепленной глюкозы
- а) 3 в) 4
б) 2 г) 5
14. Гексокиназа осуществляет реакцию с ... значением ΔG
- а) отрицательным в) нейтральным
б) положительным г) нулевым
15. Лимитирующие места гликолиза представлены ферментами ...
- а) глюкофосфатизомеразой, триозофосфатизомеразой, енолазой в) амилазой, фосфофруктокиназой, лактатдегидрогеназой
б) гексокиназой, фосфофруктокиназой, пируваткиназой г) фосфофруктокиназой, енолазой, лактатдегидрогеназой
16. Гексокиназа, фосфофруктокиназа, пируваткиназа активируется ...
- а) АДФ в) глюкозой
б) АТФ г) фруктозой
17. В эритроцитах образование АТФ осуществляется в процессе ...
- а) гликолиза в) цикла Кребса
б) β окисления г) цикла Кори
18. Спиртовое брожение отличается от гликолиза дальнейшим превращением ...
- а) пирувата в) лактата
б) цитрата г) малата
19. НАД · Н₂ образующийся в гликолизе поступает в митохондрии в виде ...
- а) малата или лактата в) пирувата или ацетата
б) АДФ или лактата г) цитрата или фумарата
20. Эффект Пастера – ингибирование гликолиза в присутствии ...
- а) углекислого газа в) воды
б) кислорода г) угарного газа

21. Фосфофруктокиназа активируется ...

- а) киназами
б) фруктозо-6- фосфатом

- в) АТФ
г) цитратом

22. Основными продуктами пентозофосфатного цикла являются ...

- а) пентозы, CO_2 , НАД Ф · H_2
б) гексозы, CO_2 , НАД · H_2

- в) CO_2 , НАД Ф · H_2
г) гексозы, CO_2 , НАД Ф · H_2

5. Биологическое окисление

1. Окислительно-восстановительный потенциал пары $\text{НАД} \cdot \text{H} + \text{H}^+ / \text{НАД}^+ = -0,32\text{В}$ и она обладает выраженной способностью к ...

- а) восстановлению
б) окислению
в) присоединению H^+

2. Биологическое окисление- отнятие от субстрата ...

- а) кислорода
б) протона, электрона
в) углекислого газа
г) углерода

3. При погружении митохондрий в гипотонический раствор внешняя мембрана ...

- а) лопается
б) сжимается
в) набухает
г) растягивается

4. При $\text{pH}=7$ окислительно-восстановительный потенциал пары $\text{H}_2/2\text{H}^++2\text{e}^- = \dots$

- а) $-0,42\text{В}$
б) 4В
в) $+0,42\text{В}$
г) 0В

5. Пируватдегидрогеназный комплекс представлен сочетанием ... ферментов

- а) 3
б) 2
в) 1
г) 4

6. Окисление субстрата пируватдегидрогеназным комплексом характеризуется ...

- а) выравниваем значений ΔG
б) увеличением ΔG
в) уменьшением ΔG

7. Сукцинатдегидрогеназа катализирует отщепление от сукцината атомов водорода из ... положения

- а) транс
б) цис
в) мета
г) орто

8. Малатдегидрогеназа катализирует реакцию отщепления ... от малата

- а) водорода
б) кислорода
в) углерода
г) ацетил КоА

9. Дыхательная цепь имеет следующий порядок ...

- а) флавопротеид, убихинон, железосерные белки, цитохромы
б) железосерные белки, цитохромы, убихинон
в) убихинон, железосерные белки, цитохромы, флавопротеид

10. Дегидрирование $\text{НАД} \cdot \text{H}$, $\text{НАД} \cdot \text{H}$ –дегидрогеназой происходит с ... мембраны митохондрии

- а) внутренней
б) наружной
в) матрикса

11. Цитохромы переносят ...

- а) протоны
б) электроны
в) водород

12. Активный центр $\text{НАД} \cdot \text{H}$ –дегидрогеназы обращен к митохондрии

- а) кристам
б) матриксу
в) наружной мембране

13. Окислительно-восстановительный потенциал пары $\text{НАД} \cdot \text{H} + \text{H}^+ / \text{НАД}^+ = -0,32\text{В}$, $\text{O}_2/\text{O}^{2-} + 2\text{e}^- = +0,81\text{В}$ поэтому протоны и электроны переносятся на ...

- а) кислород
б) водород
в) углерод

14. Железосерные белки находятся в ... слое мембраны

- а) липидном
б) белковом
в) внутреннем

15. Цитохром с расположен на ... поверхности ... мембраны

- а) внутренней, внутренней
б) внутренней, наружной
в) наружной, внутренней

16. Активный центр цитохрома а обращен в

- а) цитоплазму
в) матрикс
б) межмембранное пространство
17. Железосерные белки содержат ... железо
а) негеминовое
б) геминовое
в) восстановленное
18. При поглощении одного атома кислорода поглощается примерно ... атома неорганического фосфата
а) 4
б) 3
в) 2
19. Окислительное фосфорилирование ...
20. Субстратное фосфорилирование происходит в реакциях ...
а) цикла Кребса
б) гликолиза
в) цикла Кноопа
21. Дыхательная цепь имеет ... пункта сопряжения дыхания и фосфорилирования
а) 2
б) 3
в) 4
г) 5
22. Разность окислительно-восстановительного потенциала между участками дыхательной цепи при образовании АТФ должна быть ...
а) 1 в
б) 0,22 в
в) 2 в
г) 3 в
23. Протонный потенциал образуется за счет переноса ... на внешнюю сторону внутренней мембраны
а) водорода
б) протонов
в) электронов
24. Цитохромы являются ...
а) кофакторами
б) гемопротеидами
в) активаторами
25. В процессе окисления энергия Гиббса
а) снижается
б) растет
в) стремится к нулю
26. Цитохромоксидаза содержит ...
а) медь
б) магний
в) кальций
27. Наружная поверхность внутренней мембраны митохондрии имеет ... заряд
а) отрицательный
б) нейтральный
в) положительный
28. Ионы H^+ для образования воды берутся из ... митохондрии
а) матрикса
б) цитоплазмы
в) межмембранного пространства
29. Восстановление убихинона позволяет ему ... протоны водорода
а) связывать
б) отдавать
30. Внутренняя поверхность внутренней мембраны митохондрии имеет ... заряд
а) положительный
б) отрицательный
в) нейтральный
31. Передачу электронов с дыхательной цепи на кислород осуществляет ...
а) убихинон
б) цитохромоксидаза
в) каталаза
32. Фосфорилирование происходит на ... мембране
а) внутренней
б) цитоплазматической
в) наружной
33. Продукты пероксидазного типа потребления кислорода ...
а) пероксид водорода и окисленный субстрат
б) пероксид водорода и восстановленный субстрат
34. В буром жире больше ферментов ...
а) аэробного дыхания
б) гликолиза
в) фосфорилиза
35. Свободное окисление сопровождается выделением ...
а) тепла
б) водорода
в) кислорода
36. Продукты оксигеназного типа потребления кислорода ...
а) вода и окисленный субстрат
б) углекислый газ и восстановленный субстрат
37. Бурый жир богат ...
а) митохондриями
б) лизосомами
в) рибосомами
38. Дайте название $HO^2\cdot$ радикалу
а) пероксидный
б) гидроксильный
в) супероксидный
39. Дайте название $O^{2\cdot-}$ радикалу

- а) оксидный б) супероксидный в) пероксидный
40. Дайте название OH^- радикалу
- а) гидроксильный б) пероксидный в) супероксидный
41. Оксигеназный тип потребления кислорода требует присутствия ...
- а) донора водорода и окисляемого субстрата в) акцептора водорода и
б) акцептора водорода и окисляемого субстрата восстановленного субстрата
42. Супероксиддисмутаза катализирует реакцию ...
- а) $\text{O}_2^- + \text{O}_2^- + 2\text{H}^+ = \text{H}_2\text{O}_2 + \text{O}_2$ в) $\text{O}_2 + 2\text{H}_2\text{O} + 4\text{e}^- = 4\text{OH}^-$
б) $2\text{H}_2 + \text{O}_2 = \text{O}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$
43. Пероксидами называют вещества ...
- а) активизирующие перекисное окисление в) снижающие перекисное окисление
б) активизирующие распад белка
44. Антиоксидантами являются вещества ...
- а) α токоферол, глутатион б) марганец в) пероксид водорода, галогены
45. В качестве кофактора глутатионпероксидаза содержит ...
- а) магний в) марганец
б) селен г) кальций
46. Устранение H_2O_2 в клетках происходит при участии фермента ...
- а) каталазы б) амилазы в) гексокиназы
47. Витамины А, D, К легкоокисляющиеся соединения вызывающие образование ...
- а) свободных радикалов б) кофакторов
в) пероксидов г) ионов
48. Основным путём образования $\text{НАДФ}\cdot\text{H}_2$ является ...
- а) цикл Кребса в) гликолиз
б) пентозофосфатный цикл г) цикл Кноопа
49. Основным путём использования $\text{НАДФ}\cdot\text{H}_2$ является ...
- а) гликолиз в) синтез жирных кислот и нейтрализация аммиака
б) пентозофосфатный цикл г) цикл Кноопа
50. Основными местами образования $\text{НАДФ}\cdot\text{H}_2$ являются ...
- а) головной мозг и селезенка в) почки
б) жировая ткань и печень г) мышцы и сердце
51. Укажите, какие из следующих утверждений правильные. Если утверждение неверно, объясните почему.
- А. Благодаря многим специализированным транспортным белкам, имеющимся во внутренней и наружной мембранах, межмембранное пространство и пространство матрикса по содержанию низкомолекулярных соединений химически эквивалентно цитозолю.
- Б. Количество крист в митохондриях клеток сердечной мышцы втрое больше, чем в митохондриях клеток печени, что, по-видимому отражает большую потребность клеток сердца в АТФ.
- В. Чтобы обеспечить непрерывное получение энергии за счет окислительного метаболизма, животные клетки хранят «горючее» в форме жирных кислот и глюкозы.
- Г. Наиболее важный вклад цикла лимонной кислоты в метаболизм заключается в извлечении высокоэнергетических электронов окислении двух углеродных атомов ацетильной группы до углекислого газа.
- Д. Энергия, выделяющаяся при транспорте электронов по дыхательной цепи по внутренней мембране митохондрий, используется для перекачивания протонов через мембрану из межмембранного пространства в матрикс.
- Е. Каждый последующий комплекс дыхательных ферментов в цепи переноса электронов обладает большим сродством к электронам, чем предыдущий; электроны последовательно переходят от одного комплекса к другому, пока в конечном итоге не достигнут кислорода, который обладает наибольшим по сравнению со всеми комплексами сродством к электронам.

Ж. Как правило, протондвижущая сила во внутренней мембране дышащей митохондрии почти на три четверти обусловлена мембранным потенциалом.

З. Расположение АТФ-синтетазы во внутренней мембране митохондрии таково, что АТФ образуется в межмембранном пространстве отсюда АТФ диффундирует в цитозоль через поры в наружной мембране.

И. Полное изменение энтропии в результате какой-либо химической реакции выражается в изменении свободной энергии, сопровождающем эту реакцию: чем больше увеличение свободной энергии (когда ΔG становится большой положительной величиной), тем легче идет данная реакция.

К. Значительная эффективность клеточного дыхания обусловлена главным образом большим числом образующихся в процессе окисления промежуточных продуктов (интермедиатов), благодаря чему огромное количество свободной энергии, освобождающееся при окислении, дробится на небольшие порции.

6. Ксенобиотики

1. В фазе модификации происходит взаимодействие ксенобиотика с ...

- а) ферментами
- б) глюкозой
- в) водой
- г) цитохромом

2. В фазе конъюгации ксенобиотик соединяется с ...

- а) биомолекулами
- б) глюкозой
- в) водой
- г) фосфорной кислотой

3. В плазме крови ксенобиотики адсорбируются главным образом на ...

- а) альбумине
- б) глюкозе
- в) глобулине
- г) казеине

4. Основным органом по превращению ксенобиотиков является ...

- а) печень
- б) почки
- в) кишечник
- г) легкие

5. Микросомы- ...

6. Метаболизм ксенобиотиков в клетке может происходить в ...

- а) гиалоплазме
- б) лизосомах
- в) пероксисомах
- г) митохондриях

7. Монооксигеназная цепь использует электроны и протоны принимая их от ...

- а) НАДФ·Н
- б) пиридоксина
- в) НАД·Н

8. Основным источником НАД·Н для редуктазной цепи является ...

- а) гликолиз
- б) пентозофосфатный цикл
- в) цикл Кребса
- г) фотосинтез

9. Основным источником НАДФ·Н для монооксигеназной цепи является ...

- а) пентозофосфатный цикл
- б) гликолиз
- в) β -окисление жирных кислот

10. Монооксигеназа фермент катализирующий реакцию ... с некоторым субстратом

- а) кислорода
- б) азота
- в) углерода
- г) водорода

11. Цитохром Р450 активирует кислород с образованием воды и включением ... в окисляемое вещество

- а) кислорода
- б) азота
- в) углерода
- г) водорода

12. Субстрат окисляемый цитохромом Р450 должен проявлять специфичность к физико-химическим свойствам и быть по отношению к воде ...

- а) неполярным
- б) полярным
- в) амфифильным
- г) гидрофильным

13. Перечислите основные виды конъюгации ксенобиотиков у человека

- а) метильная
- б) аминная
- в) амидная
- г) гликозидная

14. Причиной более быстрого воздействия и в меньшей дозе воздействия ксенобиотиков на организм детей является недоразвитие у них ...

- а) монооксигеназной цепи окисления б) цикла гликолиза
 в) гликогеногенеза
15. Ночью скорость метаболизма ксенобиотиков эндоплазматической сетью печени ...
 а) увеличивается г) зависит от цикла Кребса
 б) не изменяется в) снижается
16. Для растений характерна конъюгация с глюкозой при участии гликозилтрансферазы с образованием ...
 а) глюкозидов в) лигнина
 б) глюкуроновой кислоты г) целлюлозы
17. Для животных характерна конъюгация с ... при участии глюкуронилтрансферазы с образованием ...
 а) глюкуронидов в) лигнина
 б) глюкуроновой кислоты г) глюкозидов
18. Микросомальное окисление чужеродного соединения пропорционально количеству ...
 а) окисленного НАДФ·Н+Н⁺ в) окисленного НАДФ·Н
 б) восстановленного НАДФ·Н+Н⁺ г) восстановленного НАДФ
19. Реакции конъюгации катализируются ...
 а) трансферазами в) оксидоредуктазами
 б) гидролазами г) синтетазами
20. Для соединений, стимулирующих микросомальные ферменты, характерна ... растворимость в липидах
 а) высокая б) низкая в) не имеет значение
21. Металл может менять избирательность органического лиганда ...
 а) увеличивая липофильность лиганда б) не влияя на распределение электронов
 в) увеличивая гидрофильность лиганда
22. Синильная кислота связывая свободные валентности железа в ферменте ... прекращает дыхание
 а) цитохромоксидазе в) изоцитратдегидрогеназы
 б) амилазе г) аминотрансферазы
23. Ингибиторы фосфорилирования действуют на ... синтетазу блокируя использование протонного потенциала
 а) АТФ в) НАДФ·Н
 б) НАДФ г) НАД·Н
24. Амфифильные ксенобиотики стремятся концентрироваться на границе раздела двух ... жидкостей
 а) гидрофобных в) смешивающихся
 б) несмешивающихся г) полярных
25. Представителем амфифильных ксенобиотиков является
 а) мыло б) хлорид натрия в) уксусная кислота
26. Через клеточные мембраны хорошо проникают антибиотики с ... свойствами
 а) нейтральными б) кислыми в) основными
27. Расположите в порядке убывания поступление ксенобиотиков в организм человека
 а) пища б) воздух в) вода
28. Преимущества глюкуроновой кислоты перед глюкозой при конъюгации с ксенобиотиками в том, что она содержит ... группу
 а) ионизируемую в) альдегидную
 б) кетонную г) амина
29. Реакции биотрансформации чужеродных веществ разделяют на 4 класса (дать названия реакциям)...

7. Витамин

1. По физиологическому значению витамин А называют ...
2. По физиологическому значению витамин D называют ...

3. По физиологическому значению витамин К называют ...
4. По физиологическому значению витамин В₁ называют ...
5. В растительных продуктах содержатся аналоги витамина А ...
6. Ретиналь является альдегидом витамина ...
7. В β каротине содержится ... β иононовых кольца
8. Депонирование эфиров ретинола осуществляется в ...
9. В акте зрения цис ретиналь переходит в ... ретиналь
10. Окончательное биохимическое превращение витаминероов витамина D происходит в почках с образованием ... производных
11. Всасывание кальция осуществляется при помощи ... белка и ... АТФазы
12. Всасывание жирорастворимых витаминов происходит в тонком кишечнике при участии ... кислот
13. По химической структуре витамин К относят к
 - а) хинонам
 - б) белкам
 - в) фенолам
 - г) пуринам
14. Витамин Е образован ароматическим спиртом токолом ... цепью
15. Токоферол защищает боковую цепь витамина А от окисления ...
16. В клетке основным местом концентрирования токоферола является ...
17. Биологически активными формами тиамина являются его эфиры с ... кислотой
18. Биохимическое значение тиамина определяется его вхождением в
 - а) пируватдегидрогеназный комплекс
 - б) пентозофосфатный цикл
 - в) состав витамина В₁
19. Тиаминдифосфат имеет прямую взаимосвязь с образованием
 - а) НАДФ · Н
 - б) НАД · Н
 - в) НАД
20. Флавиновые коферменты принимают участие в переносе ... и ... в дыхательной цепи
21. В₁₂ является коферментом фермента ...
22. Дегидроаскорбиновая кислота восстанавливается в ...
23. Аскорбиновая кислота является донором ...
24. Флавоноиды по химической структуре относят к растительным ... соединениям
25. Кумарины являются антогонистами витамина ...
26. Витамин К стимулирует образование ...
27. Спиртовая группа тиамина позволяет образовывать с кислотами ... эфиры
28. Никотиновая кислота является производным ...
29. Никотинамид является составной частью ...
 - а) НАД
 - б) ФАД
 - в) рутин
30.
 - а) растительные масла
 - б) животные масла
 - в) сапонины
33. Гипоавитаминоз витамина В₁ сопровождается падением окисления ...
 - а) пировиноградной кислоты
 - б) яблочной кислоты
 - в) пропионовой кислоты
 - г) линоленовой кислот
33. Пиридоксаль-5- фосфат входит в состав ...
 - а) всех классов ферментов
 - б) только гидролаз
 - в) только оксидоредуктаз
 - г) только трансфераз
34. Аскорбиновая кислота в кишечнике участвует в окислении ... в ...
 - а) Fe²⁺; Fe³⁺
 - б) Fe³⁺; Fe²⁺
 - в) Н⁺; Н⁰
 - г) С¹⁺; С²⁺

8. Нуклеиновые кислоты

1. В состав ДНК входит ...
 - а) пентоза
 - б) фосфористая кислота
 - в) альдегид
 - г) нуклеозид
2. Содержание ДНК в клетках достигает ...%
 - а) 2-15
 - б) 3-15
 - а) больше
 - в) 4-20
 - г) 1-10
 - б) меньше

- в) равно
а) нуклеозид, фосфорная кислота
б) нуклеотид, фосфорная кислота
а) азотистое основание, пентоза
б) пентоза, фосфорная кислота
6. Содержание гуанина равно содержанию ...
а) цитозина
б) тимина
7. Сумма пуриновых оснований равна ...
а) сумме пиримидиновых оснований
б) сумме адениновых оснований
8. Направление цепей ДНК ...
а) параллельно
б) антипараллельно
9. Виток спирали ДНК содержит ... нуклеотидов
а) 10
б) 11
10. Основная часть хроматина ...
а) активна
б) постоянно транскрибируется
11. Акцепторный участок тРНК имеет последовательность
а) ЦЦА
б) ГГА
12. Нуклеотиды соединяются 3,5 связями
а) фосфорноэфирными
б) пептидными
13. 3 гидроксильная группа пентозы одного нуклеотида соединена с ... гидроксильной группой пентозы
а) 4
б) 5
14. 5' конец содержит ...
а) трифосфат
б) гидроксил
15. 3' конец содержит свободный ...
а) гидроксил
б) трифосфат
16. Триплет-
17. Содержание аденина равно содержанию ...
а) тимина
б) гуанина
18. Между аденином и тимином образуется ... водородные связи
а) 3
б) 2
19. Между гуанином и цитозином образуется ... водородные связи
а) 3
б) 2
20. Взаимное соответствие оснований одной цепи противоположной называется ...
а) комплиментарностью
б) трансляцией
21. Один виток спирали ДНК содержит ... нуклеотидов
а) 10
б) 15
- г) удвоено
в) рибоза, фосфорная кислота
г) дезоксирибоза, фосфорная кислота
в) азотистое основание, фосфорная кислота
г) пуриновое основание, фосфорная кислота
- в) пурина
г) аденин
- в) сумме гуаниновых оснований
г) сумме РНК
- в) симметрично
- в) 12
г) 13
- в) неактивна
г) рыхлая
- в) ГТУ
г) ААА
- в) водородными
г) ковалентными неполярными
- в) 6
г) 2
- в) сульфат
г) глицин
- в) дифосфат
г) аденин
- в) урацила
г) цитозина
- в) 1
г) 4
- в) 4
г) 5
- в) соответствием
г) транскрипцией
- в) 5
г) 8

22. Структура ДНК в которой порядок чередования нуклеотидов одинаков слева на право называется ...

- а) полиндромом
- б) кодоном
- в) триплетом
- г) хроматином

23. Хроматин -

24. Нуклеосомы содержат ... пар оснований и ... молекул гистонов

- а) 140 и 6
- б) 140 и 8
- в) 120 и 7
- г) 120 и 8

25. Степень упаковки ДНК в нуклеосоме равна ...

- а) 5
- б) 4
- в) 6
- г) 7

26. В нуклеосоме нить ДНК образует структуру

- а) вторичную
- б) первичную
- в) третичную
- г) четвертичную

27. Палиндромы ДНК в РНК проявляются в виде ...

- а) кодонов
- б) шпилек
- в) антикодонов
- г) триплетов

28. Для РНК имеющих вид «клеверного листа» характерна ... структура

- а) вторичную
- б) первичную
- в) третичную
- г) четвертичную

29. Антикодон тРНК спаривается с мРНК

- а) кодоном
- б) антикодоном
- в) триплетом
- г) палиндромом

30. Гипохромный эффект проявляется при длине волны ... нм

- а) 256
- б) 260
- в) 280
- г) 300

а) иприт

б) хлорид натрия

а) не постоянно

б) постоянно

а) транскрипция

б) трансляция

34. Спираль ДНК

а) правозакрученная

б) левозакрученная

35. ДНК содержащими структурами являются

а) хлоропласты

б) цитоплазма

9. Ферменты

1. Скорость ферментативной реакции прямо пропорциональна ...

- а) количеству фермента
- б) количеству апофермента
- в) количеству субстрата
- г) изоэлектрической точке

2. Ферменты- катализаторы белковой природы с активностью

- а) регулируемой
- б) нерегулируемой
- в) индуцируемой
- г) комплиментарной

3. Ферменты сильнее ...

- а) снижают энергию активации
- б) повышают энергию активации
- в) изменяет ΔG
- г) изменяет кофермент

4. Белковая природа фермента проявляется в следующих свойствах ...

- а) термолабильности
- б) термостабильности
- в) денатурации
- г) репарации

5. Установите соответствие по принадлежности фермента к классу

1. амилаза
2. лактатдегидрогеназа
3. дегидратаза
4. метилтрансфераза
6. Белковую часть фермента называют ...
 - а) апофермент
 - б) кофактор
7. К классу оксидоредуктаз относят ...
 - а) пероксидазу
 - б) метилтрансферазу
8. Ферменты в живой клетке представлены ... структурой
 - а) первичной
 - б) вторичной
 - в) третичной
 - г) четвертичной
9. Кофактор –
10. Кофактором является ...
 - а) апофермент
 - б) простетическая группа
 - в) белок
 - г) ион Co^{2+}
11. Гидролазы отличаются от других классов ферментов отсутствием ...
 - а) кофермента
 - б) белковой части
 - в) апофермента
 - г) четвертичной структуры
12. Присутствие апофермента в различных классах ферментов имеющих одинаковый кофермент обеспечивает ...
 - а) различный катализ
 - б) одинаковую структуру
 - в) одинаковый катализ
 - г) повышение энергии активации
13. Никотинамидные коферменты способны ...
 - а) обратимо принимать электроны
 - б) принимать электроны
 - в) принимать электроны и протоны
 - г) обратимо принимать электроны и протоны
14. Второе название убихинона ...
 - а) кофермент Q
 - б) ацетилхолин
 - в) ацетил
 - г) цитохром а
15. Аналогом животного убихинона у растений является
 - а) пластохинон
 - б) цитохромоксидаза
 - в) железосерные белки
 - г) геминное железо
16. Наличие окислительно-восстановительных свойств убихинон переносит ...
 - а) протоны и электроны
 - б) протоны
 - в) электроны
 - г) радикалы
17. Большинство нуклеотидных коферментов являются ... фосфатами
 - а) ди
 - б) три
 - в) моно
 - г) тетра
18. В витамине B_{12} ион кобальта выполняет роль ...
 - а) кофактора
 - б) активатора
 - в) ингибитора
 - г) апофермента
19. Оксидоредуктазы содержат ионы металла с ...
 - а) постоянной степенью окисления
 - б) переменной степенью окисления
 - в) одной валентностью
 - г) витаминами
20. Гидролазы могут содержать ионы металлов с ...
 - а) постоянной степенью окисления
 - б) переменной степенью окисления
 - в) одной валентностью
 - г) витаминами
21. Ион металла может способствовать формированию каталитически активной конформации третичной и четвертичной структуры ...
 - а) кофактора
 - б) апофермента

- в) активатора
г) субстрата
22. Фермент катализируя превращения одного из стереоизомеров субстрата проявляет ...
а) субстратную специфичность
в) стереохимическую специфичность
б) органную специфичность
г) высокую специфичность
23. Фермент катализируя превращения только одного субстрата проявляет ...
а) абсолютную субстратную специфичность
в) стереохимическую специфичность
б) органную субстратную специфичность
г) высокую специфичность
24. Фермент катализируя изменения отдельных связей определенной группы субстратов проявляет субстратную специфичность
а) относительную групповую
в) стереохимическую
б) абсолютную групповую
г) большую
25. Фермент катализируя превращения только одного субстрата проявляет ... специфичность
а) относительную субстратную
в) стереохимическую
б) абсолютную групповую
г) большую
26. Значение K_m в уравнении $V = \frac{V_{max} [S]}{[S] + K_m}$ это ...
27. Чем выше значение K_m тем ...
а) ниже превращение субстрата
б) выше превращение субстрата
в) больше уменьшение субстрата
г)
28. Ферменты с групповой субстратной специфичностью для каждого субстрата ... K_m
а) своя
в) две
б) одна
г) три
29. Наивысшая точка кривой Михаэлиса свидетельствует о
а) не насыщении молекул фермента
в) увеличении скорости реакции
б) насыщении молекул фермента
г) увеличении молекул фермента
30. Порядок реакции отражает скорость реакции при разных ...
а) ингибиторах
в) концентрациях субстрата
б) активаторах
г) значениях рН
31. Изменения Рн среды влияет на ионизацию кислых и основных групп аминокислотных остатков ... ферментов
а) белков
в) активного центра
б) нуклеотидов
г) аллостерического центра
32. При нулевом порядке скорости реакции не зависит от ...
а) концентрации ионов H^+
в) ингибиторов
б) концентрации субстрата
г) концентрации ионов OH^-
33. При увеличении температуры тела на $1^\circ C$ скорость реакции возрастает на ...
а) 10%
в) 50%
б) 90%
г) 20%
34. Приведите примеры необратимых ингибиторов ферментов
35. Аллостерическая регуляция характерна для ферментов имеющих ... структуру
а) первичную
в) третичную
б) вторичную
г) четвертичную
36. Аллостерические ингибиторы тормозят ...
а) превращения субстрата в активном центре фермента
в) превращения фермента в активном центре субстрата
б) восстановление
г) окисление
37. Снижение скорости ферментативной реакции проявляется в ...
а) снижении K_m
б) увеличении K_m
в) постоянстве K_m
г) значении $K_m = 0$
38. При конкурентном ингибировании ингибитор и субстрат ...
а) взаимодействуют один к одному
б) повышают скорость реакции

- в) пепсин, тестостерон г) инсулин, соматотропин
32. Глюкокортикоиды способствуют использованию аминокислот в ...
 а) брожении в) гидролизе
 б) цикле Кребса г) глюконеогенезе
33. Тестостерон оказывает тормозящее действие на синтез ... гипофизом
 а) лютропина в) адреналина
 б) фоллитропина г) норадреналина
34. Воздействие андрогенов эмбриональных семенников на половую дифференцировку гипоталамуса приводит к развитию ...
 а) мужского пола в) гипоталамуса
 б) женского пола г) гипофиза
35. Лютропин способствует развитию ... в яичниках
 а) желтого тела в) яйцеклеток
 б) эпителия г) сперматозоидов
36. Образование цАМФ аденилатциклазой происходит при взаимодействии
 а) гормона с АТФ в) гормона с ферментами внутри клетки
 б) гормона с нуклеиновыми кислотами г) гормона с рецептором
37. Отличие цАМФ от АТФ состоит
 а) в присутствии макроэргической связи
 б) в закичивании через остаток фосфорной кислоты атомов С3 и С5
 в) в большей энергосоставляющей
38. Кальций связывающим белком цитоплазмы является ...
 а) кальциотонин
 б) калмодулин
 в) коллаген
 г) кератин
39. К тропным гормонам относят ...
 а) соматотропин, тиреотропин
 б) трийодтиронин, инсулин
 в) меланотропин, адреналин
 г) кортикотропин, норадреналин
40. Альдостерон осуществляет реабсорбцию из мочи ионов ... и выведение в мочу ионов...
 а) K^+ Mg^{2+}
 б) K^+ Na^+
 в) Na^+ Ca^{2+}
 г) Ca^{2+} Mg^{2+}
41. Глюкокортикоиды повышают содержание в крови ...
 а) сахарозы, инсулина, жирных кислот
 б) глюкозы, аминокислот, жирных кислот
 в) калия, инсулина, жирных кислот
 г) калия, сахарозы, аммиака

Б.1. Б.14 Органическая химия

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Углеводороды и их галогенпроизводные»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Гетеросодержащие органические соединения»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену Модуль 1 Теоретические представления в органической химии Углеводороды. Галогенпроизводные

1. Номенклатура и изомерия алканов.
2. Способы получения алкенов (из алканов, спиртов, моно- и дигалогенопроизводных, алкинов).
3. Реакции элиминирования галогенопроизводных.
4. Номенклатура и изомерия алкенов.
5. Химические свойства алканов (галогенирование, нитрование, сульфирование, сульфоокисление и сульфохлорирование, окисление).
6. Реакции нуклеофильного замещения галогенопроизводных по SN1 механизму.
7. Номенклатура и изомерия алкинов.
8. Способы получения галогенопроизводных (замещением водорода на галоген в алканах, алкенах и аренах; присоединением галогенов и галогеноводородов к непредельным соединениям; из спиртов).
9. Электронные эффекты. Положительный и отрицательный индуктивные эффекты.
10. Номенклатура и изомерия галогенопроизводных.
11. Способы получения алкинов.
12. Электронные эффекты. Положительный и отрицательный мезомерные эффекты.
13. Номенклатура и изомерия аренов. Строение бензольного кольца.

14. Химические свойства алкенов. Реакции гидрирования, галогенирования (механизм), гидрогалогенирования, гидратации.
15. Реакции нуклеофильного замещения галогенопроизводных по SN2 механизму.
16. Химические свойства алкенов. Реакции окисления (кислородом воздуха, гидроперекисью ацилов, водным раствором перманганата калия при охлаждении, концентрированным раствором окислителей), озонирования, полимеризации.
17. Химические свойства алкинов. Кислотные свойства алкинов (получение солей ацетиленидов), галогенирование (механизм), гидрирование, гидрогалогенирование, гидратация, присоединение спиртов.
18. Реакции элиминирования галогенопроизводных E2.
19. Способы получения аренов (из алканов, циклоалканов, алкинов, по реакции Вюрца-Фиттига, Фриделя-Крафтса, по Клеменсену).
20. Типы гибридизаций орбиталей у атома углерода. sp³-гибридизация.
21. Химические свойства аренов. Реакции электрофильного замещения. Механизм реакции.
22. Типы гибридизации орбиталей у атома углерода. sp²-гибридизация.
23. Типы гибридизации орбиталей у атома углерода. sp-гибридизация.
24. Химические свойства аренов. Реакции алкилирования (спиртами, галоидными алкилами, алкенами), ацилирования (галогенангидридами и ангидридами карбоновых кислот. Механизм реакций).
25. Электрофильное замещение в производных бензола. Правила ориентации. Зависимость направления, скорости реакции и стабильности образующихся δ- комплексов от заместителей в бензольном кольце.
26. Реакции галогенопроизводных с металлами (магнием). Значимость образующихся продуктов в органическом синтезе.
27. Кислотные свойства ацетилена.
28. Получение алканов по реакции Кольбе.
29. Присоединение HBr к несимметричным алкенам в присутствии перекиси водорода (перекисный эффект Хараши). Нитрование алканов по Коновалову.

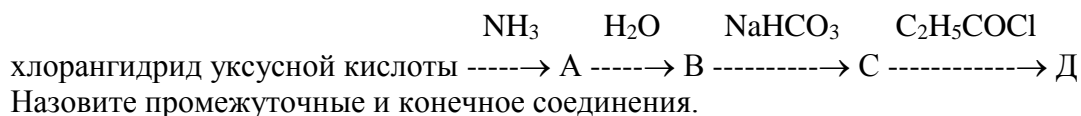
Модуль 2. Гетеросодержащие органические соединения

1. Номенклатура и изомерия одноатомных спиртов (алкоголей).
2. Способы получения многоатомных спиртов (гликолей).
3. Кислотные свойства фенола и зависимость их от электронодонорных и электроноакцепторных заместителей.
4. Номенклатура и изомерия многоатомных спиртов (гликолей).
5. Способы получения одноатомных спиртов (алкоголей).
6. Химические свойства фенолов. Образование фенолятов и простых эфиров.
7. Номенклатура и изомерия фенолов.
8. Окисление гликолей
9. Реакции замещения в бензольном кольце.
10. Внутримолекулярная дегидратация α-гликолей в присутствии минеральной кислоты.
11. Химические свойства одноатомных спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы, образования простых эфиров, окисления и дегидрирования.
12. Восстановление фенола.
13. Внутримолекулярная дегидратация α-гликолей в присутствии Al₂O₃, β-гликолей и γ-гликолей.
14. Окисление фенолов. Значение этой реакции.
15. Получение одноатомных спиртов по реакции Гриньяра с использованием магнийорганических соединений.
16. Межмолекулярная дегидратация гликолей.
17. Кислотные свойства фенола в сравнении с одноатомным спиртом.

18. Номенклатура и изомерия одноатомных спиртов.
19. Распределение электронной плотности в молекуле фенола. Влияние на реакционную способность фенола электронодонорных и электроноакцепторных заместителей.
20. Реакции этерификации одноатомных спиртов. Механизм реакции.
21. Номенклатура и изомерия альдегидов.
22. Получение альдегидов и кетонов окислением и дегидрированием спиртов, восстановлением карбоновых кислот, окислением ароматических углеводов, содержащих метильную группу в боковой цепи.
23. Реакционная способность карбонильной группы, зависимость активности ее от характера и строения заместителей.
24. Получение альдегидов и кетонов разложением солей карбоновых кислот, из геминальных дигалогенпроизводных.
25. Реакции нуклеофильного присоединения AdN (HCN, ROH, NaHSO₃).
26. Получение альдегидов и кетонов из ацетилена и его гомологов, оксосинтез из алкенов, из α-гликолей пинаколиновой перегруппировкой.
27. Реакции восстановления, присоединения металлоорганических соединений (RMgHal) и аммиака.
28. Получение ароматических альдегидов и кетонов (по реакции Гаттермана – Коха и Фриделя - Крафтса).
29. Реакции замещения (с PCl₅, гидроксиламином, гидразином).
30. Номенклатура и изомерия кетонов.
31. Реакции окисления альдегидов кислородом воздуха, аммиачным раствором гидроксида серебра и фелинговой жидкостью.
32. Химические свойства кетонов. Реакции окисления по Вагнеру и Попову.
33. Получение альдегидов и кетонов окислением и дегидрированием спиртов.
34. Отличительные химические свойства альдегидов и кетонов.
35. Альдольная и кротоновая конденсации альдегидов. Образование альдолей и непредельных альдегидов.
36. Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакция Канниццаро.
37. Типы альдегидов и кетонов в зависимости от характера углеводородных радикалов и количества карбонильных групп.
38. Получение ароматических альдегидов (реакция Гаттермана – Коха) и кетонов (реакция Фриделя - Крафтса)
39. Сложноэфирная конденсация альдегидов (реакция Тищенко).
40. Взаимодействие альдегидов с фенолами. Промышленное значение этой реакции.
41. Номенклатура и изомерия одноосновных насыщенных карбоновых кислот.
42. Получение одноосновных насыщенных карбоновых кислот из алкенов, нитрилов и геминальных галогенпроизводных углеводов.
43. Химические свойства карбоновых кислот, связанные с замещением гидроксильной группы.
44. Химические свойства двухосновных насыщенных карбоновых кислот.
45. Номенклатура и изомерия двухосновных насыщенных.
46. Получение одноосновных насыщенных карбоновых кислот из сложных эфиров, магнийорганических соединений и оксосинтезом.
47. Химические свойства одноосновных ненасыщенных карбоновых кислот по кратной связи.
48. Получение одноосновных ненасыщенных карбоновых кислот из алкенов и непредельных альдегидов.
49. Получение двухосновных карбоновых кислот из диолов, динитрилов и оксикислот.
50. Химические свойства одноосновных насыщенных карбоновых кислот по α-глеродному атому.
51. Номенклатура и изомерия двухосновных ненасыщенных карбоновых кислот.

3.Используя этиленгликоль, глицерин, а также уксусную кислоту и ее ангидрид получите все теоретически возможные сложные эфиры. Напишите соответствующие уравнения реакций.

4.Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



5.Получите яблочную кислоту и на ее примере расскажите об оптических антиподах, рацематах. Расскажите о значении этой кислоты..

6.Получите два смешанных дипептида из глутаминовой кислоты и фенилаланина. Какой качественной реакцией можно обнаружить в белках бензольный цикл?

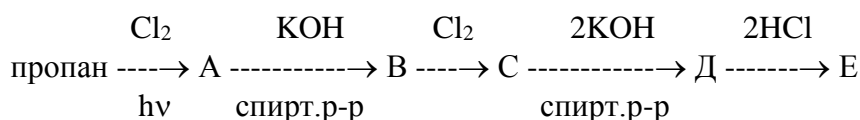
7.Напишите схемы образования пиранозных и фуранозных α - и β -форм: а) D-глюкозы; б) D-фруктозы; в) L-арабинозы. Укажите в них полуацетальный гидроксил, какое еще он имеет название?

8.Способна ли сахароза к таутомерии? В каких химических свойствах проявляется сходство сахарозы и мальтозы?

Вариант 3.

1.Получите 2,4-диметилпентен-2 и напишите реакции его гидрирования, гидрохлорирования, гидратации.

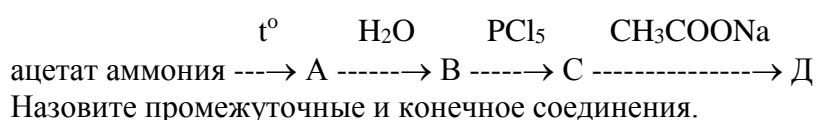
2.Напишите промежуточные и конечные продукты реакций в следующей схеме:



Назовите соединения по систематической номенклатуре.

3.Используя метилкарбинол, втор-бутиловый спирт, а также изомасляную и 2-метилбутановую кислоты, получите все теоретически возможные сложные эфиры. Напишите соответствующие уравнения реакций.

4.Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



5.Предложите схему синтеза лимонной кислоты из α,α' -дихлорацетона. Во что превращается лимонная кислота при нагревании?

6.Напишите схемы реакций получения дипептидов: а) лейцилаланина; б) валиллизина. Укажите пептидную связь и качественную реакцию на нее.

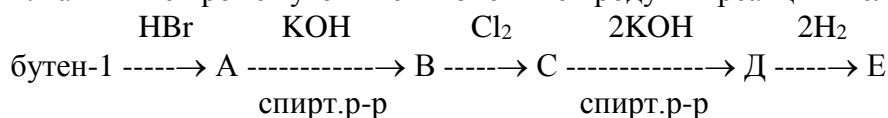
7.Какие реакции глюкозы доказывают, что в ее молекуле имеется пять гидроксильных групп и одна альдегидная?

8.На сахарозу подействуйте ацетилхлоридом. Обладает ли сахароза восстанавливающими свойствами и почему?

Вариант 4.

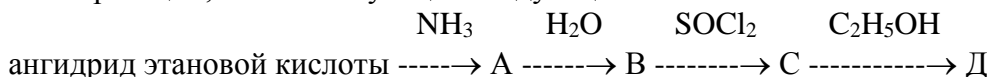
1.Напишите возможные схемы реакций окисления по двойной связи триметилэтилена. Будет ли реагировать исходное соединение с бромной водой, с хлористым водородом? Если будет, то приведите соответствующие реакции.

2.Напишите промежуточные и конечные продукты реакций в следующей схеме:



Назовите соединения по систематической номенклатуре.

3. Синтезируйте двумя способами из соответствующих спиртов, кислот и хлорангидридов кислот этилбутират и метилацетат. Напишите соответствующие уравнения реакций. 4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



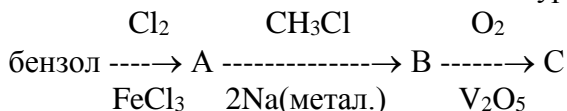
Назовите промежуточные и конечное соединения.

- Получите пировиноградную кислоту несколькими способами. Каково ее значение?
- В чем заключается амфотерность аминокислот? Напишите схемы реакций: а) HBr с глицином; б) NaOH с пролином; в) HNO_2 с валином.
- На сахарозу подействуйте: а) метилхлоридом; б) ацетилхлоридом. Какие соединения образуются при растворении гидроксида меди в растворе сахарозы?
- Чем объясняются слабые основные свойства пиридина? Ответ обоснуйте.

Вариант 5.

1. Напишите реакции гидрирования, гидрохлорирования, гидратации следующих углеводов: а) 2-метилпентена-2; б) метилацетилен.

2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакций с: а) аммиаком; б) уксусным альдегидом.

3. Назовите соединения, образующиеся при действии кислорода воздуха в присутствии кобальтового катализатора на: а) орто-метилтолуол; б) 1,3-диметилбензол. Подействуйте на полученные соединения гидрокарбонатом натрия; аммиаком.

4. Синтезируйте любыми двумя способами метиловый эфир акриловой кислоты и этиловый эфир уксусной кислоты. Напишите соответствующие уравнения реакций.

5. Напишите формулы лимонной и яблочной кислот. Какая из этих кислот имеет оптические изомеры и почему? Напишите проекционные формулы оптических изомеров.

6. Получите лейцин двумя способами. Какие вещества образуются: а) при его взаимодействии с соляной кислотой; б) с гидроксидом натрия; в) с азотистой кислотой?

7. Напишите схемы реакций D-галактозы с: а) бромной водой; б) гидрохиноном в кислой среде; в) фенилгидразином.

8. Напишите формулы тимина, урацила, цитозина. Какие высокомолекулярные вещества содержат указанные соединения?

Вариант 6.

1. Напишите структурные формулы всех алкенов, при гидрировании которых получается 2-метилбутан. Приведите соответствующие схемы реакций. Назовите исходные углеводороды по систематической номенклатуре; что получается при их гидрохлорировании?

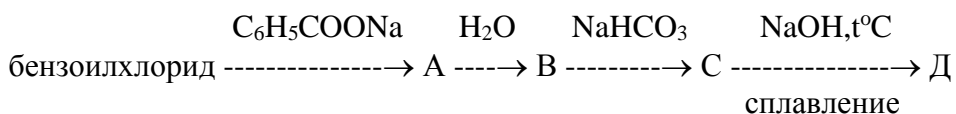
2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме, и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакции с: а) фенилгидразином; б) синильной кислотой.

3. Синтезируйте двумя способами из соответствующих спиртов, ангидридов и хлорангидридов кислот этилэтанат, метиловый эфир масляной кислоты. Напишите соответствующие уравнения реакций.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Для салициловой кислоты напишите схемы реакций: а) ацетилирования; б) получения фенолового эфира; в) декарбоксилирования.

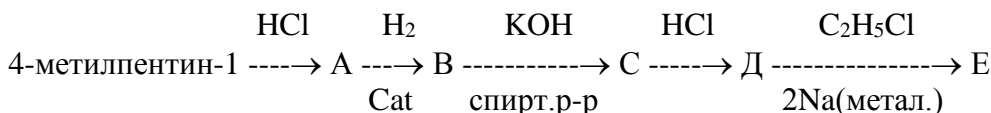
6. Получите оба смешанных дипептида из лизина и метионина. С помощью какой реакции можно обнаружить в них пептидную связь?

7. Напишите схему таутомерного равновесия в растворе D-глюкозы. В чем заключается явление мутаротации?

8. С помощью каких химических реакций можно различить глюкозу, сахарозу, крахмал? Напишите схемы реакций.

Вариант 7.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:

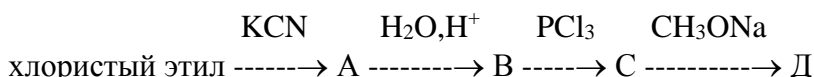


Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза этиленгликоля из метана. Напишите для полученного спирта реакции с: а) гидроксидом меди (II); б) PBr_3 ; в) уксусной кислотой.

3. Напишите уравнения реакций образования триглицеридов: а) стеариновой; б) олеиновой; в) пальмитиновой кислот. Какие из полученных веществ будут обесцвечивать бромную воду? Приведите соответствующие уравнения реакций.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Напишите промежуточные и конечное соединение.

5. Напишите схемы реакций получения оксикислот из: а) глиоксиловой кислоты; б) пировиноградной кислоты; в) пропионовой кислоты. Полученные соединения подвергните термическому разложению.

6. Приведите химические реакции, характерные для диаминокарбоновых кислот на примере лизина.

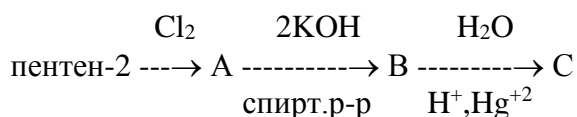
7. Расскажите о таутомерии моносахаридов в растворах.

8. Напишите фрагмент молекулы крахмала (амилозы) с использованием формул Хеуорса. Приведите схему получения фрагмента триацетата крахмала.

Вариант 8.

1. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза фенола из ацетона. Напишите для полученного фенола реакции: а) с гидроксидом натрия; б) бромирования. Разберите механизм последней реакции.

2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакции: а) восстановления; б) с гидросиламином.

3. Напишите все теоретически возможные соединения, которые можно синтезировать в результате межмолекулярной дегидратации смеси 2-метил-3-этилпентанола-1, метилкарбинола. Приведите соответствующие уравнения реакций.

4. Напишите уравнения реакций образования триглицеридов пальмитиновой и линолевой кислот и приведите уравнения двух реакций, характеризующих отличия их химических свойств.

5. Напишите схему реакции восстановления винной кислоты в яблочную. Для этих кислот напишите формулы оптических антиподов.

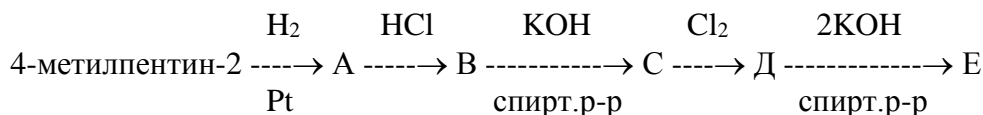
6. Напишите схемы реакций триптофана с: а) NaOH; б) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$ (в присутствии H_2SO_4).

7. Напишите схемы реакций восстановления: а) ксилозы; б) глюкозы до соответствующих многоатомных спиртов. Для чего последние используются в пищевой промышленности?

8. Что такое гликоген? В чем сходство и различие гликогена и крахмала?

Вариант 9.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:



Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза глицерина из пропана. Напишите для полученного спирта реакции с: а) гидроксидом меди; б) азотной кислотой. продукта уравнения реакций с: а) пятихлористым фосфором; б) гидразином.

3. На уксусную кислоту подействуйте натрием, затем последовательно проведите сплавление со щелочью, реакцию с одной молекулой хлора под действием света. Полученный продукт гидролизуйте, а затем окислите. Назовите соединения.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие кислотному и щелочному гидролизу триглицерида стеариновой кислоты, взаимодействию триолеина с: а) водородом; б) марганцовокислым калием в щелочной среде.

5. В каких условиях можно осуществить декарбоксилирование салициловой и галловой кислот? Напишите схемы реакций.

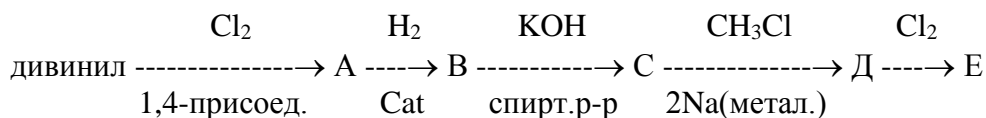
6. Получите из серосодержащих аминокислот – цистеина и метионина все теоретически возможные дипептиды.

7. На глюкозу подействуйте: а) этанолом в присутствии хлороводорода; б) фенилгидразином; в) уксусным ангидридом.

8. Расскажите о различиях в строении и свойствах крахмала и целлюлозы.

Вариант 10.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:

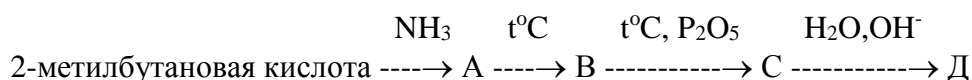


Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза пара-крезола из бензола. Напишите для полученного продукта реакции: а) гидрирования; б) хлорирования.

3. Приведите уравнение реакции этерификации, при которой получается уксуснопропиловый эфир. Для полученного продукта приведите реакции переэтерификации с масляноэтиловым эфиром и восстановления.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Напишите структурные формулы молочной, яблочной, винной и лимонной кислот. Какая из этих кислот не имеет оптических изомеров и почему? Изобразите энантимеры яблочной кислоты, назовите их.

6. Расскажите о химических свойствах моноаминодикарбоновых кислот на примере глутаминовой кислоты, получите ее дипептид с лизином.

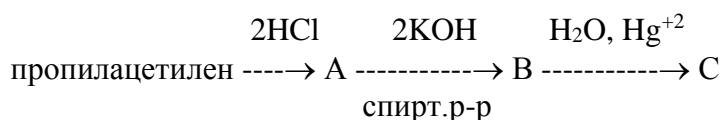
7. Подействуйте этанолом в присутствии сухого хлороводорода на: а) α -D-глюкопиранозу; б) β -D-фруктофуранозу. Назовите полученные соединения.

8. Какие олигосахариды называются восстанавливающими? На примере одного из них напишите качественные реакции и уравнение гидролиза.

Вариант 11.

1. Напишите возможные схемы реакций окисления по двойной связи 4,4-диметилпентена-2. Будет ли реагировать исходное соединение с а) хлором и в) хлористым водородом? Если будет, то приведите соответствующие реакции.

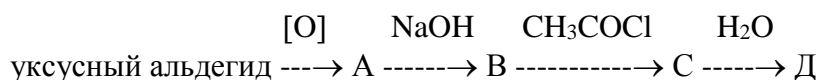
2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакции с: а) синильной кислотой; б) гидразином.

3. Для акриловой кислоты проведите реакцию гидратации, затем реакцию декарбоксилирования. Для конечного продукта приведите реакции с: а) аммиаком; б) гидрокарбонатом натрия.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Напишите формулу гликолевой кислоты и приведите схемы 2-3-х реакций на каждую функциональную группу.

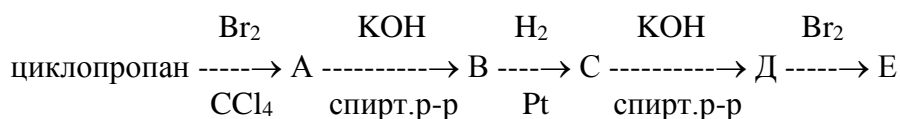
6. Напишите схемы реакций: а) глицина с азотистой кислотой; б) аланина с хлорангидридом пропионовооой кислоты; в) валина с гидроксидом натрия.

7. Как получают альдоновые и уроновые кислоты? Напишите схемы реакций, назовите полученные продукты. В качестве исходного соединения возьмите глюкозу.

8. Дайте определение гетероциклическим соединениям. Напишите структурные формулы и назовите пятичленные гетероциклы с двумя атомами азота. Какие гетероциклы входят в состав конденсированных систем: а) индола; б) пурина?

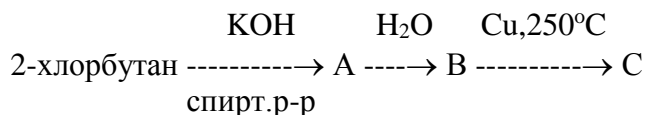
Вариант 12.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:



Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме и назовите все соединения по систематической номенклатуре.



Приведите для последнего продукта уравнения реакции с: а) этиловым спиртом, б) HCN.

3. Приведите способы получения диэтилового и диметилового эфиров. На диэтиловый эфир подействуйте металлическим натрием, а на диметиловый эфир подействуйте иодистоводородной кислотой.

4. Приведите уравнение реакции глицерина со стеариновой кислотой. Для полученного соединения проведите реакции алкоголиза (с метиловым спиртом) и ацидолиза (с уксусной кислотой).

5. С помощью какой реакции можно различить α -, β -, γ -оксикислоты? Приведите примеры.

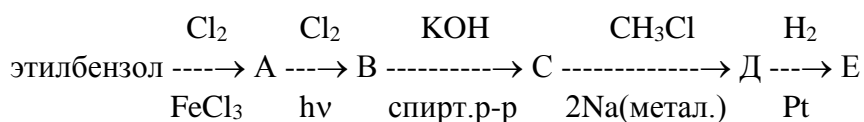
6. Напишите схемы реакций α -аланина с: а) водным раствором щелочи; б) соляной кислотой; в) гидроксидом меди (II); г) азотистой кислотой.

7. Какие углеводы называются эпимерами? Приведите примеры. Напишите реакции окисления глюкозы.

8. С помощью каких химических реакций можно различить рибозу, сахарозу и крахмал? Приведите схемы реакций.

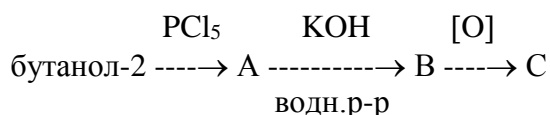
Вариант 13.

1. Напишите и назовите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:



2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза пентанола-3 из 1-хлорпентана. Напишите для полученного спирта реакции с: а) Са (метал.); б) 2,2-диметилпропановой кислотой.

3. Напишите уравнения реакций соответствующие следующей схеме, назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакций с: а) фенилгидразином; б) гидросиламином.

4. Что получится при взаимодействии хлористого ацетила и алкоголята пропилового спирта? Проведите гидролиз и алкоголиз (с метилкарбинолом) полученного соединения.

5. Напишите схемы реакций молочной кислоты с: а) уксусным ангидридом; б) изопропиловым спиртом; в) бромоводородом; г) пентахлоридом фосфора; д) гидроксидом натрия. Отметьте в каких реакциях молочная кислота ведет себя как: а) спирт; б) кислота.

6. Напишите оптические изомеры α -аланина и валина. С чем связано явление оптической изомерии?

7. К каким дисахаридам относится целлобиоза? Какими свойствами она обладает?

8. Объясните причину ароматичности фурана, приведите схемы реакций. Как в промышленности получают фуран?

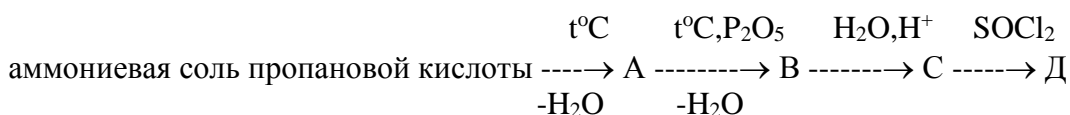
Вариант 14.

1. Получите бензол из: а) ацетилена; б) циклогексадиена-1,3; в) н-гексана. Из бензола получите: а) нитробензол; б) толуол.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза пентандиола-2,3 из 1-хлорпентана. Напишите для полученного спирта реакции с: а) хлорангидридом уксусной кислоты; б) гидроксидом меди (II).

3. Проведите реакцию восстановления этановой кислоты до соответствующего альдегида. На полученный продукт подействуйте сначала хлором в щелочной среде, затем водным раствором щелочи, потом проведите реакции окисления и декарбоксилирования.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Получите несколькими способами яблочную кислоту. Напишите и назовите её оптические изомеры.

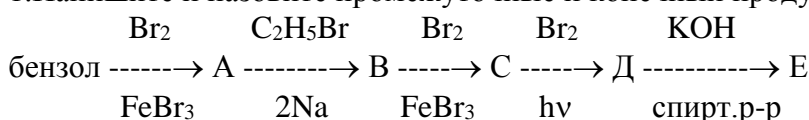
6. Напишите схемы превращения аланина в дикетопиперазин и в соответствующий дипептид. Какой реакцией обнаруживают пептидную связь?

7. Какие соединения образуются при а) кислотном гидролизе и б) окислении лактозы? Напишите схемы реакций с использованием структурных формул.

8. Какими особенностями строения объясняется ароматический характер пиррола? Напишите схемы его реакций: а) бромирования; б) нитрования; г) гидрирования. Назовите полученные соединения.

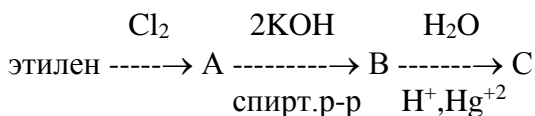
Вариант 15.

1. Напишите и назовите промежуточные и конечные продукты в следующей схеме:



2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза пентадиола-2,3 из 1,5-дихлорпентана. Напишите для полученного спирта реакции с: а) $\text{Si}(\text{OH})_2$; б) Na (метал.).

3. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме, и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакций а) с аммиаком; б) с этиловым спиртом.

4. Что получится при взаимодействии пропантриола-1,2,3 с олеиновой кислотой? Для полученного соединения напишите уравнения реакций с: а) щелочным раствором KMnO_4 ; б) бромной водой.

5. Предложите способы синтеза α -оксимасляной кислоты. Напишите её оптические изомеры?

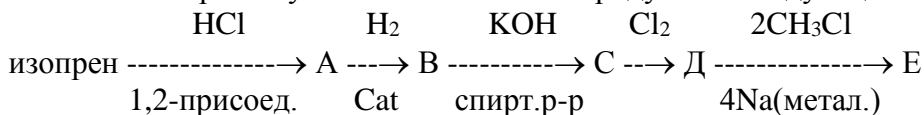
6. Объясните, почему в водной среде в присутствии минеральных кислот аминокислоты перемещаются к катоду, а в щелочной среде – к аноду? Что называется изоэлектрической точкой? Напишите схемы реакций, характеризующих амфотерный характер α -аминопропионовой кислоты.

7. Какие моносахариды получаются при гидролизе: а) сахарозы; б) целлобиозы. Напишите схемы реакций с использованием структурных формул.

8. Как получить из крахмала сорбит? Напишите схемы реакций.

Вариант 16.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:

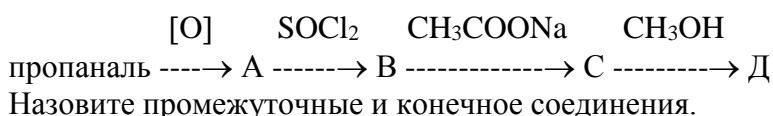


Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Для малоновой кислоты осуществите последовательно следующие реакции: декарбоксилирования, взаимодействие с натрием, электролиз, реакцию с хлором под действием света, гидролиз.

3. Получите этиловый эфир акриловой кислоты и метиловый эфир метакриловой кислоты. Напишите схемы их полимеризации.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Получите β -оксимасляную кислоту гидратацией соответствующей непредельной кислоты.

Сравните ее кислотность с кислотностью незамещенной масляной кислоты, дайте пояснения.

6. Приведите реакции получения глиоксиловой кислоты и ее свойств по альдегидной группе.

7. Какой связью соединяются аминокислоты в белках? Какой реакцией она обнаруживается? Напишите фрагмент белковой молекулы, состоящей из фенилаланина, лизина и серина.

8. Какие соединения называются гликозидами? Получите α - и β -метил-D-галактозиды.

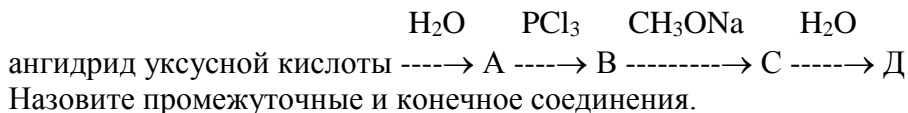
Вариант 17.

1. Проведите реакцию дегидрирования пропана. Для полученного продукта приведите реакции с: а) хлором; б) бромоводородом; в) водой. Приведите соответствующие уравнения реакций.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза бутандиола-1,2 из 1,2-дихлорэтана. Напишите для полученного спирта реакции: а) с металлическим натрием; б) внутримолекулярной дегидратации; в) $\text{Si}(\text{OH})_2$

3. Проведите реакцию этерификации, при которой получается масляноэтиловый эфир. Приведите для него реакции ацидолиза (с этановой кислотой) и алкоголиза (с метанолом).

8. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Какие продукты образуются при нагревании α -, β -, γ -оксимасляных кислот? Напишите схемы реакций, назовите полученные соединения.

6. Синтезируйте 3-оксобутановую кислоту и приведите 2-3 реакции, характеризующие ее как кетон.

7. Напишите структурную формулу валина. Что образуется из валина при: а) дезаминировании; б) декарбоксилировании; в) взаимодействии с фенилаланином?

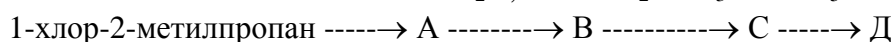
8. С помощью каких химических реакций можно различить сахарозу и лактозу? Что это за углеводы? Их нахождение и применение.

Вариант 18.

1. Для 3-метилпентана-1 напишите схемы реакций: а) мягкого окисления (по Вагнеру); б) гидрохлорирования; в) дегидрирования. Что получится при действии на продукт последней реакции амида натрия в среде жидкого аммиака?

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза третичного спирта из 3-метилпентанола-1. Напишите для полученного спирта реакции с: а) POCl_3 ; б) металлическим натрием; в) пропановой кислотой. 37. Синтезируйте двумя способами пропилпропаноат и фениловый эфир бензойной кислоты. Напишите соответствующие уравнения реакций.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Напишите схемы реакций известных Вам способов синтеза салициловой кислоты. Получите ее производные: салол и ацетилсалициловую кислоту. Укажите, где они используются.

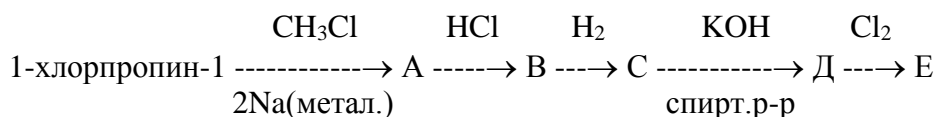
6. Напишите формулу фрагмента структуры белковой молекулы, состоящей из двух остатков глицина и одного остатка лизина с последовательностью гли-лиз-гли.

7. Расскажите о важнейших пентозах. Сколько оптических изомеров имеет D-рибоза? Запишите и назовите её энантиомеры и эпимеры.

8. К каким олигосахаридам относится целлобиоза? Напишите ее структурную формулу и приведите реакции окисления и гидролиза.

Вариант 19.

1. Напишите промежуточные и конечный продукты в следующей схеме:

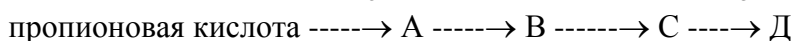


Назовите соединения по систематической номенклатуре.

2. Приведите схему и соответствующие уравнения реакций синтеза фенола из 1,2-дихлорэтана. Напишите для полученного фенола реакции: а) с хлорметаном; б) бромирования; в) Ca(OH)_2 .

3. Получите сложные эфиры, используя в качестве реагентов: а) этиловый спирт и пропионовую кислоту; б) этилкарбинол и хлористый ацетил. Напишите соответствующие уравнения реакций.

4. Напишите уравнения реакций, соответствующие схеме:



Назовите промежуточные и конечное соединения.

5. Напишите схему реакции получения α -кетоглутаровой кислоты и подействуйте на нее: а) синильной кислотой; б) пропиловым спиртом; в) водным раствором гидроксида калия.

6. Напишите структурные формулы следующих аминокислот: а) фенилаланина; б) глутаминовой кислоты. Какая из них относится к незаменимым аминокислотам и почему? Что получается при декарбоксилировании глутаминовой кислоты и её взаимодействии с соляной кислотой?

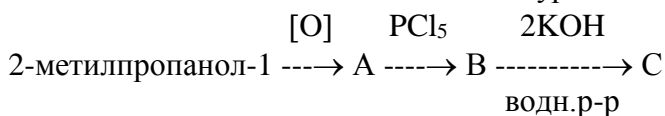
7. Как из клетчатки получают этиловый спирт?

8. Напишите формулу аденина, укажите его значение.

Вариант 20.

1. Из н-гексана получите бензол, на который подействуйте хлором: а) под действием света; б) в присутствии FeCl_3 .

2. Напишите уравнения реакций, соответствующие следующей схеме, и назовите все соединения по систематической номенклатуре:



Приведите для последнего продукта уравнения реакций с: а) водородом; б) NaHSO_3 .

3. Приведите уравнения реакций синтеза изопропилового и этилового эфиров масляной кислоты; бензиловых эфиров муравьиной и изомасляной кислот.

4. Подействуйте на анилин: а) соляной кислотой; б) иодистым этилом; в) уксусным ангидридом; г) азотистой кислотой в присутствии соляной кислоты.

5. Напишите формулы всех изомеров винной кислоты. Какие из них оптически активны? Какой особенностью строения молекулы обусловлена оптическая изомерия?

6. Напишите формулу фрагмента белковой молекулы, состоящего из 2-х остатков аланина и одного остатка лизина с последовательностью ала-ала-лиз. Что такое первичная структура молекулы белка?

7. Напишите схемы реакций α -D-фруктопиранозы с а) этиловым спиртом в присутствии хлороводорода; б) хлорангидридом уксусной кислоты.

8. Что такое растворимый крахмал? Приведите фрагмент молекулы амилозы. Качественная реакция на крахмал и механизм её протекания.

Б.1.Б.15 Неорганическая химия

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 « Основные законы и теории неорганической химии »	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), химические задачи (письменно)

2.	Модуль 2 «Свойства неорганических соединений»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), химические задачи (письменно)
----	---	---------------------------	--

3. Примерный перечень оценочных средств:

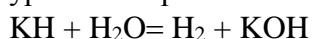
Перечень вопросов к экзамену

Модуль 1. «Основные законы и теории неорганической химии»

1. Протонно-нейтронная теория строения атомного ядра. Изотопы, изобары.
2. Распределение электронов в атомах элементов. Принцип Паули. Правило Гунда. Принцип наименьшей энергии. Напишите электронные формулы атомов элементов с порядковыми номерами 22 и 35.
3. Характеристика электронов четырьмя квантовыми числами. Принцип Паули. Правило Гунда. Принцип наименьшей энергии. Периодическая система Д. И. Менделеева и электронное строение атомов. Приведите примеры.
4. Относительные атомные и молекулярные массы. Молярная масса. Моль как мера количества вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газа при нормальных условиях.
5. Основные законы химии. Закон сохранения массы и энергии, закон постоянства состава, закон Авогадро, закон эквивалентов.
6. Эквивалент, молярная масса эквивалента. Закон эквивалентов. Определение эквивалентов и молярных масс эквивалентов элементов, оксидов, гидроксидов, кислот и солей. Приведите примеры расчетов.
7. Структура периодической системы Д.И.Менделеева. Энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность. Изменение химических свойств элементов в периодах и группах.
8. Современная формулировка периодического закона Д.И.Менделеева. Сущность периодического закона в свете современной теории строения атома. Электронные семейства: s-, p-, d- и f-элементы. Их краткая характеристика. Приведите примеры.
9. Периодический закон Д.И.Менделеева. Строение периодической системы. Изменение металлических и неметаллических свойств элементов по периодам и группам. S-, p-, d- и f-электронные семейства, их характеристика. Приведите примеры.
10. Типы химической связи: ионная, ковалентная, донорно-акцепторная, металлическая связь. Приведите примеры.
11. Типы химической связи. Ковалентная химическая связь. Ее свойства: насыщенность, направленность, поляризуемость. Приведите примеры.
12. Донорно-акцепторная химическая связь. Строение комплексных соединений. Комплексообразователь, лиганды, координационное число. Диссоциация комплексных соединений. Константа нестойкости.
13. Электролитическая диссоциация. Степень диссоциации. Сильные и слабые электролиты, примеры. Напишите молекулярное и ионно-молекулярное уравнения реакции взаимодействия гидроксида аммония и хлорида железа (III).
14. Слабые электролиты. Степень диссоциации и константа диссоциации. Закон разбавления Оствальда. Влияние добавления одноименного иона на диссоциацию слабого электролита.
15. Гидролиз солей. Факторы, влияющие на гидролиз. Случаи гидролиза различных типов солей. Приведите примеры гидролиза по катиону и по аниону. Изменение pH раствора при гидролизе.
16. Жесткость воды. Временная и постоянная жесткость. Методы ее устранения.
17. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления и ее определение. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Сильные окислители и восстановители.

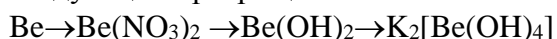
Модуль 2 – «Свойства неорганических соединений»

1. Водород. Строение атома и степени окисления. Гидриды. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:

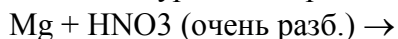


2. Бериллий. Строение атома и степени окисления. Оксид, гидроксид, соли. Отношение к кислотам и

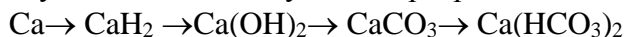
щелочам. Напишите уравнения реакций, которые необходимо провести для осуществления следующих превращений:



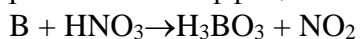
3. Магний. Строение атома и степени окисления. Оксид, гидроксид, соли. Отношение к кислотам. Закончите уравнение реакции и уравняйте его методом электронного баланса:



4. Щелочноземельные металлы. Строение атомов и степени окисления. Оксиды, гидроксиды и соли, их применение. Жесткость воды и ее устранение. Составьте уравнения реакций для осуществления следующих превращений:

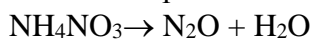


5. Бор. Строение атома и степени окисления. Оксид бора и борная кислота. Соли бора и их применение в текстильной и легкой промышленности. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:

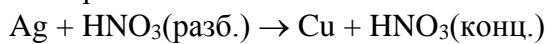


6. Углерод. Строение атома и степени окисления. Оксиды, водородные соединения. Угольная кислота и ее соли. Жесткость воды и методы ее устранения.

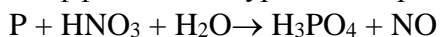
7. Азот. Строение атома и его степени окисления. Соединения азота с водородом. Синтез аммиака. Применение. Составьте электронные уравнения и расставьте коэффициенты в реакции:



8. Азот. Строение атома и степени окисления. Оксиды, кислоты. Азотная кислота. Строение молекулы. Кислотные и окислительные свойства. Действие азотной кислоты на металлы и неметаллы. Закончите уравнения реакций и расставьте коэффициенты, используя метод электронного баланса:



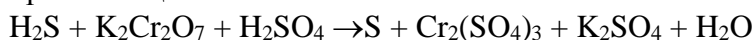
9. Фосфор. Строение атома и степени окисления. Соединения с водородом, оксиды, фосфорные кислоты и их соли. Фосфорные удобрения. На основе метода электронного баланса расставьте коэффициенты в уравнении реакции:



10. Кислород. Строение атома и степени окисления. Перекись водорода и ее свойства. Расставьте коэффициенты в реакции, используя метод электронного баланса:



11. Сера. Строение атома и степени окисления. Сероводород и сероводородная кислота, ее соли. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в уравнении реакции, протекающей по схеме:



12. Сера. Строение атома и степени окисления. Оксиды и кислоты. Серная кислота, строение молекулы, получение и свойства. Действие серной кислоты на металлы и неметаллы. Напишите уравнения реакций взаимодействия концентрированной серной кислоты с медью, цинком. Уравняйте их с помощью метода электронного баланса.

13. Подгруппа серы. Строение атомов и степени окисления. Соединения с водородом. Оксиды и кислоты. Окислительно-восстановительные свойства соединений. Закончите уравнение реакции и вычислите коэффициенты, используя метод электронного баланса:



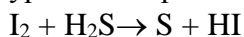
14. Сера. Строение атома и степени окисления. Оксиды, кислоты. Сернистая кислота, кислотные и окислительно-восстановительные свойства. Соли. Составьте электронные уравнения и расставьте коэффициенты в реакции:



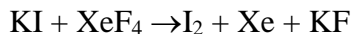
15. Галогены. Строение атомов и степени окисления. Водородные и кислородные соединения галогенов на примере хлора. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:



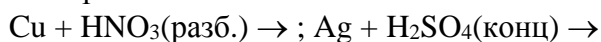
16. Бром и иод. Строение атомов и степени окисления. Галогенводородные кислоты и их соли, получение и применение. Оксиды и кислородсодержащие кислоты. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:



17. Подгруппа инертных элементов. Строение атомов и степени окисления. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:

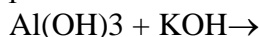


18. Подгруппа меди. Строение атомов и степени окисления. Отношение к кислотам. Оксиды, гидроксиды. Закончите уравнения реакций и расставьте коэффициенты, используя метод электронного баланса:



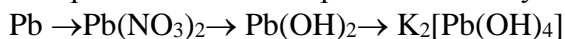
19. Цинк. Строение атома и степени окисления. Оксид и гидроксид. Применение цинка и его соединений. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в уравнениях реакций растворения цинка в концентрированной серной и разбавленной азотной кислотах.

20. Алюминий. Строение атомов и степени окисления. Оксид и гидроксид. Закончите уравнение реакции и напишите его в ионной форме:

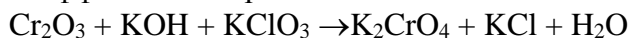


21. Подгруппа германия. Строение атомов и степени окисления. Оксиды и гидроксиды.

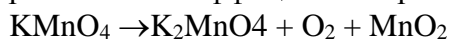
Полупроводниковые свойства германия и его применение. Напишите уравнения реакций, которые необходимо провести для осуществления следующих превращений:



22. Хром. Строение атома и степени окисления. Оксиды, гидроксиды, кислоты. Зависимость свойств соединений хрома от степени окисления элемента. Применение соединений хрома в текстильной и легкой промышленности. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:



23. Марганец. Строение атома и степени окисления. Оксиды, гидроксиды, кислоты. Зависимость свойств соединений от степени окисления марганца. На основании электронных уравнений расставьте коэффициенты в реакции:



24. Железо. Строение атома и степени окисления. Получение и применение. Оксиды, гидроксиды и соли: зависимость свойств соединений от степени окисления железа. Напишите уравнения реакций, которые необходимо провести для осуществления следующих превращений:



25. Железо, кобальт, никель. Строение атомов и степени окисления. Отношение к кислотам. Оксиды и гидроксиды. Напишите уравнения реакций, которые необходимо провести для осуществления следующих превращений:



Примерные задачи по дисциплине «Неорганическая химия»

1. Какой объем 30 % серной кислоты с плотностью 1,5 г/см³ необходим для приготовления 2 л 10 %.

серной кислоты с плотностью 1,1 г/см³ ?

2. До какого объема необходимо разбавить 500 см³ 20 % раствора хлорида натрия с плотностью 1,152.

г/см³ чтобы получить 4,5 % раствор с плотностью 1,029 г/см³?

3. Смешали 200 см³ 50 % серной кислоты с плотностью 1,4 г/см³ и 300 см³ 96 % серной кислоты с плотностью 1,84 г/см³. Найдите процентную концентрацию серной кислоты после смешения.

6. К 500 см³ раствора с плотностью 1,092 г/см³ и массовой долей гидроксида калия 0,1 прибавили 200 см³ раствора с плотностью 1,045 г/см³ и массовой долей гидроксида калия 0,05 и разбавили водой до 2 л. Найдите молярную концентрацию гидроксида калия в полученном растворе.

7. Раствор нитрата калия содержит 192,6 г соли в 1 л. Плотность раствора 1,14 г/см³. Определите процентную, молярную, нормальную концентрации нитрата калия и титр раствора.
8. В 750 г раствора содержится 10 г серной кислоты. Плотность раствора 1,2 г/см³. Вычислите молярную концентрацию и молярную концентрацию эквивалента серной кислоты.
9. Вычислите молярную концентрацию, молярную концентрацию эквивалента и титр раствора с массовой долей ортофосфорной кислоты 0,4 и плотностью 1,24 г/см³.
10. Определите молярную концентрацию эквивалента 2М серной кислоты.
11. Какой объем 2 н раствора гидроксида кальция необходим для нейтрализации 200 см³ 1 н азотной кислоты.
12. Определите эквиваленты и молярные массы эквивалентов ортофосфорной кислоты в реакциях:
 $H_3PO_4 + 3KOH = K_3PO_4 + 3H_2O$; $H_3PO_4 + KOH = KH_2PO_4 + H_2O$
13. Укажите величины эквивалентных объемов газов: водорода, кислорода? Какой объем водорода при нормальных условиях выделится при растворении в разбавленной серной кислоте 6 г металла, молярная масса эквивалента которого равна 12 г/ моль?
14. Какой объем ацетилен можно получить при нормальных условиях при действии воды на 100 г карбида кальция, содержащего 4 % примесей?
15. Какой объем диоксида углерода при нормальных условиях образуется при разложении 150 г мела (CaCO₃), имеющего 6 % некарбонатных примесей?
16. К 1м³ жесткой воды прибавили 132,5г карбоната натрия. Насколько понизилась жесткость этой воды?

Б.1. Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Основные положения»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Химический качественный анализ»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3.	Модуль 3. Гравиметрические и титриметрические методы анализа.	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
4.	Модуль 4. Физико-химические методы анализа.	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
5.	Модуль 5. Аналитико-химическая метрология.	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятия аналитическая химия и химический анализ.
2. История развития аналитической химии.
3. Метрология в аналитической химии.
4. Виды погрешностей химического анализа.
5. Математическая обработка результатов анализа.
6. Способы пробоподготовки в анализе пищевых объектов.
7. Растворы. Способы выражения концентрации: молярная, нормальная, титр раствора.
8. Качественный анализ. Понятие дробного и систематического качественного анализа.
9. Качественный анализ катионов.
10. Кислотно-основная классификация.
11. Реакция обнаружения отдельных катионов.
12. Качественный анализ анионов.
13. Разделение анионов на аналитические группы. Групповые реагенты.
14. Реакции обнаружения анионов.
15. Количественный химический анализ.
16. Классификация химических методов анализа.
17. Гравиметрический метод анализа.
18. Требования, предъявляемые к осадкам и весовым формам в гравиметрии.
19. Титриметрические методы анализа, классификация методов по характеру реакции, лежащей в основе титрования.
20. Требования, предъявляемые к титриметрическим реакциям.
21. Способы титрования (прямое, обратное, заместительное)
22. Приготовление первичных и вторичных стандартных растворов.
23. Способы установления конечной точки титрования. Индикаторы. Индикаторные ошибки.
24. Расчет результатов титриметрического анализа.
25. Расчет содержания определяемого вещества по нормальности, по титру стандартного раствора, по титру, выраженному по определяемому веществу.
26. Расчет содержания определяемого вещества методом обратного титрования.
27. Характеристика метода кислотно-основного титрования.
28. Протолитическая теория кислот и оснований (теория Бренстеда-Лоури и Льюиса)
29. Равновесие в водных растворах кислот и оснований.
30. Сильные и слабые кислоты и основания, расчет pH.
31. Буферные растворы. Ионная сила. Буферная емкость. Расчет pH.
32. Титрование сильных и слабых одноосновных кислот и оснований.

33. Кривые титрования. Графический способ изображения.
34. Кислотно-основные индикаторы. Теория кислотно-основных индикаторов.
35. Выбор индикаторов для титрования.
36. Показатель титрования pT
37. Сущность редоксиметрических методов анализа, Классификация методов по названию титранта.
38. Требования, предъявляемые к реакциям, применяемым в редоксиметрии.
39. Редокс- индикаторы.
40. Примеры определения окислителей и восстановителей редоксиметрическим методом анализа.
41. Перманганатометрия, сущность метода.
42. Приготовление первичных и вторичных стандартных растворов в перманганатометрии.
43. Йодометрия, характеристика метода.
44. Осадительное титрование. Сущность метода. Примеры.
45. Аргентометрия, роданометрия.
46. Комплексонометрическое титрование. Характеристика метода.
47. Применение комплексных соединений в анализе.
48. Применение комплексонов в анализе катионов.
49. Индикаторы применяемые в комплексонометрии.
50. Примеры определения кальция, магния, железа и др.; жёсткости воды комплексонометрическим методом анализа.
51. Физико- химические методы анализа. Классификация
52. Сущность потенциометрического метода анализа.
53. Приборы. Система электродов (индикаторные и электроды сравнения).
54. Прямая потенциометрия.
55. Потенциометрическое титрование.
56. ИонOMETрические методы анализа. Примеры определения.
57. Кондуктометрия. Сущность метода. Приборы.
58. Прямая кондуктометрия, кондуктометрическое титрование.
59. Вольтамперометрические методы анализа.
60. Поляграфия. Приборы.
61. Амперометрическое титрование.
62. Кулонометрический метод анализа.
63. Законы электролиза.
64. Оптические методы анализа, Классификация.
65. Спектрофотозлектроколориметрический метод анализа. Теоретические основы метода.
66. Оптическая плотность растворов. Закон Бугера- Ламберта- Бера.
67. Спектры поглощения.
68. Метод градуировочного графика.
69. Приборы. Техника выполнения анализа.
70. Рефрактометрический метод анализа. Сущность метода.
71. Атомная, молекулярная рефракция.
72. Приборы и техника выполнения рефрактометрического метода анализа.
73. Пламенно- фотометрический метод анализа. Сущность метода.
74. Приборы и техника выполнения метода.
75. Эмиссионный спектральный анализ. Характеристики электромагнитного излучения.
76. Основы качественного и количественного анализа.
77. Приборы, техника выполнения.
78. Сущность атомно- абсорбционного метода анализа.

79. Приборы, техника выполнения.
80. Люминесцентный метод анализа.
81. Флуориметрический метод определения витаминов.
83. Хроматографические методы анализа. Классификация.
84. Экстракция и хроматография как метод разделения веществ.
85. Степень, скорость, кратность экстракции.
86. Бумажная хроматография.
87. Тонкослойная хроматография.
88. Газо-жидкостная хроматография.
89. Гель- хроматография.
90. Приборы, техника выполнения

Задание контрольной работы ВАРИАНТ 1.

1. Систематический анализ катионов I группы. Составьте уравнения реакций в вещественной и ионной формах на катионы I группы.
2. Приведите групповой реактив на катионы II группы. Составьте уравнения реакций в вещественной и ионной формах на катионы II группы.
3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:
 - 1) а) FeCl_3 и Na_3PO_4 2) а) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ и K_2CrO_4
 - б) $\text{Zn}(\text{OH})_2$ и HCl б) $\text{Al}(\text{OH})_3$ и H_2SO_4
 - в) FeS и H_2SO_4 в) CaCl_2 и $(\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4$
4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.
 - а) $\text{Cu} + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{Cu}(\text{NO}_3)_2 + \text{NO} + \text{H}_2\text{O}$
 - б) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3 + \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}$
5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{M}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_{\text{H}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{H}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

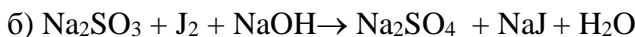
$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

- а) В 100 мл раствора содержится 4,9 г H_2SO_4 . рассчитать молярную концентрацию.
- б) К 2 л воды прибавили 1 л 40%-ного раствора гидроксида натрия (плотность 1,43 г/мл). рассчитайте процентную концентрацию нового раствора.

ВАРИАНТ 2.

1. Систематический анализ катионов V группы сравнить с систематическим анализом катионов IV группы. Доказать уравнение реакций.
2. Что такое дробный анализ? Приведите пример частной реакции на катион Fe^{3+} . Уравнение реакции напишите в вещественной и ионной формах.
3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:
 - 1) а) FeS и HCl 2) а) CuSO_4 и NaOH
 - б) MnO и H_2SO_4 б) Cr_2O_3 и HCl
 - в) Ag_2O и HNO_3 в) MnCl_2 и H_2SO_4
4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

а) Сколько граммов NaCl и воды необходимо взять для приготовления 300 г 10% раствора хлорида натрия.

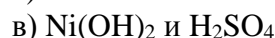
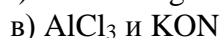
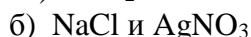
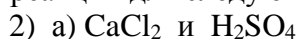
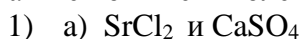
б) Рассчитать нормальную концентрацию Ca(OH)₂, если в растворе объемом 100 мл содержится 3,7 г вещества.

ВАРИАНТ 3.

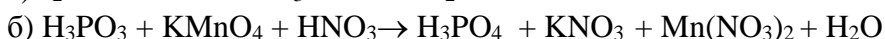
1. Приведите групповой реактив на катионы II группы. Составьте уравнения реакций в вещественной и ионной формах на катионы II группы.

2. Растворяются ли в избытке щелочи гидроксиды катионов III группы? Приведите примеры. Составьте уравнения реакций в вещественной и ионной формах.

3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:



4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

а) Определить титр раствора соляной кислоты, если на титрование 20 мл 0,01 н раствора NaOH пошло 10 мл HCl.

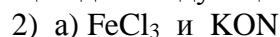
б) На титрование 20,00 мл раствора H₂SO₄ израсходовали 19,50 мл 0,09641 н раствора NaOH. Какова нормальность раствора серной кислоты?

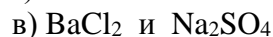
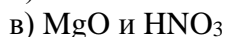
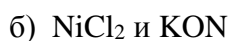
ВАРИАНТ 4.

1. Что такое дробный анализ? Приведите пример частной реакции на катион Fe³⁺. Уравнение реакции напишите в вещественной и ионной формах.

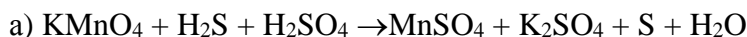
2. Дайте определение сильным и слабым электролитам. Степень электролитической диссоциации.

3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:





4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}}; \quad C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V}; \quad T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]; \quad \left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]; \quad \left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

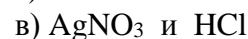
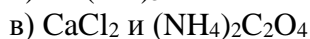
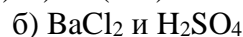
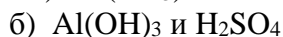
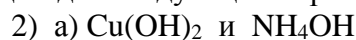
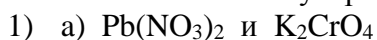
а) Определить нормальность раствора HCl, если на титрование 0,1734г Na₂CO₃ пошло 20,54 мл этого раствора.

б) Вычислить молярную и нормальную концентрацию 12% раствора H₂SO₄, если плотность раствора 1,05 г/мл.

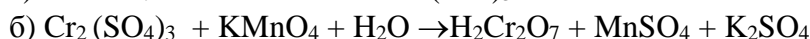
ВАРИАНТ 5.

1. Основные положения теории электролитической диссоциации.
2. Как отличить катионы IV и III групп? Составьте уравнения химических реакций в ионной и вещественной формах.

3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:



4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}}; \quad C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V}; \quad T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]; \quad \left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]; \quad \left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

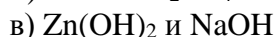
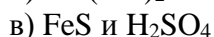
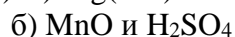
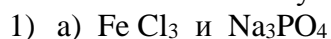
а) На титрование 20,00 мл раствора H₂SO₄ израсходовали 19,50 мл 0,09641 н раствора NaOH. Какова нормальность раствора серной кислоты?

б) Найти титр раствора хлорида натрия, если навеску 5,9120 г растворили в мерной колбе на 1000 мл и раствор довели до метки.

ВАРИАНТ 6.

1. Сформулируйте закон действующих масс и закон эквивалентов. Напишите математические выражения законов.
2. Что такое константа диссоциации? Запишите математическое выражение для константы диссоциации уксусной кислоты.

3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:



4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

а) Вычислить молярную и нормальную концентрацию 12% раствора H_2SO_4 , если плотность раствора 1,05 г/мл

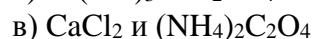
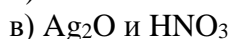
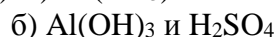
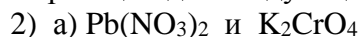
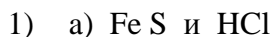
б) Сколько гидроксида калия KOH содержится в 10 мл и 150 мл раствора, титр которого равен 0,004120 г/мл.

ВАРИАНТ 7.

1. Растворяются ли в избытке щелочи гидроксиды катионов III группы? Приведите примеры. Составьте уравнения реакций в вещественной и ионной формах.

2. Основные положения теории электролитической диссоциации.

3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:



4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_{\text{м}} = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_{\text{н}} = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_{\text{н}} \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

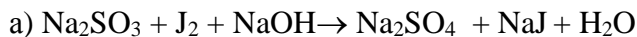
а) К 2 л воды прибавили 1 л 40%-ного раствора гидроксида натрия (плотность 1,43 г/мл). рассчитайте процентную концентрацию нового раствора

б) Сколько граммов NaCl и воды необходимо взять для приготовления 300 г 10% раствора хлорида натрия

ВАРИАНТ 8.

1. Дайте определение сильных и слабых электролитов. Степень электролитической диссоциации.

2. Как отличить катионы IV и III групп? Составьте уравнения химических реакций в ионной и вещественной формах.
3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:
 - а) CaCl_2 и H_2SO_4
 - а) NH_4NO_3 и NaOH
 - б) CuO и HCl
 - б) NiCl_2 и KOH
 - в) Ni(OH)_2 и H_2SO_4
 - в) MgO и HNO_3
4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_M = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_H = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_H \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

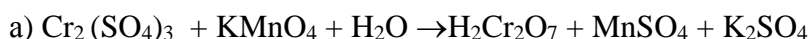
$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

- а) В 100 мл раствора содержится 4,9 г H_2SO_4 . рассчитать молярную концентрацию.
- б) Сколько гидроксида калия KOH содержится в 10 мл и 150 мл раствора, титр которого равен 0,004120 г/мл.

ВАРИАНТ 9.

1. Основные положения теории электролитической диссоциации.
2. Что такое константа диссоциации? Запишите математическое выражение для константы диссоциации уксусной кислоты.
3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:
 - а) CuSO_4 и NaOH
 - а) FeCl_3 и KOH
 - б) Cr_2O_3 и HCl
 - б) NiO и HCl
 - в) MnCl_2 и H_2SO_4
 - в) BaCl_2 и Na_2SO_4
4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.



5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_M = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_H = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_H \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

- а) Определить нормальность раствора HCl , если на титрование 0,1734 г Na_2CO_3 пошло 20,54 мл этого раствора.
- б) Рассчитать нормальную концентрацию Ca(OH)_2 , если в растворе объемом 100 мл содержится 3,7 г вещества.

ВАРИАНТ 10.

1. Как отличить катионы IV и III групп? Составьте уравнения химических реакций в ионной и вещественной формах.

2. Что такое константа диссоциации? Запишите математическое выражение для константы диссоциации уксусной кислоты.
3. Составьте ионные и молекулярные уравнения реакций для следующих пар веществ:
 - 1) а) $\text{Cu}(\text{OH})_2$ и NH_4OH 2) а) $\text{Mg}(\text{OH})_2$ и NH_4Cl
 - б) BaCl_2 и H_2SO_4 б) MnO и H_2SO_4
 - в) AgNO_3 и HCl в) $\text{Zn}(\text{OH})_2$ и NaOH
4. Расставить методом электронного баланса коэффициенты в ОВР, указать окислитель, восстановитель.
 - а) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{NaSO}_4 + \text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3 + \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}$
 - б) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{J}_2 + \text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{NaJ} + \text{H}_2\text{O}$
5. Решить задачи на расчет концентраций:

$$c\% = \frac{m_{\text{в-ва}}}{m_{\text{р-ра}}} \times 100\%$$

$$C_M = \frac{m_{\text{в-ва}}}{M \times V_{\text{р-ра}}};$$

$$C_H = \frac{m}{M_{\text{э}} \times V};$$

$$T = \frac{m}{V_{\text{р-ра}}} = \frac{C_n \times M_{\text{э}}}{1000};$$

$$\left[\frac{\text{Моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{Моль}}{\text{л}} \right]$$

$$\left[\frac{\text{г}}{\text{мл}} \right]$$

- а) Вычислить молярную и нормальную концентрацию 12% раствора H_2SO_4 , если плотность раствора 1,05 г/мл
- б) Найти титр раствора хлорида натрия, если навеску 5,9120 г растворили в мерной колбе на 1000 мл и раствор довели до метки.

Тестовые задания

1. К классификации методов качественного анализа не относится метод анализа
 - а) катионов
 - б) анионов
 - в) растворение осадка
2. К аналитическим реакциям, проводимым «мокрым» путем нельзя отнести реакцию:
 - а) осаждения
 - б) окрашивания пламени
 - в) изменения окраски индикатора
3. В качественном анализе преимущественно проводят реакции
 - а) с растворами электролитов
 - б) с неэлектролитами
 - в) аппаратным методом
4. В макрометод для проведения анализа используют сухое вещество в количестве
 - а) 5 – 10 мг.
 - б) 10 – 50 мг.
 - в) 100 мг.
5. Выпаривание растворов проводят с целью
 - а) повышения концентрации раствора
 - б) понижения концентрации раствора
 - в) отделения катионов от анионов
6. Операцию центрифугирования проводят с целью
 - а) отделения осадка от раствора
 - б) отделения катионов от анионов
 - в) разделения катионов на аналитические группы

7. Если осадок растворяется медленно, то необходимо
- добавить избыток растворителя
 - нагреть осадок на водяной бане
 - прокалить осадок в муфельной печи
8. Аморфные осадки солей серной кислоты имеют консистенцию
- творожистых
 - студенистых
 - молочных
9. К катионам I аналитической группы относятся катионы
- Sn^{2+} ; Sn^{4+} ; Ag^+
 - K^+ ; Na^+ ; NH_4^+
 - Ca^{2+} ; Mg^{2+} ; As^{3+}
10. К катионам II аналитической группы относятся катионы
- Hg_2^{2+} ; Ag^+ ; Pb^{2+}
 - Cu^{2+} ; K^+ ; Pb^{2+}
 - Sn^{4+} ; Fe^{2+} ; Na^+
11. К катионам III аналитической группы относятся катионы
- Ni^{2+} ; K^+ ; Fe^{2+}
 - Fe^{3+} ; Mn^{2+} ; Zn^{2+}
 - Cd^{2+} ; Sb^{5+} ; NH_4^+
12. К катионам IV аналитической группы относятся катионы
- Ca^{2+} ; Ba^{2+} ; Sr^{2+}
 - Bi^{3+} ; Fe^{2+} ; Sr^{2+}
 - Cr^{2+} ; Ca^{2+} ; Mg^{2+}
13. К катионам V аналитической группы относятся катионы
- Sn^{2+} ; Sn^{4+} ; Cu^{2+}
 - Bi^{3+} ; Fe^{3+} ; As^{3+}
 - Bi^{3+} ; Cd^{2+} ; Co^{2+}
14. К катионам VI аналитической группы относятся катионы
- Cu^{2+} ; Fe^{2+} ; Mn^{2+}
 - Mg^{2+} ; Sr^{2+} ; Sb^{3+}
 - As^{5+} ; Sb^{5+} ; Sn^{4+}
15. Групповым реактивом на катионы II аналитической группы является раствор
- серной кислоты
 - соляной кислоты
 - гидроксида натрия
16. Групповым реактивом на катионы III аналитической группы является раствор
- гидроксида натрия
 - соляной кислоты
 - серной кислоты
17. Групповым реактивом на катионы III аналитической группы является избыток раствора
- гидроксида аммония
 - гидроксида натрия
 - соляной кислоты
18. Групповым реактивом на катионы V аналитической группы является избыток
- бН раствора гидроксида натрия
 - концентрированный раствор гидроксида аммония
 - растворы гидроксида аммония и гидроксида натрия
19. Групповым реактивом на катионы VI аналитической группы является раствор
- гидроксида натрия

- б) серной кислоты
в) концентрированный раствор гидроксида аммония
20. К анионам I аналитической группы относятся
а) Cl^- ; SO_4^{2-} ; NO_3^-
б) SO_4^{2-} ; CO_3^{2-} ; PO_4^{3-}
в) NO_3^- ; Cl^- ; CO_3^{2-}
21. К анионам II аналитической группы относятся анионы
а) SO_4^{2-} ; S^{2-} ; NO_3^-
б) SO_4^{2-} ; NO_3^- ; S^-
в) S^{2-} ; Cl^- ; J^-
22. Групповым реактивом на анионы I аналитической группы является раствор
а) нитрата серебра
б) нитрата бария
в) хлорида бария
23. Групповым реактивом на анионы II аналитической группы является раствор
а) нитрата серебра
б) хлорида бария
в) нитрата бария
24. Анализ сухой соли необходимо начинать с:
а) растворения соли
б) подбора растворителя
в) нагревания
25. Оценка качества природных вод включает пробы на присутствие ионов:
а) натрия
б) калия
в) аммония
26. Содержание гидрокарбоната кальция в природных водах обуславливает жесткость:
а) временную
б) постоянную
в) общую
27. Продукты детского и диетического питания подвергают обязательному исследованию на содержание солей:
а) кальция
б) натрия
в) аммония
28. Гидроксиды железа (II) и марганца обладают свойствами:
а) слабоосновными
б) кислотными
в) амфотерными
29. Гидроксиды катионов (III) аналитической группы
а) хорошо растворимы в воде
б) не растворимы в воде
в) не растворимы в растворах кислот и щелочей
30. Сульфиды катионов III аналитической группы
а) растворимы в воде
б) не растворимы в воде в) не растворимы в воде, но растворимы в кислотах
31. Железо входит в состав:
а) кислот
б) гемоглобина
в) жиров
32. Марганец, цинк и хром можно отнести к:

- а) микроэлементам
 - б) макроэлементам
 - в) элементам IV аналитической группы
- 33.** Сульфиды катионов IV аналитической группы имеют окраску
- а) растворов черного цвета
 - б) осадков черного цвета
 - в) осадков кирпично-красного цвета
- 34.** Раствор соли нитрата серебра применяют в:
- а) ортопедии
 - б) офтальмологии
 - в) урологии
- 35.** В водных растворах соли катиона Co^{2+} имеют окраску
- а) голубую
 - б) розовую
 - в) зеленую
- 36.** В водных растворах соли катиона Ni^{2+} имеют окраску:
- а) зеленую
 - б) розовую
 - в) голубую
- 37.** Гидроксиды катионов V аналитической группы As^{3+} , As^{5+} и Sn^{2+} , Sn^{4+} обладают свойствами:
- а) основными
 - б) кислотными
 - в) амфотерными
- 38.** При отравлении мышьяком появляются симптомы:
- а) понижается кровяное давление
 - б) повышается кровяное давление
 - в) появляется сухость во рту
- 39.** Большинство анионов I аналитической группы с групповым реактивом образуют соли:
- а) растворимые в воде
 - б) не растворимые в воде
 - в) не растворимые в кислотах
- 40.** Соли метакремниевой кислоты вследствие гидролиза имеют среду:
- а) кислую
 - б) щелочную
 - в) нейтральную
- 41.** Большинство солей, образованных анионами III аналитической группы
- а) плохо растворимы в воде
 - б) имеют групповой реактив
 - в) не имеют группового реактива
- 42.** Более распространенным названием титриметрического метода анализа считается:
- а) объемный
 - б) весовой
 - в) гравиметрический
- 43.** В основе протолитометрического метода анализа лежит метод
- а) комплексообразования
 - б) кислотно-основной
 - в) окислительно-восстановительный
- 44.** К методам редоксиметрии не относится
- а) иодометрия

- б) аскорбинометрия
 - в) ацидометрия
45. Раствор, концентрация вещества в котором известна с высокой точностью называют
- а) стандартным
 - б) рабочим
 - в) титрованным
46. К азоиндикаторам относят
- а) фенолфталеин
 - б) метиловый оранжевый
 - в) лакмус
47. Перманганатометрическим методом определяют содержание
- а) этилового спирта в продуктах питания
 - б) меди (II) в растворах инсектицидов
 - в) железа (II) в гербицидах
48. В основе гравиметрического метода анализа лежит закон
- а) «Авогадро»
 - б) объемных отношений
 - в) сохранения массы веществ
49. Термовесы сконструированные Дювалем применяют в методе
- а) титриметрии
 - б) гравиметрии
 - в) кулонометрии
50. Трилон Б это
- а) четырехосновная кислота
 - б) нитилтриуксусная кислота
 - в) динатриевая соль этилендиамина тетрауксусной кислоты
51. Колориметрический метод анализа можно отнести к методам
- а) фотометрическим
 - б) комплекснометрическим
 - в) гравиметрическим
52. Хроматографический метод анализа был предложен
- а) М.С. Цветом
 - б) Л.А. Чугаевым
 - в) Л.В. Писаржевским
53. Какие объем анализируемого раствора и масса анализируемого вещества характерны для микрометода?
- а) $V = 10 - 100$ мл; $m = 1 - 10$ г,
 - б) $V = 1 - 10$ мл; $m = 0,05 - 0,5$ г,
 - в) $V = 0,1 - 10^{-4}$ мл; $m = 10^{-3} - 10^{-6}$ г,
54. Какие объем анализируемого раствора и масса анализируемого вещества характерны для макрометода?
- а) $V = 10 - 100$ мл; $m = 1 - 10$ г,
 - б) $V = 1 - 10$ мл; $m = 0,05 - 0,5$ г,
 - в) $V = 0,1 - 10^{-4}$ мл; $m = 10^{-3} - 10^{-6}$ г,
55. Предельная концентрация выражается в:
- а) миллилитрах (мл)
 - б) микрограммах (мкг)
 - в) граммах на миллилитр (г/мл)
56. Ионное произведение воды – это:
- а) отрицательный логарифм концентрации ионов водорода

б) произведение концентраций ионов водорода и гидроксид-ионов

в) отрицательный логарифм концентрации гидроксид-ионов

57. Чему равен фактор эквивалентности серной кислоты в реакции полной нейтрализации?

а) 1/2

б) 1

в) 1/3

58. Чему равен фактор эквивалентности ортофосфорной кислоты в реакции полной нейтрализации?

а) 1/2

б) 1

в) 1/3

59. В каком случае растворимость хлорида серебра будет наибольшей?

а) в дистиллированной воде

б) в растворе нитрата серебра

в) в растворе нитрата натрия

60. В комплексном соединении $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{Cl}$ лигандом является:

а) Ag^+

б) Cl^-

в) NH_3

61. В комплексном соединении $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{Cl}$ комплексообразователем является

а) Ag^+

б) Cl^-

в) NH_3

62. Групповой реактив на катионы I группы по кислотно-основной классификации (Na^+ , K^+ , NH_4):

а) 2н. раствор щелочи

б) 2н. раствор аммиака в избытке

в) группового реактива нет

63. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ba^{2+} , Ca^{2+} , Sr^{2+}):

а) 2н. раствор серной кислоты

б) 2н. раствор соляной кислоты

в) 2н. раствор аммиака в избытке

64. Групповой реактив на катионы V группы по кислотно-основной классификации (Fe^{2+} , Fe^{3+} , Mn^{2+} , Mg^{2+}):

а) 2н. раствор аммиака в избытке

б) 2н. раствор щелочи

в) 2н. раствор серной кислоты

65. Количественное определение значения кислотности почвы относится к методам

а) к методам окислительно-восстановительного титрования

б) к методам комплексонометрического титрования

в) к методам кислотно-основного титрования

66. Количественное определение значения общей жесткости воды относится:

а) к методам окислительно-восстановительного титрования

б) к методам осадительного титрования

в) к методам комплексонометрического титрования

67. Количественное определение содержания активного хлора в растворе относится:

а) к методам окислительно-восстановительного титрования

б) к методам осадительного титрования

в) к методам комплексонометрического титрования

68. Количественное определение хлоридов в растворе титрованием раствором нитрата серебра относится:

- а) к методам окислительно-восстановительного титрования
- б) к методам осадительного титрования
- в) к методам комплексонометрического титрования

69. Количественное определение содержания растворенного кислорода в воде относится:

- а) к методам окислительно-восстановительного титрования
- б) к методам осадительного титрования
- в) к методам кислотно-основного титрования

70. Под какой буквой перечислены только сильные электролиты?

- а) H_2O , H_2SO_4
- б) $Ca(OH)_2$, HCl
- в) $HClO_4$, $C_6H_{12}O_6$

71. Под какой буквой перечислены только слабые электролиты?

- а) HNO_2 , H_2SiO_3
- б) H_2O , $Ca(OH)_2$
- в) H_2SO_4 , $FeCl_3$

72. Под какой буквой перечислены только неэлектролиты?

- а) C_6H_6 , HCN
- б) $Ag_3(PO_4)_2$, $(CH_3)_2O$
- в) $C_6H_{10}O_5$, CaC_2

73. Под какой буквой перечислены только соли, гидролизующиеся по катиону?

- а) $FeCl_3$, KNO_2
- б) $CoCl_2$, $ZnSO_4$
- в) KI , $MgSO_4$

74. Под какой буквой перечислены только соли, гидролизующиеся по аниону?

- а) CH_3COOK , Na_2S
- б) $CrCl_3$, $Ca(NO_3)_2$
- в) NH_4NO_2 , $CoCl_2$,

75. Под какой буквой перечислены только соли, подвергающиеся полному гидролизу?

- а) $Ag_3(PO_4)_2$, $(CuOH)_2CO_3$,
- б) ZnS , $CuCl$
- в) $CuCO_3$, $Fe(CN)_3$

76. Метод анализа, рабочим раствором которого является $Na_2S_2O_3$

- а) иодометрия
- б) фотометрия
- в) спектрофотометрия

77. Какая из перечисленных операций производится при гравиметрическом анализе?

- а) добавление индикатора
- б) фильтрование
- в) подкисление раствора

78. К достоинствам гравиметрического метода анализа относят:

- а) точность метода
- б) быстрота метода
- в) простота метода

79. Для труднорастворимого соединения $Ca_3(PO_4)_2$ произведение растворимости выражается как:

- а) $PP = [Ca] \cdot [PO_4]$
- б) $PP = P^5$
- в) $PP = 0$

80. Какие из перечисленных систем обладают буферными свойствами?

- а) ацетат натрия + уксусная кислота
- б) хлорид натрия + соляная кислота
- в) азотная кислота + нитрат аммония

81. В растворе комплексного соединения $K_3[Fe(CN)_6]$ можно обнаружить в значительных количествах:

- а) K^+
- б) Fe^{3+}
- в) CN^-

82. Какие из перечисленных терминов являются величинами, характеризующими количественный состав раствора:

- а) объемная доля
- б) молярная концентрация
- в) массовая доля

83. Метод кислотно-основного титрования, где рабочим раствором является кислота, называется

- а) ацидиметрия
- б) алкалиметрия
- в) иодометрия

84. Реакция обменного разложения соли, протекающая под действием воды, называется

- а) окисление
- б) гидролиз
- в) нейтрализации

85. Отношение концентрации гидролизованых молей к общей концентрации вещества называется

- а) степень диссоциации
- б) степень растворимости
- в) степень гидролиза

86. Степень окисления калия в соединении $K_3[Fe(CN)_6]$

- а) - 1
- б) + 3
- в) + 1

87. Буферным действием обладают растворы:

- а) $NaCl + NaOH$
- б) $NaCl + HCl$
- в) $NaH_2PO_4 + Na_2HPO_4$

88. Определить степень окисления хрома в соединении $K_2Cr_2O_7$:

- а) + 6
- б) + 3
- в) + 9

89. Какой индикатор используется в методе нейтрализации:

- а) лакмус
- б) метилоранж
- в) фенолфталеин

90. Определить степень окисления марганца в соединении $KMnO_4$

- а) + 1
- б) + 7
- в) - 2

91. Какая концентрация называется эквивалентной молярной:

- а) нормальная
 - б) процентная
 - в) массовая
- 92.** Аналитический сигнал – это:
- а) выпадение осадка
 - б) появление характерного запаха
 - в) образование окраски
- 93.** Метод анализа, рабочим раствором которого является KMnO_4
- а) иодометрия
 - б) перманганатометрия
 - в) колориметрия
- 94.** Специфическим реагентом на катион аммония является:
- а) реактив Несслера $\text{K}_2[\text{HgJ}_4] + \text{KOH}$
 - б) гидротартрат натрия $\text{NaHC}_4\text{H}_4\text{O}_6$
 - в) гидроксид натрия NaOH
- 95.** Нитритометрический метод применяют для анализа:
- а) фенолов
 - б) фенолоксилов
 - в) ароматических первичных аминов
- 96.** Требования к реакциям в титриметрии:
- а) обратимость
 - б) большая скорость реакции
 - в) растворимый продукт реакции
- 97.** Признаком фиксирования конечной точки титрования является:
- а) изменение окраски раствора
 - б) выпадение осадка
 - в) появление характерного запаха
- 98.** Метод ионообменной хроматографии основан на:
- а) различии в распределении веществ между двумя фазами
 - б) обмене ионами между веществом и сорбентом
 - в) различной подвижности веществ на сорбенте
- 99.** Химический анализ включает:
- а) качественный анализ
 - б) элементный анализ
 - в) функциональный анализ
- 100.** Способы выражения концентрации титрованных растворов:
- а) массовая доля
 - б) молярная концентрация эквивалента
 - в) процентная концентрация

Б.1. Б.17 Физическая и коллоидная химия

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
-------	--

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Физическая химия»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), химические задачи (письменно)
2.	Модуль 2 «Коллоидная химия»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), химические задачи (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Дать понятие системы, компонента, фаз. Привести примеры.
2. Экстенсивные и интенсивные свойства системы. Параметры системы. Привести примеры.
3. Первый закон термодинамики применительно к химическим процессам. Энтальпия.
4. Что называется стандартной энтальпией образования вещества, энтальпией химической реакции?
5. Какие формулировки первого закона термодинамики вам известны?
6. Какие формулировки второго закона термодинамики вам известны?
7. Значение второго закона термодинамики. Энергия Гиббса – критерий самопроизвольного протекания процесса.
8. Энтропия.
9. Дать анализ выражения $\Delta G = \Delta H - T\Delta S$
10. Зависимость скорости химической реакции от концентрации вещества. Закон действующих масс.
11. Зависимость скорости химической реакции от температуры. Правило Вант-Гоффа.
12. Энергия активации химической реакции, её связь с тепловым эффектом реакции.
13. Сформулируйте основные положения теории электролитической диссоциации,
14. Степень электролитической диссоциации. Приведите примеры сильных и слабых электролитов.
15. Запишите выражение константы диссоциации слабого электролита. Физический смысл константы диссоциации.
16. Химическое равновесие. Принцип Ле-Шателье.
17. Приведите примеры условий смещения химического равновесия.
18. Способы выражения концентрации растворов.
19. Осмотическое давление.
20. Давление пара раствора нелетучего вещества.
21. Зависимость температуры замерзания и кипения от состава раствора.
22. Расскажите о науке – Коллоидная химия.
23. Классификация дисперсных систем по размеру частиц.
24. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и среды.
25. Классификация дисперсных систем по характеру взаимодействия дисперсной фазы и среды.

26. Какие поверхностные явления вам известны?
27. Что такое поверхностное натяжение?
28. Явление смачивания. Краевой угол смачивания.
29. Гидрофобные и гидрофильные поверхности.
30. Поверхностно-активные вещества. Механизм их действия. Привести примеры.
31. Адсорбция, чем вызвана? Адсорбтив, адсорбент. Приведите примеры.
32. Методы получения дисперсных систем.
33. Свойства дисперсных систем.
34. Строение двойного электрического слоя. Правило Пескова.
35. Строение мицеллы.
36. Дайте характеристику эмульсий
37. Дайте характеристику пен.
38. Дайте характеристику аэрозолей.
39. Растворы высокомолекулярных соединений, их особенности.
40. Свойства растворов высокомолекулярных соединений.
41. Процесс желатинирования. Гели и студни.
42. Тиксотропия, синерезис. коацервация.
43. Какова роль поверхностных явлений в природе и технике?
44. Роль коллоидной химии в пищевых технологиях.

Примерный перечень задач

№	Задача. Определить тепловой эффект реакции, составить ТХУ. Рассчитать, сколько кДж теплоты выделится при образовании 100 г продукта
1	$2\text{H}_2 + \text{CO} \rightarrow \text{CH}_3\text{OH}_\Gamma$
2	$2\text{CO}_2 \rightarrow 2\text{CO} + \text{O}_2$
3	$\text{C}_2\text{H}_6 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2$
4	$\text{CO}_2 + 4\text{H}_2 \rightarrow \text{CH}_4 + \text{H}_2\text{O}$
5	$4\text{HCl}_\Gamma + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O}_{(\text{ж})} + 2\text{Cl}_2$
6	$2\text{NO}_2 \rightarrow 2\text{NO} + \text{O}_2$
7	$\text{Ca}(\text{OH})_{2(\text{к})} \rightarrow \text{CaO}_{(\text{к})} + \text{H}_2\text{O}_{\text{ж}}$
8	$2\text{SO}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{SO}_3$
9	$\text{N}_2\text{O}_4 \rightarrow 2\text{NO}_2$
10	$\text{C}_6\text{H}_6_{(\text{ж})} + 3\text{H}_2 \rightarrow \text{C}_{12}\text{H}_6_{(\text{г})}$

Таблица 1. Термодинамические величины

вещество	$\Delta H_{\text{обр}} 298^\circ\text{C}$ кДж/моль	вещество	$\Delta H_{\text{обр}} 298^\circ\text{C}$ кДж/моль
CO	-110,5	NO ₂	34,19
CO ₂	-393,51	NO	91,26
C ₂ H ₆	-84,7	Ca(OH) ₂	-985,12
C ₂ H ₄	52,4	CaO	-635,09
CH ₄	-74,58	SO _{2г}	-296,9
H ₂ O _ж	-283,83	CH ₃ COOH _г	-434,84
H ₂ O _г	-241,83	SO _{3г}	-395,86
HCl _г	-92,31	N ₂ O ₅	11,11
C ₆ H _{6ж}	49,03	C ₆ H _{12г}	-146,44

C_2H_2	226,75	$CH_3OH_{г}$	-234,6
C_2H_5OH	-276,98	$CH_3COOH_{ж}$	-484,09

№ 11-15

Составить термохимическое уравнение, используя энтальпии образования веществ. Сделать вывод о возможности самопроизвольного протекания химической реакции.

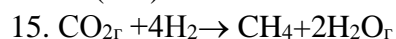
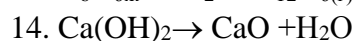
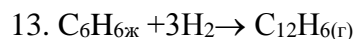
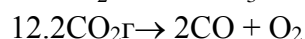
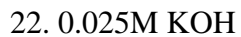


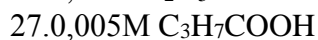
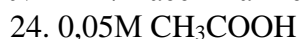
Таблица 2. Термодинамические величины.

вещество	$\Delta H_{обр} 298^\circ C$ кДж/моль	$\Delta S_{обр} 298^\circ C$ Дж/мольК
H_2	0	130,5
CO	-110,5	197,5
C_2H_6	-84,7	205,03
C_2H_4	52,4	239,73
$C_6H_{6ж}$	49,03	173,26
$C_6H_{12ж}$	-123,1	298,2
$Ca(OH)_2$	-985,12	83,4
CaO	-635,09	38,1
$H_2O_{г}$	-241,83	188,7
CH_4	-74,58	186,3
CO_2	-393,51	213,7

№ 16-23. Рассчитать pH растворов



№ 24-27 Рассчитать степень диссоциации веществ в растворе



28. Какое осмотическое давление создаёт раствор хлорида натрия при температуре $25^\circ C$, если в 100мл воды растворить 5,5г соли.

29. Найти молярную массу вещества, если 0,033г его растворили в 150 мл воды при $30^\circ C$. Осмотическое давление раствора составляет 250Па

30. Найти молярную массу вещества, если 0,045г его растворили в 300 мл воды при 30°C. Осмотическое давление раствора составляет 350Па
31. Какое осмотическое давление создаёт раствор глюкозы при температуре 30°C, если в 250мл воды растворить 10г глюкозы.
32. Рассчитать давление пара над раствором 30 грамм мочевины в 150 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 130 Па.
33. Рассчитать давление пара над раствором 45 грамм мочевины в 400 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
34. Рассчитать давление пара над раствором 15 грамм мочевины в 400 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
35. Рассчитать давление пара над раствором 25 грамм сахарозы в 200 грамм воды. Давление пара чистого растворителя 150 Па.
- 36-45. Составить мицеллу золя, полученного смешиванием растворов. Считать, что второй раствор в избытке. Определить заряд коллоидной частицы.
36. NaCl и AgNO₃
37. K₂SO₄ и Ba(NO₃)₂
38. Na₃PO₄ и CaSO₄
39. NaOH и CuSO₄
40. AgNO₃ и KOH
41. Na₂SiO₃ и HCl
42. ZnCl₂ и KOH
43. FeCl₂ и NaOH
44. BaCl₂ и H₂SO₄
45. Mg(NO₃) и KOH

Б.1 Б.18 Технология продукции общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 Характеристика, формирование и разработка ассортимента продукции общественного питания	ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно); курсовой проект, контрольная работа и тестовые задания - письменно
2.	Модуль 2 Изменение основных пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания	ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно); курсовой проект, контрольная работа и тестовые задания - письменно
3.	Модуль 3 Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства продуктов питания	ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно); курсовой проект, контрольная работа и тестовые задания - письменно

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для входного контроля базовых знаний по дисциплине

1. Пищевая ценность продуктов и блюд

измеряется в:

- а) граммах;
- б) килокалориях;
- в) килограммах;
- г) килоджоулях
- д) джоулях

2. Клетки живого организма строятся из:

- а) аминокислот
- б) солей
- в) витаминов;
- г) белков; д) жиров

3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:

- а) углеводы; б) соли; в) витамины;
- г) белки; д) жиры.

4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:

- а) витамин А; б) витамин D;
- в) витамин Е; г) витамин К
- д) витамин В12.

13. Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.; б) 2 мин.; в) 2,5 мин. г) 5 мин.;
- д) 10 мин

14. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные; г) цветочные; д) рыбные;
- е) диетические ж) ассорти.

15. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический;
- б) исследовательский; в) лабораторный;
- г) проблемный;

16. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:

- а) отварные; б) замороженные;
- в) припущенные; г) вяленые;
- д) жареные; е) запеченные.

5. К макроэлементам относятся: а) йод; б) фтор; в) железо; г) калии; д) фосфор.

6. К микроэлементам относятся: а) йод; б) фтор; в) вода; г) железо д) фосфор.

7. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей: а) нарезка; б) промывание в) очищение; г) мытье; д) сортировка.

8. При первичной обработке макаронные изделия: а) перебирают б) промывают; в) замачивают; г) удаляют примеси; д) нарезают.

9. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы: а) обмывают или обсушивают; б) оттаивают; в) потрошат; г) очищают от чешуи; д) разделяют.

10. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы): а) просеивают; б) перебирают; в) промывают; г) нарезают; д) замачивают; е) очищают

11. По способу приготовления бутерброды могут быть: а) простые; б) сложные; в) комбинированные; г) слоистые; д) одинарные; е) закусочные; ж) закрытые

12. Наименьшие потери аскорбиновой кислоты при тепловой обработке овощей и фруктов достигаются:

- а) закладкой продукции в холодную воду с последующим постепенным нагревом и кипячением,**
б) закладкой продукции в кипящую воду с последующим доведением до готовности.

17. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным ;г) суточным; д) воздушным; е) заварным.

18. Определить по виду растения приготавливаемый напиток: -плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это...

- а) компот б) чай; в) коктейль; г) какао; д) кофе

19. Назовите известный на Руси с древних времен напиток: - мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

20. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом; б) квасом; в) крюшоном; г) коктейлем

21. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные; д) глазунья; е) сырые.

21. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные; д) глазунья; е) сырые.

22. Температура первых, вторых и холодных третьих блюд на раздаче должна быть соответственно: а) 65°C, 55°C и 20°C б) 70°C, 60°C и 18°C в) 75°C, 65°C и 14°C

Варианты домашней контрольной работы

Вариант 1

Вопрос 1.Изменения, происходящие при варке бульонов

Вопрос 2.Изменения, происходящие при варке густого киселя из клюквы

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех холодных блюд из меню вашего предприятия. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 2

Вопрос 1.Изменения, происходящие при тушении свеклы

Вопрос 2.Изменения, происходящие при приготовлении омлета

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех заправочных супов из меню вашего предприятия. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 3

Вопрос 1.Изменения, происходящие при пассеровании лука

Вопрос 2.Изменения, происходящие при жарении натурального мяса основным способом

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех блюд из мяса, реализуемых в вашем предприятии. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 4

Вопрос 1. Изменения, происходящие при пассеровании моркови

Вопрос 2. Изменения, происходящие при жарении основным способом рыбы, разделанной на филе с кожей без костей

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех блюд из мяса птицы, реализуемых в вашем предприятии. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 5

Вопрос 1. Изменения, происходящие при пассеровании муки

Вопрос 2. Изменения, происходящие при запекании филе птицы

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех блюд из рыбы, реализуемых в вашем предприятии. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 6

Вопрос 1. Изменения, происходящие при припуске щавеля для зеленых щей

Вопрос 2. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех блюд из мяса, реализуемых в вашем предприятии. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 7

Вопрос 1. Изменения, происходящие при жарении мяса на открытом огне

Вопрос 2. Изменения, происходящие при варке макаронных изделий

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех десертов из меню вашего предприятия. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 8

Вопрос 1. Изменения, происходящие при жарении ромштекса

Вопрос 2. Изменения, происходящие при тепловой обработке бобовых

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех блюд из овощей, реализуемых в вашем предприятии. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 9

Вопрос 1 Изменения, происходящие при осветлении бульона

Вопрос 2 Изменения, происходящие при изготовлении самбука

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех салатов из меню вашего предприятия. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			
Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Вариант 10

Вопрос 1 Изменения, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста

Вопрос 2 Изменения, происходящие при жарении томатов

Задание 1. Провести сравнительную органолептическую оценку качества любых трех супов из меню вашего предприятия. Данные анализа свести в таблицу.

Наименование Показателей качества	Органолептическая оценка исследуемого блюда	Требование к качеству блюда по ТТК или СРБ	Отклонения
Внешний вид			

Вкус			
Цвет			
Запах			
консистенция			

Проанализировать причины возникновения дефектов (некачественное сырье, нарушение технологического процесса и т.п.)

Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана русской кухни высшего класса
2. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана итальянской кухни класса люкс
3. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана украинской кухни первого класса
4. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана белорусской кухни первого класса
5. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана итальянской кухни высшего класса
6. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана английской кухни класса люкс
7. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана французской кухни класса люкс
8. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана скандинавской кухни первого класса
9. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана немецкой кухни первого класса
10. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана венгерской кухни первого класса
11. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рыбного ресторана класса люкс
12. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для вегетарианского ресторана высшего класса
13. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе японской кухни
14. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе-кондитерской
15. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для молодежного кафе
16. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для детского кафе
17. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе грузинской кухни
18. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе армянской кухни
19. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе эстонской кухни
20. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба-кафе пожилых людей
21. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе-мороженое
22. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе польской кухни

23. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе шведской кухни
24. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для пивного бара класса люкс
25. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для гриль - бара первого класса
26. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кофейного бара класса люкс
27. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рок-бара
28. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для бельгийского бара
29. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для коктейль - бара
30. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ирландского паба
31. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной- блинной
32. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной – пирожковой
33. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной «Французские блины»
34. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной-бутербродной
35. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной-пельменной
36. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной- шашлычной
37. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для салат - бара
38. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе турецкой кухни
39. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для караоке-бара
40. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба-кафе- греческой кухни
41. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе узбекской кухни
42. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для стейк - кафе
43. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для французского бистро
44. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе испанской кухни
45. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для суп – бара
46. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для спорт - бара
47. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для ресторана японской кухни «Кайсэки-рёри»
48. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для кафе домашней русской кухни
49. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба - ресторана люкс кухни «Серебряного века»

50. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для Пор-уп ресторанов
51. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для рыбного ресторана латвийской кухни высшего класса
52. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для десерт - бара
53. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для закусочной «Сырные блюда»
54. Разработка технологии и рецептур фирменных блюд и кулинарных изделий для клуба - кафе здорового питания.
55. Разработка креативных блюд с использование инноваций
56. Сравнительный анализ традиционных и современных видов блюд из...(указать каких именно)
57. Анализ зарубежного опыта использования инновационных технологий в предприятиях общественного питания
58. Разработка технологии и рецептур блюд на основе функциональных продуктов питания
59. Разработка технологии и рецептур кулинарных изделий на основе многокомпонентных смесей
60. Разработка технологии и рецептур кулинарных изделий из обогащенных продуктов питания
61. Проектирование и разработка продукции для кафе «Дача»
62. Проектирование и разработка продукции для кафе «Смайлик»
63. Проектирование и разработка продукции для кофейни «Одинокий Париж»
64. Проектирование и разработка продукции для караоке- бара
65. Проектирование и разработка продукции для кафе «По- русски»
66. Проектирование и разработка продукции для кафе «Муза»
67. Проектирование и разработка продукции для кафе «Bon Fire»
68. Проектирование и разработка продукции для кафе «Друзья»
69. Проектирование и разработка продукции для семейного кафе «Сказка»
70. Проектирование и разработка продукции для кафе русской кухни «Забава»
71. Проектирование и разработка продукции для кафе «Дыхание»
72. Проектирование и разработка продукции для кафе «Малибу»
73. Проектирование и разработка продукции для кафе турецкой кухни «Бардак»
74. Проектирование и разработка продукции для закусочной «Андерсен»
75. Проектирование и разработка продукции для ресторана «Немецкая классика»
76. Проектирование и разработка продукции для детского кафе «Шрек»
77. Проектирование и разработка продукции для общедоступной столовой
78. Проектирование и разработка продукции для ресторана «Davy Jones»
79. Проектирование и разработка продукции для семейного ресторана «Dinoquize»
80. Проектирование и разработка продукции для закусочной «Березка»
81. Проектирование и разработка продукции для молодежного кафе
82. Проектирование и разработка продукции для ресторана скандинавской кухни
83. Проектирование и разработка продукции для поп-кафе-кондитерской «Сао»
84. Проектирование и разработка продукции для детского кафе «Зеркаль»
85. Проектирование и разработка продукции для спорт кафе «Олимп»
86. Проектирование и разработка продукции для кафе «Теремок»
87. Проектирование и разработка продукции для детского кафе «Цветик-семицветик»
88. Проектирование и разработка продукции для кафе- пиццерия «Современная Италия»
89. Проектирование и разработка продукции для кафе «Аристократ»
90. Проектирование и разработка продукции для кафе «Океан»
91. Проектирование и разработка продукции для ресторана «Маленькая Франция»
92. Проектирование и разработка продукции для детского кафе «Сказочный домик»

93. Проектирование и разработка продукции для ресторана немецкой кухни «Mein Deutschland»

Курсовая работа оценивается по ряду отдельных критериев, а затем выставляется итоговая оценка.

Критериальный лист оценки курсовой работы приведен ниже

Оценочный лист курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Тема: (указать)

Год:	Преподаватель: к.т.н., доцент Бых Г.М. Дата выполнения: Дата проверки:
Группа:	
Студент:	

Критерии оценки задания (контролируемые навыки)	Оценка (уровни 5,4, 3, 2)	Комментарии преподавателя
1.Способность собрать информацию и провести анализ рынка услуг общественного питания		
2.Способность сформулировать (определить) концепцию предприятия, описать целевую аудиторию		
3.Умение провести обзор источников литературы		
4.Способность сформировать (проанализировать) ассортимент блюд для предприятия в соответствии с его концепцией		
5.Умение составить проекты рецептур фирменных блюд, рассчитать массы нетто и брутто, пищевую ценность и калорийность		
6.Умение описать технологический процесс и физико-химические изменения, происходящие в процессе производства разрабатываемых фирменных блюд,		
7.Степень новизны рецептур и технологии производства разрабатываемых фирменных блюд		
8. Способность сформулировать требования к качеству и безопасности разрабатываемых блюд. Определить сроки хранения и годности		
9.Оформление работы в соответствии с нормоконтролем		
ОБЩАЯ ОЦЕНКА		

Вопросы для подготовки к экзаменам по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

5семестр

Перечень вопросов к экзамену

1. Основные понятия, применяемые в сфере услуг общественного питания;
2. функции общественного питания;
3. особенность комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания
4. Понятие концепции организации общественного питания
5. Этапы разработки концепции предприятия.
6. Сущность и особенности продукта в общественном питании

7. Основные правила формирования ассортимента продукции кухни,
8. процесс планирования новой продукции:
9. Выбор блюд с учетом новизны, сочетания продуктов, изучение возможностей использования новых способов кулинарной обработки
10. выбор потерь при тепловой обработке по аналогичным рецептурам;
11. Порядок отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд,
12. Схема планирования ассортимента кухни Анализ разработанного ассортимента блюд
13. Формирование ассортимента блюд и напитков в соответствии с концепцией предприятия и целевой аудиторией
14. Классические способы кулинарной обработки продукции.
15. Порядок разработки проекта рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий) на предприятиях общественного питания
16. Оформление актов результатов отработки рецептур фирменных блюд
17. Понятие «кулинарная мода»,
18. современные тенденции приготовления, оформления и подачи блюд
19. Характеристика и структура технических условий на кулинарную продукцию
20. Характеристика и структура технико – технологических карт на фирменные блюда

6 семестр

21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия и осмос.
22. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: набухание и адгезия
23. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: термомассоперенос.
24. Значение белков в кулинарных рецептурах. Химическая природа и строение белков.
25. Гидратация и дегидратация белков
26. Денатурация и деструкция белков.
27. Изменение мышечных белков мяса и рыбы.
28. .Изменение белков куриного яйца.
29. Изменение белков молока.
30. .Изменение белков мяса,
31. Изменение белков птицы
32. Изменение белков рыбы.
33. Изменение белков соединительной ткани мяса.
34. Изменение белков растительного происхождения.
35. Строение белков овощей и фруктов и изменение при тепловой обработке.
36. Строение белков зерномучных продуктов и изменение при тепловой обработке.
37. Изменение жиров при жарке основным способом.
38. Изменение жиров при жарке продуктов во фритюре.
39. Изменение жиров при варке и припускивании продуктов
40. Значение углеводов в питании.
41. Кислотный и ферментативный гидролиз дисахаридов
42. Глубокий распад сахаров: при брожении, карамелизации, меланоидинообразовании
43. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных сахаридов.
44. Гидролиз и декстринизация крахмала
45. Набухание и клейстеризация крахмала
46. Углеводы клеточных стенок и их изменения при кулинарной обработке.
47. Изменения хлорофилла при тепловой обработке
48. Изменения производных флавоноидов и антоцианов.
49. Изменения каротиноидов и миоглобина при тепловой обработке
50. Образование новых окрашенных веществ..

51. Образование меланоидинов.
52. Образование сернистого железа
53. Изменения при тепловой обработке жирорастворимых витаминов.
54. Изменения при тепловой обработке водорастворимых витаминов
55. Изменения соединений воды и растворимость веществ при оттаивании сырья и хранении п/ф.

7 семестр

56. Понятие качества кулинарной продукции. Основные этапы формирования качества
57. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям
58. Последовательность оценки показателей качества контролируемых блюд
59. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции
60. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания
61. Классификация показателей качества
62. Органолептическая оценка качества продукции.
63. Классификация органолептических показателей качества
64. Показатели качества, определяемые с помощью зрения.
65. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания
66. Показатели качества, определяемые обонянием.
67. Показатели качества, определяемые в полости рта.
68. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления
69. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания
70. Причины возникновения дефектов и брака холодных блюд и закусок.
71. Причины возникновения дефектов и брака супов при их изготовлении.
72. Причины возникновения дефектов блюд из мяса, рыбы, птицы при их изготовлении.
73. Причины возникновения дефектов сладких блюд.
74. Причины возникновения дефектов напитков.

Б.1. Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических

	процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Организация производства на предприятиях общественного питания»	ОПК-5, ПК-6, ПК-13, ПК-17, ПК-25	Экзамен (устно), курсовой проект и тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»	ОПК-5, ПК-6, ПК-13, ПК-17, ПК-25	Экзамен (устно), курсовой проект и тестовые задания (письменно)

1. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Особенности отечественной и зарубежной классификации предприятий ресторанного бизнеса.
2. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов и характеристика её составляющих.
3. Требования предъявляемые к столовым согласно ГОСТ Р 50762-07.
4. Требования предъявляемые к ресторанам согласно ГОСТ Р 50762-07.
5. Требования предъявляемые к кафе согласно ГОСТ Р 50762-07.
6. Требования предъявляемые к закусочным согласно ГОСТ Р 50762-07.
7. Требования предъявляемые к барам согласно ГОСТ Р 50762-07.
8. ПБО: общая характеристика, классификация. Требования предъявляемые к ПБО согласно ГОСТ Р 50762-07.
9. Состояние общественного питания в России. Тенденции развития общественного питания на современном этапе.
10. Классификация предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
11. Особенности отечественной и зарубежной классификации предприятий ресторанного бизнеса.
12. Классификация, характеристика услуг предприятий общественного питания согласно (ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования»).
13. Структурные схемы управления предприятиями общественного питания. Современные требования, предъявляемые к персоналу.
14. Цели и задачи оперативного планирования. План-меню. Плановое меню.
15. Организация работы доготовочного цеха.
16. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды
17. Требования к ассортименту предприятия общественного питания различных типов. Факторы, определяющие ассортиментную политику предприятия.
18. Состав и характеристика помещений для потребителей.
19. Организация работы холодного цеха
20. Организация работы супового отделения горячего цеха.
21. Организация работы кондитерского цеха

22. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
23. Организация работы мучного цеха
24. Организация работы овощного цеха в предприятиях, работающих на сырье.
25. Основные нормативно-технические и технологические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции, их назначение, содержание.
26. Производственная программа: сущность, особенности разработки для различных типов предприятий общественного питания.
27. Меню: определение, функции, классификация и общая характеристика.
28. Требования, предъявляемые к содержанию меню..
29. Требования, предъявляемые к оформлению меню.
30. Формы и методы обслуживания потребителей в ресторанах..
31. Формы и методы обслуживания потребителей, используемые в предприятиях общественного питания социальной направленности.
32. Требования к рационам питания, ассортименту продукции, режиму работы, организации обслуживания, методам расчета, оказываемым услугам в столовых при учреждениях, промышленных предприятиях
33. Требования к рационам питания, ассортименту продукции, режиму работы, организации обслуживания, методам расчета, оказываемым услугам в столовых колледжей, вузов.
34. Требования к рационам питания, ассортименту продукции, режиму работы, организации обслуживания, методам расчета, оказываемым услугам в школьных столовых.
35. Организация питания в гостиницах и прочих средствах размещения.
36. Требования к оснащенности посудой, приборами, столовым бельем согласно ГОСТ Р 50762-07. Столовое белье, посуда, приборы, аксессуары как важнейшие элементы организации обслуживания.
37. Оригинальные типы и идеи предприятий общественного питания. Форматы ресторанного рынка.
38. Отечественный и зарубежный подход к реализации концепции предприятия.
39. Техническое оснащение производства производственных помещений: общие требования и рекомендации.
40. Особенности формирования меню с учетом ассортиментной политики предприятия. Специальные вкладыши в меню.

Тестовые задания

Компьютерное тестирование включает проверку теоретических знаний студентов по вопросам курса. Каждый правильный ответ оценивается 1 баллом. Тестирование включает проверку теоретических знаний студентов по отдельным вопросам курса. На эти вопросы предполагается 1-2 правильных ответа. Каждый правильный ответ оценивается 1 баллом.

Шкала интервальных баллов тестов: «отлично» - 90-100%, «хорошо» - 76-89%, «удовлетворительно» - 51-75%, «неудовлетворительно» - 50% и менее правильных ответов.

1. Какие предприятия общественного питания классифицируются по классам

- 1) Кафе, Рестораны, Бары
- 2) Рестораны, Бары
- 3) Закусочные, Бары, Кафе, Рестораны
- 4) Столовые, Бары, Рестораны

2. Какие существуют виды меню

- 1) А ля карт, Табль дот, Банкетное, Комплексных обедов
- 2) Дневного рациона, Детское, Диетическое, Банкетное
- 3) Комплексное, Со свободным выбором блюд, А ля карт, Табль дот, Дневного рациона, Банкетное
- 4) А ля карт, Табль дот, Дневного рациона, Детское, Диетическое, Банкетное

3. Какие могут быть форматы ПБО

- 1) Фаст-фуд, Фуд-корт, Free floo, закусочная
- 2) Salad-bar, Фаст-фуд, Фуд-корт, Free floo
- 3) Сосисочная, Пельменная, Бутербродная
- 4) Рестораны быстрого обслуживания, Закусочная быстрого обслуживания, Кафе быстрого обслуживания

4. Меню дневного рациона предлагается для:

- 1) Участников съездов, конференций, туристов
- 2) Школьников
- 3) Рабочих и служащих

5. Укажите существующие методы обслуживания

- 1) Самообслуживание
- 2) Обслуживание официантами
- 3) Комбинированный
- 4) Все верны

6. Укажите последовательность расположения отдельных видов супов в меню

- 1) Заправочные, Прозрачные, Холодные, Сладкие
- 2) Прозрачные, Заправочные, Холодные, Сладкие
- 3) Холодные, Прозрачные, Заправочные, Сладкие
- 4) Заправочные, Прозрачные, Холодные, Сладкие

7. Укажите правильную последовательность расположения в меню блюд из птицы

- 1) Отварные, Припущенные, Жареные, Тушеные, Рубленые
- 2) Жареные, Отварные, Припущенные, Тушеные, Рубленые
- 3) Тушеные, Отварные, Припущенные, Жареные, Рубленые
- 4) Отварные, Жареные, Тушеные, Припущенные, Рубленые

8. Перечислите виды услуг, предоставляемых в ресторане:

- 1) услуги питания;
- 2) организация питания и обслуживания потребителей
- 3) информационно-консультационные услуги и прочие услуги
- 4) все перечисленные

9. В первую очередь подают

- 1) Холодные закуски
- 2) Горячие блюда
- 3) Безалкогольные напитки, хлеб, фрукты
- 4) Алкогольные напитки, холодные закуски

10. Услуги по организации досуга включают:

- 1) Проведение концертов
- 2) Организация питания и обслуживания участников культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха
- 3) Предоставление газет, журналов
- 4) Все выше перечисленные

11. Сколько в среднем комплектов столовой посуды и приборов рекомендуется иметь на предприятии общественного питания

- 1) 3-3,5
- 2) 1-2
- 3) 5

12. Кафе – это

- 1) предприятие общественного питания для организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.
- 2) предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенного для быстрого обслуживания потребителей.

3) предприятие общественного питания и отдыха потребителей производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

13. Столовая – это

1) предприятие общественного питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

2) предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3) предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенного для быстрого обслуживания потребителей.

14. Закусочная – это

1) предприятие общественного питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

2) предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3) предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенного для быстрого обслуживания потребителей.

15. В чем назначение кулинарного цеха?

1) организует выпуск кулинарной продукции для ресторана

2) организует выпуск продукции для доготовочных предприятий,

4) организует выпуск продукции для предприятий раздаточных

5) организует выпуск кулинарной продукции для столовой

16. Новые и фирменные блюда на предприятиях общественного питания производятся в соответствии

1) со стандартами организации

2) ТУ

3) ТТК

17. Кто утверждает ассортимент предприятия?

1) Руководитель предприятия

2) Заведующий производством

3) Органы Роспотребнадзора

18. Какая нормативная документация необходима для производства продукции на доготовочных предприятиях?

1) ТУ

2) ГОСТы

3) ТТК

4) Сборники рецептур блюд

19. Цех доработки полуфабрикатов предназначен для

1) тепловой обработки полуфабрикатов

2) механической обработки полуфабрикатов низкой степени готовности

3) упаковки и маркировки полуфабрикатов

20. Цех доработки полуфабрикатов организуется на

1) заготовочных предприятиях

2) предприятиях доготовочных

3) предприятиях раздаточных

21. Рядом с горячим цехом должны располагаться

1) овощной цех

2) моечная кухонной посуды

3) моечная столовой посуды

4) кладовая сухих продуктов

22. В горячем цехе выделяются

- 1) отделение для приготовления бульонов
- 2) гарнирное отделение
- 3) суповое отделение
- 4) соусное отделение

Примерные темы курсовой работы

А) Организация производства

1. Организация производства в кафе на ... мест.
2. Организация производства в кафе на ...мест.
3. Организация производства в кафе-кондитерской на ... мест.
4. Организация производства в закусочной «Русские блины» на ... мест.
5. Организация производства в ресторане европейской кухни на ... мест.
6. Организация производства в ресторане грузинской кухни на ... мест.
7. Организация производства в столовой при промышленном предприятии на ... мест.
8. Организация производства в школьной столовой на ... мест.
9. Организация производства в ресторане при гостинице на ... мест.
10. Организация производства в пиццерии на ... мест.
11. Организация производства в шашлычной на ... мест.
12. Организация производства в кофейне на ... мест.
13. Организация производства в студенческой столовой на ... мест.
14. Организация производства в ресторане вегетарианской кухни на ... мест.
15. Организация производства в детском кафе на ... мест.
16. Организация производства в ресторане на ... мест.
17. Организация производства в ресторане при боулинг-клубе на ...мест.
18. Организация производства в кафе на ... мест при супермаркете «...».
19. Организация производства в ресторане при ночном клубе на ... мест.
20. Организация производства в ресторане при спорткомплексе на ... мест.
21. Организация производства в предприятии быстрого обслуживания на ... мест
22. Организация производства в суши-баре на ... мест
23. Организация производства в спорт-баре на ... мест
24. Организация производства в блинной на ... мест
25. Организация производства в гриль-баре на ... мест
26. Организация производства в пивном ресторане на ...мест.
27. Организация производства в столовой при НИИ на мест.
28. Организация производства в кафе в торговом центре на ... мест.
30. Организация производства в ресторане русской кухни на ... мест.
33. Организация производства в кафе при фитнес-центре на ... мест
34. Организация производства в ресторане средиземноморской кухни на ... мест
36. Организация производства в молодёжном кафе на ... мест
37. Организация специализированного производства кулинарной продукции при супермаркете «.....».

Б) Организация обслуживания

1. Организация обслуживания потребителей в кафе на ... мест.
2. Организация обслуживания потребителей в кафе на ...мест.
3. Организация обслуживания потребителей в кафе-кондитерской на ... мест.
4. Организация обслуживания потребителей в закусочной «Русские блины» на ... мест.
5. Организация обслуживания потребителей в ресторане европейской кухни на ... мест.
6. Организация обслуживания потребителей в ресторане грузинской кухни на ... мест.
7. Организация производства потребителей в столовой при промышленном предприятии на ... мест.

8. Организация обслуживания потребителей в школьной столовой на ... мест.
9. Организация обслуживания потребителей в ресторане при гостинице на ... мест.
10. Организация обслуживания потребителей в пиццерии на ... мест.
11. Организация обслуживания потребителей в шашлычной на ... мест.
12. Организация обслуживания потребителей в кофейне на ... мест.
13. Организация обслуживания потребителей в студенческой столовой на ... мест.
14. Организация обслуживания потребителей в ресторане вегетарианской кухни на ... мест.
15. Организация обслуживания потребителей в детском кафе на ... мест.
16. Организация обслуживания потребителей в ресторане на ... мест.
17. Организация обслуживания потребителей в ресторане при боулинг-клубе на ... мест.
18. Организация обслуживания потребителей в кафе на ... мест при супермаркете «...».
19. Организация обслуживания потребителей в ресторане при ночном клубе на ... мест.
20. Организация обслуживания потребителей в ресторане при спорткомплексе на ... мест.
21. Организация обслуживания потребителей в предприятии быстрого обслуживания на ... мест
22. Организация обслуживания потребителей в суши-баре на ... мест
23. Организация обслуживания потребителей в спорт-баре на ... мест
24. Организация обслуживания потребителей в блинной на ... мест
25. Организация обслуживания потребителей в гриль-баре на ... мест
26. Организация обслуживания потребителей в пивном ресторане на ... мест.
27. Организация обслуживания потребителей в столовой при НИИ на мест.
28. Организация обслуживания потребителей в кафе в торговом центре на ... мест.
30. Организация обслуживания потребителей в ресторане русской кухни на ... мест.
33. Организация обслуживания потребителей в кафе при фитнес-центре на ... мест
34. Организация обслуживания потребителей в ресторане средиземноморской кухни на ... мест
36. Организация обслуживания потребителей в молодёжном кафе на ... мест

Б. 1.Б. 19. Санитария и гигиена питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства

1.	Модуль 1. «Пищевые инфекции»	ОК-9, ПК-3, ПК-8, ПК-24	Зачет (устно), ситуационные задачи (письменно)
2.	Модуль 2. «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»	ОК-9, ПК-3, ПК-8, ПК-24	Зачет (устно), ситуационные задачи (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Цели, задачи учебной дисциплины «Санитария и гигиена» в пищевом производстве
2. Пути проникновения и передачи инфекции.
3. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактереносительстве.
4. Острые кишечные инфекции:
5. Меры профилактики острых кишечных инфекций.
6. Зоонозы.
7. Меры предупреждения распространения зооноз. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения.
8. Отравление продуктами ядовитыми по своей природе.
9. Отравление продуктами временно ядовитыми.
10. Отравление ядовитыми примесями.
11. Общие понятия о глистных заболеваниях. Причины, вызывающие заболевания.
12. Анализ материалов расследования пищевых отравлений бактериального происхождения
13. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.
14. Санитарно - микробиологический контроль предприятия методом смывов с поверхности предметов.
15. Санитарный контроль.
16. Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение.
17. Требования к содержанию производственных и подсобных помещений.
18. Дезинфицирующие средства.
19. Борьба с грызунами, мухами и насекомыми.
20. Санитарные требования к холодильному оборудованию.
21. Санитарные требования к немеханическому оборудованию.
22. Виды санитарно-эпидемиологического надзора.
23. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.
24. Признаки порчи пищевых продуктов.
25. Требования, предъявляемые к приёму пищевых продуктов. Санитарные требования к продаже пищевых товаров.
26. Санитарные требования к мелкорозничной торговле.
27. Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений.
28. Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование
29. Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту.
30. Санитарные требования к мини рынкам.
31. Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям.

Ситуационные задачи

Дайте анализ описанной ситуации.

1. Какое пищевое отравление имело место в данном случае?
2. На основании каких данных Вы пришли к такому заключению?
3. Какой продукт послужил причиной отравления?
4. Какие нарушения наблюдались в данном случае?
5. Какие исследования необходимо провести для уточнения диагноза?
6. Укажите профилактические мероприятия.
7. Какова должна быть тактика врача при подозрении на пищевое отравление?

1. В Бугульме зарегистрирован случай пищевого отравления. Первым заболел учащийся 9 класса, который был госпитализирован. При поступлении больной жаловался на двоение в глазах, шаткую походку, затруднение глотания, при приеме жидкости, она падала в нос. При осмотре кожные покровы без видимых изменений, язык сухой, обложен белым налетом, язычок отклонен влево, речь невнятная с гнусавым оттенком. Отмечен птоз верхних век, зрачки расширены, не реагируют на свет. Стул отсутствует 2 суток, живот мягкий.

На следующий день была госпитализирована сестра больного с жалобами на головокружение, слабость, двоение в глазах, затрудненное дыхание. При поступлении состояние больной тяжелое: положение в постели пассивное, речь невнятная, сознание сохранено, зрачки расширены, не реагируют на свет, птоз век выражен больше справа, носогубная складка сглажена. Пульс 100 ударов в минуту, тоны сердца глухие, живот при пальпации болезненный в области пупка и сигмовидной кишки, температура тела 36 градусов. Состояние все время ухудшалось, пульс участился до 150 ударов в минуту, дыхание становилось затрудненным, поверхностным, появился цианоз губ, кожа влажная, непроизвольное мочеиспускание. Было начато симптоматическое лечение, но, несмотря на принятые меры больная при полном сознании умерла на следующий день после госпитализации. При расследовании выяснено, что в семье за 2 до госпитализации сына, отмечали день рождения матери. В пищу употребляли холодное из курицы, колбасу, салат из капусты, помидоры и кабачки домашнего приготовления, которые хранились 2 года, торт, фрукты, купленные на центральном рынке.

2. В течение двух дней в больницу города было госпитализировано 16 человек. У больных заболевание протекало с тошнотой, обильной рвотой, жидким стулом, отмечалась резкая слабость, бледность кожных покровов, цианоз губ, у некоторых больных пульс был 96-120 ударов в минуту, у пятерых температура повышалась до 37-38 градусов, у остальных температура тела была нормальной. Выздоровление наступило на следующий день после госпитализации. Как показало расследование, все пострадавшие питались в разных местах. Общим продуктом для всех были торты с заварным кремом, реализованные местной кондитерской фабрикой. Изготовление партии общим количеством 118 штук продолжалось 12 часов, а продажа началась через сутки после их приготовления.

При обследовании установлено: санитарное состояние кондитерской фабрики удовлетворительное. Молочные продукты завозились с местного молочного комбината, сырье сертифицировано, хорошего качества. Все работники фабрики своевременно проходят медицинский осмотр, что отмечено в санитарных медицинских книжках. Однако к работе в бисквитном цехе допущены два кондитера, больных ангиной.

3. В населенном пункте А весной зарегистрированы 12 случаев заболеваний, которые протекали со следующими симптомами: недомогание, жжение во рту, боли при глотании, тошнота, рвота, понос, повышенная температура тела. У 7 больных наблюдалось кровотечение из носа.

При обследовании выявлено поражение миндалин, мягкого неба и задней стенки глотки с развитием некротических процессов, мелкие кровоизлияния в виде геморрагической сыпи на различных участках кожи, выраженная анемия.

Установлено, что все заболевшие в течение двух недель питались хлебом, испеченным в домашних условиях из муки, которую получили со склада, где в течение последних двух лет

протекает крыша. Мука была получена в качестве оплаты за выполненную работу. Хлеб, испеченный из такой муки, имел запах, характерный для плесени.

4. В течение года в городе Н. и сельской местности имели место случаи пищевых отравлений. Постановка правильного диагноза этих заболеваний была связана с большими трудностями в связи с тем, что медицинские работники редко сталкивались с такими заболеваниями. Все больные поступили в тяжелом состоянии с жалобами на резкие схваткообразные боли в животе, запор, общую слабость, головокружение, боли в конечностях, пояснице. Некоторые из них жаловались на металлический привкус во рту. Объективно: кожные покровы бледные, с зеленоватым оттенком, склеры желтушные, наблюдалась выраженная темно-серая кайма на деснах, при пальпации резкая болезненность в области живота, печень выступала из-под края реберной дуги, кровяное давление у большинства больных повышено (максимальное 160-200, минимальное 70-120 мм. рт. ст.), пульс 64-80 ударов в минуту, слегка напряжен, количество эритроцитов в крови понижено (2750000-850000), эритроциты имели базофильную зернистость. Были изменения и со стороны почек.

При расследовании установлено, что все пострадавшие питались в домашних условиях, употребляли различную пищу, в том числе катык, квашенную капусту, варенье из черной смородины, временно хранившееся в глиняной посуде, покрытой изнутри глазурью.

Б.1. Б.21 Проектирование предприятий общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью 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, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Основы проектирования предприятий общественного питания»	ПК-4, ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Зачет (устно), тестовые задания (письменно) и курсовой проект (письменно и устная защита)
2.	Модуль 2 «Технология проектирования предприятий общественного питания»	ПК-4, ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Зачет (устно), тестовые задания (письменно) и курсовой проект (письменно и устная защита)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к зачету

1. Значение проектирования, его сущность, цель и задачи. Порядок разработки проектного задания.
2. Стадии проектирования. Порядок утверждения проектной документации.
3. Требования, предъявляемые к разработке проекта. Типы проектов (типовые, индивидуальные, экспериментальные для реконструкции существующих предприятий).
4. Основные нормативные документы (СНиП, ВНТП, СанПиН, ГОСТ Р и др.) используемые для проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.
5. Классификация предприятий общественного питания, их классификация, характеристика согласно ГОСТ Р 50762-2007.
6. Организационно- функциональная структура предприятий общественного питания в зависимости от типа предприятия и способа производства, выполняемых функций, специализации, классности.
7. Структурные схемы: заготовочного предприятия, ресторана, столовой, кафе, закусочной, бара. Характеристика подразделений.
8. Особенности отечественной и зарубежной классификации ресторанов и прочих предприятий. Форматы ресторанного рынка. ПБО (ПБП): новые форматы.
9. Понятие концепции и её составляющие. Отечественный подход к реализации концепции. Зарубежный подход к реализации концепции предприятия.
10. Основные городские зоны и привязка к ним предприятий общественного питания. Оптимальное месторасположение для открытой сети предприятий общественного питания.
11. Методы снижения затрат на проект. Выбор типа и мощности предприятия. Экономика проектных решений.
12. Кооперирование, размещение в подземном пространстве, размещение во встроенно-пристроенных помещениях и отдельно стоящих зданиях (в зависимости от градостроительных ситуаций), рациональная организация форм и методов обслуживания: значение в повышении эффективности проектных решений.
13. Требования и рекомендации к складским, производственным и помещениям для потребителей.
14. Состав, объемно-планировочное решение, оснащение складских, производственных и помещений для потребителей, санитарно-гигиенические требования.
15. Требования к производственным помещениям согласно требованиям проектирования.

16. Требования, предъявляемые к организации технологических линий, участков, рабочих мест в заготовочных и доготовочных предприятиях с учетом прогрессивных технологий и новейших видов оборудования.
17. Производственная программа, как основа технологического проекта.

Тестовые задания

Компьютерное тестирование включает проверку теоретических знаний студентов по вопросам курса. Каждый правильный ответ оценивается 1 баллом. Тестирование включает проверку теоретических знаний студентов по отдельным вопросам курса. На эти вопросы предполагается 1-2 правильных ответа. Каждый правильный ответ оценивается 1 баллом.

Шкала интервальных баллов тестов: «отлично» - 90-100%, «хорошо» - 76-89%, «удовлетворительно» - 51-75%, «неудовлетворительно» - 50% и менее правильных ответов.

1. Хлеборезку не предусматривают:

- 1) В ресторанах
- 2) В заготовочных предприятиях
- 3) В столовых

2. Моечную кухонную посуду располагают рядом с

- 1) горячим цехом
- 2) овощным цехом
- 3) камерой пищевых отходов

3. В горячем цехе выделяются

- 1) отделение для приготовления бульонов
- 2) суповое отделение
- 3) гарнирное отделение
- 4) соусное отделение

4. В холодных цехах не предусматривают:

- 1) универсальный привод,
- 2) пароконвектомат,
- 3) столы производственные
- 4) ванны моечные

5. В помещении для обработки яиц кондитерского цеха обработка яиц осуществляется

- 1) в 2-х секционной ванне
- 2) в 3-х секционной ванне
- 3) в 4-х секционной ванне

6. Рабочее место по изготовлению мясных полуфабрикатов оборудуется:

- 1) жарочным шкафом,
- 2) мясорубкой,
- 3) производственными столами
- 4) электроплитами

7. Естественное освещение должно быть предусмотрено в

- 1) Мясо-рыбном цехе
- 2) Охлаждаемой мясо-рыбной камере
- 3) Холодном цехе
- 4) Кладовой овощей

8. Цех доработки полуфабрикатов предназначен для

- 1) Тепловой обработки полуфабрикатов
- 2) Механической обработки полуфабрикатов низкой степени готовности
- 3) Упаковки и маркировки полуфабрикатов

9. Оборудование в цехе следует устанавливать

- 1) Против часовой стрелки
- 2) По часовой стрелке

- 3) По ходу технологического процесса
10. Различают следующие типы проектов:
- 1) типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства
 - 2) типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, для реконструкции существующих предприятий
 - 3) типовые, индивидуальные
11. Освещение кладовой овощей предусматривается
- 1) только искусственное
 - 2) только естественное
 - 3) смешанное
12. Охлаждаемые камеры нельзя размещать под
- 1) санузлами, моечными, производственными помещениями, имеющими трапы
 - 2) санузлами, моечными, производственными помещениями
 - 3) санузлами, моечными, служебно-бытовыми помещениями
13. Бесцеховая структура производства предусматривается на:
- 1) Заготовочных предприятиях
 - 2) Всех доготовочных предприятиях
 - 3) Предприятиях, работающих на полуфабрикатах и имеющих малую мощность
14. В помещении моечной кухонной посуды устанавливают:
- 1) Посудомоечную машину
 - 2) Стеллажи
 - 3) Подтоварники
15. На крупных предприятиях с несколькими залами, расположенных на разных этажах горячий цех располагают
- 1) на одном этаже с залом, имеющим наибольшее количество мест
 - 2) на каждом этаже
 - 3) на 1 этаже
16. Проект включает:
- 1) архитектурно-строительную, технологическую части
 - 2) архитектурно-строительную, технологическую, технико-экономическую части и сводный сметный расчет
 - 3) архитектурно-строительную, технологическую и сводный сметный расчет
17. С учетом требований технологического проектирования доготовочные предприятия и предприятия с полным циклом производства имеют в своем составе следующие группы помещений:
- 1) для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебно-бытовые; вспомогательные помещения
 - 2) производственных; для потребителей; служебно-бытовые; вспомогательные помещения.
 - 3) складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, а также экспедицию
18. Освещение охлаждаемых камер предусматривается
- 1) только искусственное
 - 2) только естественное
 - 3) смешанное
19. Рядом с горячим цехом должны располагаться
- 1) кладовая сухих продуктов
 - 2) овощной цех
 - 3) моечная кухонной посуды
 - 4) моечная столовой посуды
20. В чем назначение кулинарного цеха?
- 1) организует выпуск кулинарной продукции для ресторана
 - 2) организует выпуск продукции для доготовочных предприятий
 - 3) организует выпуск продукции для предприятий раздаточных

4) организует выпуск кулинарной продукции для столовой

Примерные темы курсовых проектов

1. Проект горячего цеха кафе на ... мест.
2. Проект горячего цеха детского кафе на ...мест.
3. Проект горячего цеха концептуального ресторана на ... мест
4. Проект горячего цеха кафе при спорткомплексе на ... мест.
5. Проект горячего цеха кафе при торговом центре на ... мест.
6. Проект горячего цеха кафе при офисе на ... мест
7. Проект горячего цеха молодёжного кафе на ... мест
8. Проект горячего цеха кафе на ... мест при супермаркете «.....».
9. Проект горячего цеха концептуального кафе на ... мест
10. Проект горячего цеха кафе при фитнес-центре на ... мест.
11. Проект горячего цеха спорт-бара на ... мест
12. Проект горячего цеха специализированного производства кулинарной продукции при супермаркете «.....».
13. Проект горячего цеха студенческой столовой на ... мест.
14. Проект горячего цеха школьной столовой на ... мест.
15. Проект горячего цеха столовой при НИИ на мест.
16. Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии на ... мест.
17. Проект горячего цеха ресторана на ... мест
18. Проект горячего цеха ресторана русской кухни на ... мест.
19. Проект горячего цеха ресторана европейской кухни на ... мест.
20. Проект горячего цеха ресторана средиземноморской кухни на ... мест
21. Проект горячего цеха ресторана грузинской кухни на ... мест.
22. Проект горячего цеха ресторана при гостинице на ... мест.
23. Проект горячего цеха ресторана вегетарианской кухни на ... мест.
24. Проект горячего цеха ресторана при боулинг-клубе на ...мест
25. Проект горячего цеха ресторана при ночном клубе на ... мест.
26. Проект горячего цеха пивного ресторана на ...мест

Б. 1. Б. 22 Безопасность жизнедеятельности

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
-------	---

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности»	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности»	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности»	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности»	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5. «Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности»	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Понятие безопасного (устойчивого) развития земной цивилизации. Концепция устойчивого развития. В чем преимущества и недостатки существующих экологических моделей развития общества? Основные проблемы безопасности развития человечества.
2. Объективные и субъективные причины загрязнения, истощения и разрушения природной среды. Истоки, причины и пути выхода из экологического кризиса. Основные проблемы безопасности развития человечества.
3. Назовите составляющие понятия «среда обитания». Сущность оптимального взаимодействия человека со средой обитания.
4. Производственная, городская, бытовая, природная среда. Сущность понятий и их характеристика.
5. Безопасность жизнедеятельности - наука о взаимодействии человека со средой обитания. Задачи и основные направления безопасности жизнедеятельности.
6. Что представляют собой опасности и угрозы жизнедеятельности и что является объектом безопасности жизнедеятельности?
7. Основные проблемы национальной, региональной и глобальной безопасности.
8. Аксиомы безопасности жизнедеятельности.
9. Характеристика понятий «здоровье» и «болезнь».
10. Показатели и компоненты здоровья и здорового образа жизни.
11. Факторы окружающей среды, влияющие на состояние здоровья человека. Средства защиты и профилактики экологозависимых заболеваний.
12. В чем заключаются общие принципы оказания первой медицинской помощи?

13. Понятие шума, единицы его измерения и классификация шумов. Воздействие шума и меры по ограничению шумовой нагрузки.
14. Требования к качеству воды и способы ее очистки.
15. Требования к качеству продуктов питания. Опасность отравления. Профилактика и лечение пищевых отравлений.
16. Правила безопасности при использовании препаратов бытовой химии.
17. Радиоактивный фон в помещении и меры защиты.
18. Воздействие вибрации на человека. Способы и средства защиты.
19. Электромагнитные поля. Основные правила безопасности при работе с компьютером.
20. Воздействие ионизирующих излучений на среду обитания. Способы и средства защиты.
21. Задачи и принципы антинаркотической политики.
22. Пропаганда здорового образа жизни.
23. Какие требования предъявляются к производственным помещениям и рабочим местам?
24. Общие санитарно-технические и эстетические требования к производственным помещениям.
25. Какого социально-гигиенического значения рационального освещения помещений?
26. Что изучает эргономика? Назовите эргономические показатели, используемые для оценки качества производственной среды.
27. Классификация основных форм трудовой деятельности человека.
28. Работоспособность и ее пределы, профилактика утомления.
29. Негативные факторы производственной среды и их влияние на организм человека.
30. Основные принципы и способы защиты от опасных и вредных факторов производственной среды.
31. Классификация производственных помещений по характеру окружающей среды.
32. Классификация производственных помещений по степени опасности поражения электрическим током.
33. Оценка допустимости воздействия вредных факторов на организм человека. Принципы расчета ПДК и ПДУ.
34. Чрезвычайные ситуации как составная часть дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Раскройте понятие «чрезвычайная ситуация». Назовите основные признаки чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения, стадии развития, классификация чрезвычайных ситуаций.
35. Стихийные бедствия. Причины возникновения и их характеристика. Классификация стихийных бедствий.
36. Особенности организации аварийно-спасательных и других неотложных работ при чрезвычайных ситуациях.
37. Техногенные аварии (катастрофы). Экологические последствия техногенных аварий (катастроф).
38. Понятие об устойчивости функционирования объектов экономики и технических средств в чрезвычайных ситуациях. Факторы, влияющие на устойчивость их функционирования объекта экономики в чрезвычайных ситуациях.
39. Действия населения по защите от радиационного и химического поражения.
40. Действия населения по защите при пожарах и взрывах.
41. Понятие «экстремальные ситуации» Дайте характеристику экстремальной ситуации экологического характера (по выбору).
42. Психические состояния, увеличивающие риск опасности.
43. Методы повышения психологической безопасности.
44. Причины социальных опасностей. Правила поведения при социальных опасностях.
45. Возможные аварийные ситуации в современном жилище.
46. Причины возникновения аварий на транспорте.
47. Терроризм как глобальная опасность.
48. Правила поведения в экстремальных ситуациях аварийного характера.
49. Правила поведения в экстремальных ситуациях криминального характера.
50. Методы и средства защиты человека от негативного воздействия информации.

51. Правовые основы охраны окружающей среды.
52. Управление охраной окружающей среды в РФ.
53. Международное сотрудничество по охране окружающей среды.
54. Недостатки в нормативно-правовой базе охраны окружающей среды.
55. Государственный контроль по охране труда.
56. Ответственность за нарушение норм и требования охраны труда.
57. Система стандартов безопасности труда.
58. Основные нормативные и нормативно-технические документы, регламентирующие безопасность труда.
59. Санитарные нормы и правила.
60. Инструкции по охране труда.
61. Система управления охраной труда на предприятии.
62. Предупреждение производственного травматизма. Права и обязанности граждан в области защиты от ЧС.

Тестовые задания для студентов

Тестовое задание № 1

1. Магнитуда землетрясений – условная величина, характеризующая...
 - а) общую энергию упругих колебаний, вызванных землетрясением;
 - б) время прихода поверхностных сейсмических волн;
 - в) время прихода поперечных сейсмических волн.
2. В какой последовательности вы постараетесь действовать, если, находясь дома, неожиданно почувствовали толчки, дребезжание стекол, посуды, а времени, чтобы выбежать из здания, нет:
 - а) закроете окна и двери и займете безопасное место в шкафу.
 - б) позвоните в аварийную службу, отключите электричество, газ, воду, займете место у окна;
 - в) отключите электричество, газ, воду, отойдете от окон и предметов мебели, которые могут упасть, займете безопасное место в проеме дверей;
3. По принятой в РФ 12-бальной шкале опасными для зданий и сооружений считают землетрясения с интенсивностью в...
 - а) 5 баллов;
 - б) 6 баллов;
 - в) 7 баллов.
4. Лава отличается от магмы отсутствием газов.
 - а) неверно, магма отличается от лавы отсутствием газов;
 - б) верно, газы из магмы улетучиваются при извержении;
 - в) неверно, лава и магма имеют идентичный состав.

Тестовые задание № 2

1. Продольные поперечные волны определяют разрушающее воздействие на расстоянии от эпицентра землетрясения. Поверхностные волны определяют:
 - а) разрушающее действие землетрясения в ближней зоне от эпицентра;
 - б) разрушающее действие землетрясения в дальней зоне от эпицентра;
 - в) разрушающее действие землетрясения в гипоцентре.
2. При извержении вулкана, находясь в непосредственной близости от него, необходимо:
 - а) убежать перпендикулярно направлению движения потоков лавы;
 - б) защищать органы дыхания, следовать в укрытие;
 - в) убежать под углом 180° направлению движения потоков лавы.
3. Определить силу землетрясения: Землетрясение данной силы соответствует энергии одной атомной бомбы. Ощущается всеми: потеря равновесия идущими людьми, разбиваются стекла, растрескивается штукатурка, звонят колокола.
 - а) 3.5 балла;
 - б) 4 балла;
 - в) 5 баллов.

4. Энергия землетрясения силой 8.5 баллов превышает энергию взрыва одной атомной бомбы в 1000000 раз
- а) Неверно, этому соответствует сила землетрясения в 11.5 баллов;
 - б) Это верное утверждение;
 - в) Неверно, этому соответствует сила землетрясения в 5 баллов.

Тестовые задания № 3

1. Находясь дома в селеопасном районе, вы услышали по радио сообщение об угрозе схода селя. У вас в запасе 30 минут. Ваши действия:

- а) соберете все ценное имущество во дворе и укроете его в помещении, сами укроетесь в погребе;
- б) плотно закроете вентиляционные и другие отверстия, все двери и окна, будете выходить на склон горы через ущелье или небольшую долину;
- в) выйдете из здания и направитесь в безопасное место, предупредите соседей об угрозе селя, будете выходить на склон горы, находящийся на селебезопасном направлении.

2. Лавины образуются на безлесных склонах крутизной начиная от:

- а) 5 - 7°;
- б) 7 - 10°;
- в) от 15° и более.

4. Факторами появления оползней являются: обводненность грунта, изменение вида насаждений, уничтожение растительного покрова, выветривания, сотрясения.

- а) Выветривание не является фактором оползневого процесса;
- б) Все факторы перечислены правильно;
- в) Изменение вида насаждений не является фактором оползневого процесса.

Тестовые задание № 4

1. Пассивные профилактические мероприятия по борьбе со сходом лавин - ...

- а) использование опорных сооружений, дамб, лавинорезов, надолбов, негоудерживающих щитов, восстановлении леса;
- б) искусственное провоцирование схода лавины в заранее выбранное время, организуют взрывы направленного действия, сильные источники звука;
- в) разработка правил поведения и алгоритмов действия при сходе лавины.

2. Во время прохождения лавиноопасного участка в горах вы с группой туристов увидели внезапный сход снежной лавины. Опасность попадания в лавину велика. Ваши действия:

- а) быстро начнете организованный выход из лавиноопасного участка;
- б) при помощи веревок закрепитесь за большие камни;
- в) укроетесь за скалой или её выступом, ляжете и прижмётесь к земле, закрыв голову руками.

3. Слой лавины начинается при слое свежевывающего снега в 30 см., а старого -

- а) 10 – 40 см.;
- б) 40 – 70 см.;
- в) более 70 см.

4. По механизму оползни бывают следующих типов: оползни сдвига, выдавливания, гидродинамического выноса внезапного разжижения.

- а) Существуют только оползни сдвига и выдавливания;
- б) Существуют все перечисленные типы оползней;
- в) Ни одного из этих типов оползней не существует.

Тестовые задание № 5

1. Ветер разрушительной силы и значительный по продолжительности, скорость которого превышает 21 м/с.:

- а) шторм; б) вьюга; в) торнадо.

2. При заблаговременном оповещении об угрозе бурь, ураганов, смерчей необходимо:

- а) включить телевизор, радио и выслушать рекомендации;
- б) закрыть все окна и двери;
- в) выйти из дома и укрыться под ближайшим большим деревом.

3. Чрезвычайная ситуация метеорологического характера, связанная с сильными метелями может быть вызвана:

- а) при скорости ветра от 6 – 8 м/с.;
- б) при скорости ветра от 8 – 15 м/с.;
- в) при скорости ветра более 15 м/с.

4. Вихревые бури бывают только пыльными и снежными.

- а) бывают только снежными;
- б) данное утверждение является правильным;
- в) Кроме этого бывают еще и шквальные.

Тестовые задание № 6

1. Высота смерча может достигать...

- а) 400 – 800 м.;
- б) 800 – 1500 м.;
- в) более 1500 м.

2. При внезапном возникновении урагана, бури, смерча вы должны:

- а) закрыть двери и встать у оконных проемов, чтобы можно было увидеть окончание урагана, бури, смерча;
- б) отойти от окон, перейти в наиболее безопасное место, дождаться снижения порыва ветра, перебраться в наиболее надежное укрытие;
- в) подняться на чердак, закрыть окна, переждать стихийное бедствие.

3. Чрезвычайная ситуация метеорологического характера, связанная с крупным градом может быть вызвана выпадением града размером:

- а) при диаметре градин 5 мм;
- б) при диаметре градин 9 мм;
- в) при диаметре градин более 10 мм.

4. При сильном шторме наблюдается значительное разрушение строений, деревья вырываются с корнем, но на суше бывает редко.

- а) Верное утверждение;
- б) Подобные явления можно наблюдать только при жестком шторме;
- в) Подобные явления можно наблюдать только при урагане.

Тестовое задание № 7

1. Проникновение воды в подвалы зданий через канализационную сеть (при сообщении канализации с рекой), по канавам и траншеям, а также из-за значительного подпора грунтовых вод – это:

- а) подтопление; б) затопление; в) затор.

2. При заблаговременном оповещении о наводнении необходимо:

- а) включить телевизор, радио, выслушать сообщения и рекомендации;
- б) открыть окна и двери нижних этажей;
- в) перенести на нижние этажи ценные вещи.

3. С какой периодичностью возникают выдающиеся наводнения?

- а) 20 – 25 лет;
- б) 50 – 100 лет;
- в) 100 – 200 лет.

4. Одним из последствий наводнения является нарушение сельскохозяйственной деятельности и гибель урожая.

- а) Основное последствие – взрывы на промышленных объектах в результате действия волны;
- б) Данное утверждение является верным;
- в) Кроме этого возникновение пожаров и изменение климата.

Тестовое задание № 8

1. Действие цунами не опасно:

- а) в открытом океане;
- б) на равнинных побережьях;
- в) на побережьях с пологим берегом;

2. Если вы оказались в волне цунами, то вашим первоочередным действием будет:

- а) набрать в грудь как можно больше воздуха, сгруппироваться и закрыть голову руками;
- б) сбросить одежду и обувь;
- в) воспользоваться плавающими и возвышающимися предметами, чтобы подготовиться к возвратному движению волны.

3. При объявлении о возможности цунами жители должны подняться на высоту не менее:

- а) не менее 8 метров;
- б) не менее 15 метров;
- в) не менее 30 метров.

4. Главная причина образования затора – задержка процесса вскрытия льда на тех реках, где кромка ледяного покрова весной смещается сверху вниз по течению.

- а) ...кромка ледяного покрова весной смещается сверху вниз против течения реки;
- б) ...кромка смещается снизу вверх против течения реки;
- в) данное утверждение правильное.

Тестовые задание № 9

1. Эпидемия – широкое распространение инфекционной болезни, значительно превышающее обычно регистрируемый на данной территории уровень заболеваемости...

- а) среди животных;
- б) среди людей;
- в) растений.

2. Возбудитель каких инфекций передается через укусы кровососущих насекомых:

- а) инфекции наружных покровов;
- б) кишечные инфекции;
- в) кровяные инфекции.

3. Укажите температурную норму жизни микроскопических микроорганизмов:

- а) от - 20° до +70°С;
- б) от - 10° до +80°С;
- в) от 0° до +90°С.

4. По широте распространения эпизоотический процесс встречается в трех формах: спорадическая заболеваемость, эпизоотия, панзоотия.

- а) Данное утверждение верно;
- б) Спорадическая заболеваемость не является формой эпизоотического процесса;
- в) Панзоотия не является формой эпизоотического процесса.

Тестовые задание № 10

1. Группа инфекций, передающихся через наружные покровы, называется:

- а) контактные;
- б) аэрозольные;
- в) трансмиссивные.

2. Бактерицидами называется:

- а) Специальное оборудование для пробы воздуха с целью определения степени и характера бактериального загрязнения;
- б) Химические вещества, которые убивают бактерии;
- в) Явление остановки развития и размножения бактерий.

3. Благоприятным рН для обитания и размножения бактерий является:

- б) 4.5 – 7.0;
- в) 7.0 – 7,5.

4. Опасной для здоровья считается вода, где содержание бактерий в 1 мл. воды превышает 100 различных тел.

- а) Данное утверждение является верным;
- б) Содержание бактерий должно быть более 1 тысячи тел;
- в) Содержание бактерий должно быть более 1 миллиона тел.

Тестовое задание № 11

1. Неконтролируемое горение растительности, стихийно распространяющееся по лесной территории, - это:

- а) лесной пожар; б) стихийный пожар; в) природный пожар.

2. Если вы оказались в зоне лесного пожара, то прежде всего необходимо:

- а) накрыть голову и верхнюю часть тела мокрой одеждой и окунуться в ближайший водоем;
- б) не обгонять лесной пожар, а двигаться под прямым углом к направлению распространения огня;
- в) для преодоления недостатка кислорода пригнуться к земле и дышать через мокрый платок (одежду).

3. Площадь, охваченная огнем при катастрофическом лесном пожаре может достигать:

- а) 21 – 200 Га;
- б) 201 – 2000 Га;
- в) Более 2000 Га.

4. Лесные пожары характеризуется по характеру возгорания, скорости распространения и размеру площади, охваченной огнем.

- а) Данное утверждение является верным;
- б) Характер возгорания не является характеристикой лесного пожара;
- в) Скорость распространения не является характеристикой лесного пожара.

Тестовое задание № 12

1. Беглые низовые пожары характеризуются быстрым продвижением кромки огня, когда горит

- а) сухая трава и опавшая листва;
- б) только верхний ярус леса;
- в) верхний и нижний ярусы одновременно.

2. Если вы оказались в лесу, где возник пожар, то необходимо:

- а) определить направление ветра и распространение огня и быстро выходить из леса в наветренную сторону;
- б) оставаться на месте до приезда пожарных;
- в) определить направление ветра и распространение огня и быстро выходить из леса в подветренную сторону.

3. Сильный верховой пожар может иметь скорость распространения:

- а) 3 м/мин.;
- б) 3 – 100 м/мин.;
- в) Более 100 м/мин.

4. Средняя продолжительность крупных лесных пожаров колеблется от 10 до 15 суток, выгоревшая площадь в среднем составляет 450 – 500 Га./5/

- а) Выгоревшая площадь составляет в среднем 100 – 150 Га;
- б) Выгоревшая площадь составляет 500 – 1000 Га, продолжительность от 5 до 7 суток;
- в) Данное утверждение является верным.

Б.1. Б.23. Товароведение продовольственных товаров

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Товары растительного, минерального и биосинтетического происхождения»	ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-19, ПК-24, ПК-32	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Товары животного происхождения и комбинированные товары»	ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-19, ПК-24, ПК-32	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров.
2. Роль основных компонентов продовольственных товаров в формировании потребительских свойств.
3. Строение зерновки пшеницы. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, энергетическая ценность) зерна.
4. Факторы, формирующие качество (требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) зерна.
5. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) муки.

6. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) муки.
7. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) круп.
8. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) круп.
9. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) макаронных изделий.
10. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) макаронных изделий.
11. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) хлебобулочных изделий.
12. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) хлебобулочных изделий.
13. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) свежих плодов.
14. Факторы, формирующие качество (требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) свежих плодов.
15. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) свежих овощей.
16. Факторы, формирующие качество (требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) свежих овощей.
17. Сущность сушки плодов и овощей. Процессы, протекающие во время сушки. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) сушеных овощей и плодов.
18. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) свежих овощей и плодов.
19. Сущность замораживания плодов и овощей. Процессы, протекающие во время замораживания. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) замороженных овощей и плодов.
20. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) замороженных овощей и плодов.
21. Сущность квашения, соления и мочения плодов и овощей. Процессы, протекающие во время квашения, соления и мочения. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.
22. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.
23. Сущность процессов тепловой стерилизации и пастеризации. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) плодоовощных консервов.

24. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) плодоовощных консервов.
25. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) минеральных вод и безалкогольных напитков.
26. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) минеральных вод и безалкогольных напитков.
27. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) соков, нектаров и сокосодержащих напитков.
28. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) соков, нектаров и сокосодержащих напитков.
29. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) пива.
30. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) пива.
31. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) водки и крепких алкогольных напитков с длительной выдержкой.
32. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) водки и крепких алкогольных напитков с длительной выдержкой.
33. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) виноградных вин.
34. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) виноградных вин.
35. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) сахара.
36. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) сахара.
37. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) сахарных кондитерских изделий.
38. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) сахарных кондитерских изделий.
39. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) плодово-ягодных кондитерских изделий.
40. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) плодово-ягодных кондитерских изделий.
41. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) мучных кондитерских изделий.

42. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) мучных кондитерских изделий.
43. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) растительных масел.
44. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) растительных масел.
45. Классификация, характеристика ассортимента, морфология, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) и созревание мяса.
46. Факторы, формирующие качество (сырье, предубойное содержание, убой и переработка животных и птиц, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) мяса.
47. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) колбасных и ветчинных изделий.
48. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) колбасных и ветчинных изделий.
49. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) мясных консервов.
50. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) мясных консервов.
51. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) рыбы живой, охлажденной и мороженой.
52. Факторы, формирующие качество (способы охлаждения и замораживания, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) рыбы живой, охлажденной и мороженой.
53. Сущность процессов соления, вяления, сушки и копчения рыбы. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) соленой, вяленой, сушеной и копченой рыбы.
54. Факторы, формирующие качество (способы соления, вяления, сушки и копчения, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) соленой, вяленой, сушеной и копченой рыбы.
55. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) рыбных консервов и пресервов.
56. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) рыбных консервов и пресервов.
57. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) молока и сливок.
58. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) молока и сливок.

59. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) кисломолочных напитков.
60. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) кисломолочных напитков.
61. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) сметаны и творога.
62. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) сметаны и творога.
63. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) сыров.
64. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) сыров.
65. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) масла сливочного.
66. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) масла сливочного.
67. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) молочных консервов.
68. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) молочных консервов.
69. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) яиц куриных и продуктов их переработки.
70. Факторы, формирующие качество (технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) сметаны и творога.
71. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства (основные компоненты химического состава, физиологическая и энергетическая ценность) маргарина и майонеза.
72. Факторы, формирующие качество (сырье, технология, требования к качеству), факторы, сохраняющие качество (упаковка, маркировка, условия транспортировки и хранение) маргарина и майонеза.

Перечень вопросов к рубежному тест-контролю

Вариант 1

1. При какой относительной влажности воздуха хранят свежие плоды:
- а) 65-75%;
 - б) 85-95%
 - в) 70-80%
 - г) не более 80%
2. Какой концентрации выпускают томат-пасту:
- а) 5-15%;
 - б) 15-25%;
 - в) 25-40%

- г) 55-60%
3. Какие виды круп вырабатывают из овса:
- а) недробленые
 - б) дробленые шлифованные
 - в) дробленые
 - г) хлопья
4. Какой вид крупы имеет наименьший срок хранения:
- а) манная
 - б) горох
 - в) гречневая
 - г) пшено
 - д) просо
 - е) овсяная
5. При каких температурах проводят стерилизацию пищевых продуктов:
- а) 60-80 °С;
 - б) 80-100 °С;
 - в) 100-120 °С
6. Накопление в консервной таре сероводорода, аммиака, индола, скатола – это свидетельство:
- а) физического «бомбажа»
 - б) микробиологического «бомбажа»
 - в) химического «бомбажа»
7. Выделите продукты, содержащие полноценные белки:
- а) мясо
 - б) творог
 - в) горох
 - г) пиво
8. Найдите среди предложенных наименований ячменные крупы:
- а) артек
 - б) перловая
 - в) ячневая
 - г) полтавская
9. Расположите эти наименования круп в порядке увеличения сроков их хранения:
- а) горох
 - б) овсяная
 - в) гречневая
10. Вам необходимо выбрать листовой чай по предложенной маркировке:
- а) Dost
 - б) Orange Pekoe
 - в) Broken Pekoe
 - г) Common

Вариант 2

1. Для какой продукции характерна данная маркировка

3 06 04 13

K135 123

- а) для рыбных консервов
- б) для плодоовощных консервов
- в) для мясных консервов
- г) для минеральных вод

2. Для какого товара характерна данная маркировка и что она обозначает:

17% Алк. не менее
4,5% об.

- а) для водки: показывает содержание сивушных масел и алкоголя
- б) для бальзама: показывает содержание экстракта и алкоголя
- в) для коньяка: показывает содержание коньячного спирта алкоголя
- г) для пива: показывает экстрактивность начального сусла и содержание алкоголя

3. Расположите сорта чая в порядке снижения их качества

- а) Medium
- б) High
- в) Common
- г) Good medium
- д) Low medium

4. Может ли изделие с данной маркировкой иметь собственное наименование



- а) не может, так как маркировка принадлежит ординарному коньяку
- б) может, так маркировка принадлежит марочному коньяку
- в) не может, так как маркировка принадлежит трехлетнему коньяку
- г) может, так как маркировка принадлежит марочному коньяку со сроком выдержки коньячного спирта в дубовых бочках не менее шести лет

5. Гипсование и выдержка под пленкой дрожжей характерна для получения:

- а) мадеры
- б) кагора
- в) хереса
- г) портвейна

6. Степень минерализации 12 г/дм^3 характерна для минеральной воды, которая относится:

- а) к лечебной
- б) к питьевой
- в) к лечебно-профилактической
- г) к родниковой

7. Кактусовая гусеница червячок Хуанито обязательно используется при производстве:

- а) текилы
- б) мескаля
- в) виски
- г) водки

8. Массовая доля сока 15 % характерна для:

- а) сокосодержащего напитка
- б) сока прямого отжима
- в) нектара
- г) восстановленного сока

9. Столовый уксус характеризуется массовой долей уксусной кислоты:

- а) 70%
- б) 6%
- в) 9%
- г) 81%

10. Напиток, полученный путем возгонки паров спирта и летучих веществ полыни, аниса, фенхеля и некоторых других трав, имеет название:

- а) самбука
- б) арак
- в) джин
- г) абсент

Вариант 3

1. Каких сортов выпускается пшеничная хлебопекарная мука:

- а) крупчатка
- б) высший сорт
- в) обдирная
- г) 1 сорт
- д) 2 сорт
- е) экстра

2. До какой массовой доли влаги сушат макаронные изделия:

- а) до 13%
- б) до 18%
- в) до 25%

3. Как подразделяют хлебобулочные изделия по рецептуре теста:

- а) простые
- б) смешанные
- в) обыкновенные
- г) улучшенные
- д) сдобные

4. Что является основным консервантом при квашении, солении и мочении плодов и овощей:

- а) молочная кислота
- б) уксусная кислота
- в) соль
- г) сахар

5. В чем проявляется гипертвитаминоз витаминов группы В при избыточном потреблении пива:

- а) в отягощении работы печени
- б) в склерозе
- в) в изменениях организма, подобных гормональным
- г) в головной боли

6. Чем отличается макаронная мука от хлебопекарной:

- а) структурой
- б) зольностью
- в) содержанием клейковины
- г) кислотностью

7. Смесь протертых свежих томатов, плодов и овощей, уваренных до содержания сухих веществ 16...17% характеризует:

- а) томатное пюре
- б) томатную пасту
- в) томатный соус
- г) кетчуп

8. Наиболее приемлемая температура для хранения свежих овощей на предприятиях розничной торговли:

- а) $-1...+1^{\circ}\text{C}$
- б) $0...+10^{\circ}\text{C}$
- в) $-10...0^{\circ}\text{C}$
- г) $+20...+30^{\circ}\text{C}$

9. Доброкачественное ядро – это показатель:

- а) содержания эндосперма в зерне
- б) содержания алейронового слоя в крупе
- в) содержания клейковины в зерне
- г) содержания эндосперма в крупе

10. В зависимости от рецептуры и технологии различают следующие типы пива:

- а) светлое
- б) мутное
- в) темное
- г) полутемное

Вариант 4

1. Что является консервантом при квашении, солении и мочении плодов и овощей:

- а) молочная кислота
- б) уксусная кислота
- в) соль
- г) сахар

2. Для какого изделия используется маркировка OP (Orange Pekoe):

- а) для листового черного байхового чая
- б) для натурального растворимого кофе
- в) для непастеризованного пива
- г) для ломаного черного байхового чая

3. Может ли изделие с данной маркировкой иметь собственное наименование



- а) не может, так как маркировка принадлежит ординарному коньяку
- б) может, так маркировка принадлежит марочному коньяку
- в) не может, так как маркировка принадлежит пятилетнему коньяку
- г) может, так как маркировка принадлежит коньяку со сроком выдержки коньячного спирта

в дубовых бочках не менее шести лет

4. Для какого изделия используется данная маркировка и что она обозначает: X.O.

- а) для коньяка EXTRA OLD или EXTENDED OLD - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее восьми лет
- б) для виски VERY SUPERIOR OLD PALE - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее четырех лет
- в) для коньяка EXTRA OLD или EXTENDED OLD - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее шести лет
- г) для коньяка VERY SUPERIOR OLD PALE - с выдержкой коньячного спирта в бутах не менее четырех лет

5. Массовая доля сока 50% характерна для:

- а) нектара
- б) сока свежееотжатого
- в) сока восстановленного
- г) сока прямого отжима

6. Напиток, полученный «по формуле», отражающих определенное соотношение компонентов, которое является коммерческой тайной:

- а) лимонад
- б) coca-cola
- в) sprite
- г) квас

7. Виноградное вино, которое готовится из предварительно заизюмленного и пораженного благородной гнилью винограда, называется:

- а) вермут
 - б) мадера
 - в) токай
 - г) марсала
8. Вторичное брожение вина при пониженных температурах в закрытых бутылках или резервуарах называется:
- а) портвейнизация
 - б) хересование
 - в) шампанизация
 - г) мадеризация
9. Сколько вносится сахара при производстве натурального виноградного сока:
- а) 50%
 - б) 100%
 - в) 25%
 - г) 0%
10. Если вы хотите выбрать старую, выдержанную не менее шести лет в дубовых бочках текилу, то на какую маркировку вы обратите внимание:
- а) Anejo
 - б) Reposado
 - в) Joven

Вариант 5

1. Какие продукты необходимо включить в рацион питания, чтобы восполнить недостачу в организме витамина А:
- а) содержащие витамин С
 - б) содержащие витамин D
 - в) содержащие каротин
 - г) содержащие витамин А
2. Какая среда для ферментации характерна при производстве квашеных овощей:
- а) сок
 - б) рассол
 - в) раствор
 - г) сусло
3. Вы хотите выбрать самые сладкие апельсины. Какие из предложенных наименований предпочтительнее:
- а) корольковые
 - б) обыкновенные
 - в) пупочные
4. Мелкие округлые желтоватые зерна кофе характеризуют:
- а) Робусту
 - б) Либерику
 - в) Арабику
5. Какие огурцы предпочтительные для соления:
- а) гладкие
 - б) бугорчатые черношипные
 - в) бугорчатые белошипные
6. Гарантийный срок хранения и реализации мелкоштучных булочных изделий без упаковки:
- а) 2 года
 - б) 16 часов
 - в) 32 часа
 - г) 72 часа
7. Курага – это подвид сушеных:
- а) абрикосов

- б) чернослива
- в) персиков
- г) яблок

8. Перечислите закусочные овощные консервы:

- а) Горошек зеленый консервированный
- б) Кетчуп
- в) Компот абрикосовый
- г) Икра кабачковая

9. Фактическая стойкость непастеризованного пива может быть:

- а) 5 часов
- б) 30 суток
- в) 8 суток
- г) 1 год

10. Расположите эти гликозиды в порядке уменьшения их вредного воздействия на организм человека:

- а) синигрин
- б) чаконин
- в) амигдалин
- г) соланин
- д) нарингин

Вариант 6

1. Найдите среди наименований вин вермуты:

- а) кагор
- б) Cinzano
- в) Martini
- г) портвейн
- д) Букет Молдавии

2. Для какого изделия используется маркировка BOP (Broken Orange Pekee)

- а) для листового черного байхового чая
- б) для натурального растворимого кофе
- в) для непастеризованного пива
- г) для ломаного черного байхового чая

3. Для какого изделия используется данная маркировка и что она обозначает: V.S.O.P.

- а) для коньяка VERY SUPERIOR OLD PALE - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее четырех лет
- б) для виски VERY SUPERIOR OLD PALE - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее четырех лет
- в) для коньяка EXTRA OLD или EXTENDED OLD - с выдержкой коньячного спирта в дубовых бочках не менее шести лет
- г) для коньяка VERY SUPERIOR OLD PALE - с выдержкой коньячного спирта в бутылках не менее четырех лет

4. Какой вид поваренной соли рекомендуется для соления овощей

- а) мелкокристаллическая выварочная «Экстра»
- б) самосадочная
- в) садочная
- г) крупнокристаллическая каменная

5. Яблочное вино, газированное углекислым газом, называется:

- а) шипучка
- б) спуманте
- в) сидр
- г) шампанское

6. При получении концентрированного сока увеличивается массовая доля сухих веществ:

- а) не менее чем в два раза
 - б) не менее чем в три раза
 - в) не менее чем в четыре раза
 - г) не менее чем в пять раз
7. Перечислите минеральные воды лечебно-профилактического значения:
- а) Боржоми
 - б) Сарова
 - в) Бонаква
 - г) Эссентуки
8. Выдержка вина в бочках на открытых солнечных площадках в течение шести месяцев характеризует операцию, которая называется:
- а) мадеризация
 - б) шампанизация
 - в) портвейнизация
 - г) хересование
9. Вам необходимо выбрать итальянское виноградное вино, контролируемое и гарантируемое по происхождению. Какая маркировка вас заинтересует:
- а) *Vino da Tavola*
 - б) *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*
 - в) *Indicazione Geografica Tipica*
 - г) *Denominazione di Origine Controllata*
10. В песне группы Nautilus Pompilius поется: «Ален Делон пьет двойной бурбон». Что такое бурбон:
- а) шотландский виски
 - б) ирландский виски
 - в) американский виски
 - г) бренди

Вариант 7

1. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов:
- а) брожение;
 - б) дыхание;
 - в) плесневение;
 - г) гидролитические процессы;
 - д) гниение
2. Перечислите основные методы оценки качества пищевых продуктов:
- а) органолептический;
 - б) социологический;
 - в) лабораторный (измерительный);
 - г) экспертный
3. Какие показатели качества продуктов питания устанавливают органолептическим методом:
- а) вкус;
 - б) цвет;
 - в) запах;
 - г) влажность;
 - д) содержание минеральных веществ
 - е) консистенция;
 - ж) внешний вид
4. При какой относительной влажности воздуха хранят продукты с высоким содержанием влаги (свежие плоды):
- а) 65-75%;
 - б) 85-95%
5. Какой концентрации выпускают томат-пасту:

- а) 5-15%;
 - б) 15-25%;
 - в) 25-40%
6. На сколько групп делят клейковину по показателям качества:
- а) на 3;
 - б) на 4;
 - в) на 5;
 - г) на 10
7. Назовите основные физико-химические показатели качества хлеба:
- а) массовая доля влаги;
 - б) окраска;
 - в) кислотность;
 - г) запах;
 - д) пористость;
 - е) содержание сахара;
 - ж) содержание жира.
8. Из каких анатомических частей зерна вырабатывают сортовую пшеничную муку:
- а) из оболочек;
 - б) из эндосперма;
 - в) из зародышей
9. Какие виды круп вырабатывают из овса:
- а) недробленые;
 - б) дробленые шлифованные;
 - в) дробленые;
 - г) хлопья;
 - д) крупы повышенной питательности
10. За счет каких веществ пищевых продуктов организм человека получает больше всего энергии:
- а) белков;
 - б) углеводов;
 - в) жиров

Вариант 8

1. Какой формы должно быть клеймо на частях туши мяса, если оно прошло полную ветеринарно-санитарную экспертизу и допускается к реализации в розничной торговой сети?
- а) прямоугольной
 - б) овальной
 - в) квадратной
 - г) треугольной
 - д) круглой
2. Как называются рыбные продукты, укупоренные в потребительскую тару и созревающие в заливке без дальнейшей высокотемпературной обработке?
- а) пресервы
 - б) консервы
 - в) рыбные полуфабрикаты
 - г) рыба соленая
 - д) рыба к пиву
3. Свежевыдоенное молоко имеет активную бактерицидную фазу:
- а) в течение двух часов
 - б) в течение тридцати минут
 - в) в течение двух-трех минут
 - г) в течение пятнадцати-двадцати минут

- д) в течение двух-трех лет
4. Разрешается ли замена какао-масла другими пищевыми жирами при производстве шоколада:
- а) разрешается
 - б) не разрешается
 - в) разрешается оливковым маслом
 - г) разрешается гидрогенизированным растительным жиром
 - д) какао-масло при производстве шоколада не используется
5. В течение какого времени разрешается хранить замороженное мясо в магазине при температуре в охлаждаемых камерах – 3⁰С?
- а) в течение двух лет
 - б) в течение пятнадцати минут
 - в) в течение четырех суток
 - г) в течение трех часов
 - д) в течение пяти месяцев
6. Для получения соленой рыбной продукции в бочках или в банках применяют:
- а) равновесный посол
 - б) прерванный посол
 - в) сухой посол
 - г) мокрый посол
 - д) смешанный посол
7. Если сыр имеет массовую долю молочного жира в сухом веществе 50%, то он должен иметь маркировку:
- а) в виде квадрата
 - б) в виде прямоугольника
 - в) в виде восьмиугольника
 - г) в виде треугольника
 - д) в виде овала
8. Допускается ли в соответствии со стандартами включать в рецептуры изготовления колбасных изделий категории А крахмал?
- а) допускается
 - б) допускается только в рецептуры вареных колбасных изделий
 - в) не допускается
 - г) допускается только в рецептуры копченых колбасных изделий
 - д) допускается вместо мяса
9. В течение какого времени разрешается хранить живую рыбу в аквариумах магазина летом?
- а) в течение 48 часов
 - б) в течение 15 минут
 - в) в течение года
 - г) в течение 72 часов
 - д) в течение 24 часов
10. Какие куриные яйца относятся к диетическим?
- а) срок хранения, которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения
 - б) яйца, хранившиеся в холодильнике не более 120 суток
 - в) срок хранения, которых не превышает 7 суток со дня сортировки, не считая дня снесения
 - г) срок хранения, которых не превышает 30 суток со дня сортировки, не считая дня снесения
 - д) яйца, хранившиеся в холодильнике не более 30 суток

Б.1 Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основные положения и научные основы дисциплины	ОК-7, ОПК-4, ПК-5	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Механические процессы	ОК-7, ОПК-4, ПК-5	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Гидромеханические процессы	ОК-7, ОПК-4, ПК-5	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. Тепловые процессы	ОК-7, ОПК-4, ПК-5	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5. Массообменные процессы	ОК-7, ОПК-4, ПК-5	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Классификация основных процессов и аппаратов пищевой технологии.
2. Какие законы изучаются в разделах «Гидростатики»?
3. Какие процессы относятся к гидромеханическим?
4. Какие законы изучаются в разделе «Гидродинамики»?
5. Какие процессы относятся к теплообменным?
6. В каких единицах измеряется гидростатическое давление?
7. Какие процессы относятся к массообменным?
8. Абсолютное и избыточное давление. Чем они отличаются?
9. Какие процессы относятся к механическим?
10. Чем абсолютный поток жидкости отличается от относительного?
11. В чем заключается расчет тепло- массообменных аппаратов?
12. Закон Паскаля.
13. Неоднородные системы. Способы их разделения.
14. Как определяется средняя скорость жидкости в трубопроводе?
15. Дайте сравнительную характеристику гравитационного и центробежного осаждения.
16. Какие величины являются движущей силой при течении жидкости в трубопроводе?
17. Какая величина является движущей силой фильтрования и центробежного фильтрования?
18. Какие режимы движения жидкости Вы знаете?

19. Какие законы теплопередачи Вы знаете?
20. Как определить потери напора в трубопроводе?
21. Какой параметр определяет движущую силу теплообменных процессов, и какой величиной определяется скорость процесса?
22. Чем отличается уравнение Бернулли для идеальной жидкости от уравнения для реальной жидкости?
23. Чем отличается коэффициент теплопередачи от коэффициентов теплоотдачи?
24. На основе какого закона составляется тепловой баланс? Что из него определяют?
25. На основе какого закона составляется материальный баланс? Что из него определяют?
26. Методы разделения неоднородных систем.
27. Что такое сушка и для чего осуществляют данный процесс?
28. Способы перемешивания в жидкой среде и какие цели при этом преследуются.
29. Выпаривание. К какому классу процессов относится?
30. Уравнение расхода жидкости. Что из него определяют?
31. Для какой цели используется фильтрование?
32. Дробление. Для какой цели применяют этот процесс?
33. Движущая сила тепловых процессов.
34. Абсорбция. Назначение и применение в пищевой промышленности.
35. Кристаллизация. В каких отраслях промышленности применяется данный процесс?
36. Какие среды можно использовать в качестве греющего теплоносителя?
37. Осаждение. Для какой цели используется данный процесс?
38. Основные параметры влажного воздуха. Диаграмма, отображающая эти свойства.
39. Понятие идеальной жидкости.
40. Реальная жидкость. Её свойства.
41. Способы сушки.

Тестовые задания

1. Что такое суспензия?

1. Системы, состоящие из двух или нескольких фаз не растворенных друг в друге;
2. Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3. Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, несмешивающейся с первой;
4. Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

2. Что такое эмульсия?

1. Системы, состоящие из двух или нескольких фаз не растворенных друг в друге;
2. Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3. Системы состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, несмешивающейся с первой;
4. Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

3. Что такое пыль и дым?

1. Системы, состоящие из двух или нескольких фаз не растворенных друг в друге;
2. Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3. Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, несмешивающейся с первой;
4. Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

4. Что такое процесс отстаивания?

1. Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки;
2. Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил;
3. Разделение неоднородных систем под действием центробежных сил.

5. Что такое процесс фильтрации?

1. Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки;
2. Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил;
3. Разделение неоднородных систем под действием центробежных сил.

6. Что такое процесс центрифугирования и сепарирования?

1. Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки;
2. Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил;
3. Разделение неоднородных систем под действием центробежных сил.

7. Что такое тепловые процессы ?

1. Перенос энергии в форме тепла, происходящий между телами, имеющую различную температуру.
2. Перенос тепла от более нагретого тела к менее нагретому.
3. Перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц.
4. Процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн.

8. Что такое теплопередача ?

1. Перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом.
2. Перенос тепла вследствие движения и перемешивания микроскопических объемов газа или жидкости.
3. Процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку.
4. Процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела.

9. Что такое теплопроводность ?

1. Перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом.
2. Перенос тепла вследствие движения и перемешивания микроскопических объемов газа и жидкости.
3. Процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку.
4. Процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела.

10. Что такое конвективный перенос тепла ?

1. Перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом.
2. Перенос тепла вследствие движения и перемешивания микроскопических объемов газа и жидкости.
3. Процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку.
4. Процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела.

11. Что такое тепловое излучение ?

1. Перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом.
2. Перенос тепла вследствие движения и перемешивания микроскопических объемов газа и жидкости.
3. Процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку.
4. Процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела.

12. В каком случае наблюдается полное использование тепла пара ?

1. При полном конденсации пара.
2. При увеличении производительности пара.
3. При увеличении давления в системе.

13. Какие используются системы для полной конденсации пара в теплообменных аппаратах.

1. Конденсатоотводчики.
2. Барометрические конденсаторы.
3. Дроссели.

14. Что такое выпаривание ?

1. Концентрирование растворов летучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения.
2. Концентрирование растворов практически нелетучих или малолетучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения.

15. При каких условиях экономичнее проводить процесс выпаривания ?

1. При атмосферном давлении.
2. Под давлением выше атмосферного.
3. При вакууме.

16. Почему выгодно проводить процесс выпаривания в многокорпусных выпарных установках ?

1. Более глубоко проходит процесс выпаривания
2. Уменьшается время проведения процесса выпаривания
3. Дает возможность использования вторичного пара для последующих аппаратов на место греющего пара ?

17. Что необходимо сделать для использования вторичного пара совместно с греющим паром ?

1. Подключить в коллектор пара
2. Вторичный пар сжат до давления греющего пара при помощи компрессора или пароструйного инжектора
3. Направить в паровой котел

18. Что такое массообменные процессы?

1. Процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую;
2. Процесс распределения нескольких компонентов в жидкой фазе;
3. Концентрирование распределяемого компонента в газовой фазе.

19. Движущая сила массообменных процессов?

1. Разность парциальных давлений;
2. Разность температур;
3. Разность концентраций распределяемого компонента;
4. Разность общих давлений.

20. Что такое адсорбционный процесс?

1. Процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов из газовой или паровой смеси жидким поглотителем;
2. Процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов из газовой или жидкой смеси твердыми поглотителями;
3. Процесс извлечения из твердого или жидкого вещества одного или нескольких компонентов путем обработки этого вещества жидким растворителем.

21. Что такое абсорбционный процесс?

1. Процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов газовой или паровой смеси жидким поглотителем;
2. Процесс избирательного поглощения компонента газа, пара или раствора твердыми веществами;
3. Процесс извлечения из твердого или жидкого вещества одного или нескольких компонентов путем обработки этого вещества жидким растворителем.

22. Что такое экстракционный процесс?

1. Процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов из газовой или паровой смеси жидким поглотителем;

2. Процесс избирательного поглощения компонента газа, пара или раствора твердыми телами;
3. Процесс извлечения из твердой или жидкой смеси одного или нескольких компонентов путем обработки этого вещества жидким растворителем.

23. Что такое процесс сушки?

1. Удаление влаги из твердых материалов с последующим переводом в паровую фазу путем подвода тепла;
2. Процесс разделения жидких неоднородных смесей на составляющие компоненты, основанной на различной летучести их;
3. Процесс выделения твердой фазы в кристаллическом виде из раствора или сплава

24. Что такое процесс перегонки?

1. Удаление влаги из твердых материалов с последующим переводом в паровую фазу путем подвода тепла;
2. Процесс разделения жидких неоднородных смесей на составляющие компоненты, основанной на различной их летучестей;
3. Процессы выделения твердой фазы в кристаллическом виде их раствора или сплава

25. За счет каких диффузий осуществляется перенос вещества внутри среды?

1. За счет молекулярной диффузии;
2. За счет турбулентной (конвективной) диффузии;
3. За счет молекулярной и турбулентной диффузии совместно.

26. В какой среде осуществляется молекулярная диффузия вещества?

1. В неподвижной среде, обусловленной непрерывным движением самих молекул;
2. В движущей среде, обусловленной пульсацией скорости, под действием которых происходит перемещение частиц во всех, в том числе и поперечном направлении.

27. В какой среде осуществляется турбулентная диффузия вещества?

1. В неподвижной среде, обусловленной непрерывным движением самих молекул;
2. В движущей среде, обусловленной пульсацией скорости, под действием которых происходит перемещение частиц во всех, в том числе и в поперечном направлении.

28. Какие условия, исходя из правил Ле-Шателье являются благоприятными для сорбции?

1. Понижение температуры сорбции при экзотермических процессах;
2. Повышение при эндотермических процессах;
3. Понижение температуры сорбции при экзотермических,
4. повышение температуры сорбции при эндотермических процессах.

29. Как и для чего строится рабочая линия процесса абсорбции?

1. Для определения движущей силы процесса;
2. Для определения количества ступеней в колонном аппарате;
3. Для определения количества вещества, переходящий из одной фазы в другую.

30. От чего зависит адсорбционная способность адсорбента?

1. От активной поверхности вещества;
2. От диаметра пор адсорбента;
3. От плотности адсорбента;
4. От температуры и давления системы.

31. Какие типы адсорбентов применяются в пищевой промышленности ?

1. Активированный уголь, костяной уголь, целлюлозная масса, силикагель, некоторые виды глины;
2. Цеолиты, перлиты, керамзиты;
3. Иониты, высокомолекулярные смолы.

32. Чем обусловлена физическая адсорбция ?

1. Взаимным притяжением молекул адсорбтива и адсорбента под действием сил Ван- дер-Ваальса;
2. Сопровождается химическим взаимодействием;
3. Проникновение молекул адсорбтива в поры адсорбента.

33. Чем обусловлена хемосорбция ?

1. Взаимным притяжением молекул адсорбтива и адсорбента под действием сил Ван-дер-Ваальса;
2. Сопровождается химическим взаимодействием;
3. Проникновение молекул адсорбтива в поры адсорбента;

34. Что такое процесс ректификации ?

1. Многократное испарение легколетучего компонента из жидкости с последующей их конденсации;
2. Однократное частичное испарение разделяемое смеси с последующей конденсации образующихся паров;
3. Разделение бинарных смесей за счет подвода тепла;
4. Получение чистых однородных жидкостей;

35. Что такое сублимационная сушка ?

1. Сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами;
2. Сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты;
3. Сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме;
4. Сушка путем непосредственного контактирования высушивания материала с сушильным их стенку.

36. Что такое конвективная сушка?

1. Сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами;
2. Сушка путем нагревания в поле высокой частоты;
3. Сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме;
4. Сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом;

37. Что такое контактная сушилка?

1. Сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами;
2. Сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты;
3. Сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме;
4. Сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом;

38. Что такое радиационная сушка?

1. Сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами;
2. Сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты;
3. Сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме;
4. Сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом;

39. Что такое диэлектрическая сушилка?

1. Сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами;
2. Сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты;
3. Сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме;
4. Сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом;

40. Какие сушильные аппараты используются для получения сухого молока кровяного порошка?

1. В сушилках кипящего слоя;
2. В распылительных сушилках;
3. В пневмосушилках;
4. В барабанных сушилках.

41. Какие сушильные аппараты наиболее часто используются для сушки зерна, муки?

1. В сушилках кипящего слоя;
2. В распылительных сушилках;
3. В пневмосушилках;

4. В барабанных сушилках.

42. Закон диффузии Фика устанавливает зависимость между:

1. Градиентом концентрации и скоростью переноса
2. концентрацией вещества и направлением переноса
3. Количеством вещества и температурой процесса
4. Количеством вещества и давлением

43. Абсорбция – это процесс поглощения газов и паров:

1. Поверхностью твердого тела
2. Жидкостью
3. Жидкостью и твердым телом
4. Газом и жидкостью

44. Закон Генри устанавливает зависимость растворения газов в жидкости от:

1. температуры и вязкости жидкости
2. свойства окружающей среды
3. Температуры, парциального давления газа над жидкостью и их свойств
4. Парциального давления газа и температуры жидкости

45. Адсорбция – это поглощение газов, паров и жидких растворов поверхностью:

1. Твердых тел
2. Жидких поглотителей
3. Жидких и твердых веществ
4. Твердых тел только при повышенном давлении и температуры

47. Количество поглощенного вещества при адсорбции зависит, от:

1. Давления и плотности твердого тела
2. Концентрации вещества в смеси и температуры процесса
3. Скорости потока газа на поверхности адсорбции
4. Температуры и парциального давления

48. Как тепло, выделяющееся в процессе адсорбции влияет на активность адсорбента:

1. Повышает
2. Не влияет
3. Снижает
4. Повышает при повышении давления над поверхностью

49. Количество поглощенного вещества при адсорбции зависит, от:

1. Давления и плотности твердого тела
2. Концентрации вещества в смеси и температуры процесса
3. Скорости потока газа на поверхности адсорбции
4. Температуры и парциального давления

50. Необходимое свойство экстрагента в процессе экстракции сложного по составу сырья:

1. Избирательность
2. Высокая плотность
3. Низкая вязкость
4. Собираемость

51. Интенсивность теплопередачи от горячего теплоносителя к холодному зависит, от :

1. Температуры передающего теплоносителя
2. Температуры принимающего теплоносителя
3. Градиента температуры, площади контакта и время
4. Только градиента температуры

52. Скорость выравнивания температуры в объеме тела при теплопередаче зависит от коэффициента:

1. Температуропроводности
2. Теплопроводности

3. Теплоемкости
4. Градиента температуры

53. Количество, теплоты, затраченная на выпаривания зависит:

1. Температуры и давления
2. Объема насыщенного пара
3. Парциального давления выпарного вещества
4. Скрытой теплоты парообразования

54. Перегонка – это процесс разделения жидкой однородной смеси, компоненты которой имеют:

1. Разное парциальное давление
2. Разную температуру кипения при $P = \text{const}$
3. Одинаковую температуру при $P = \text{var}$
4. Разные массовые пропорции при $P = \text{const}$.

55. Процесс перегонки многокомпонентной азеотропной смеси преимущественно осуществляется, с:

1. Изменением температуры смеси
2. Изменением температуры кипения компонентов.
3. Изменением давления процесса
4. Повышением температуры

56. Основные стадии сушильного процесса:

1. Период постоянной и падающей скорости сушки
2. Нагревания, сушка и понижения температуры.
3. Насыщение, сушка и охлаждение
4. Удаление влаги из пор, медленное понижение температуры.

57. Деформация вязкопластичных пищевых материалов – это процесс смещения частиц, при котором:

1. Нарушается непрерывность смещение и остается неизменным
2. Не нарушается непрерывность смещения и остается неизменным
3. Не нарушается при изменении воздействия усилия
4. Разрушается сплошность среды.

58. Течение вязких сред - это процесс при котором под действием неизменных сил среды:

1. Не смешаются
2. Разрываются
3. Смещаются в начале процесса
4. Смещаются во времени

59. Перемешивание способствует:

1. Снижению массообмена
2. Повышению тепло и массообмену
3. Повышению неоднородности
4. Снижению тепло и массообмену

60. При идеальном перемешивании, коэффициент неоднородности многокомпонентной среды равно:

1. $\beta = 0$
2. $\beta = 1$
3. $\beta = 0,5$
4. $\beta = 0,8$

61. Планетарные мешалки преимущественно используют для перемешивания:

1. низкой вязкости
2. высокой вязкости
3. сыпучих
4. любых

62. Явление кавитации в жидких средах реализуется в результате резкого изменения:

1. скорости движения в трубопроводе
2. плотности среды
3. давления в плавно сужающемся канале с образованием
4. схлопыванием газовых пузырьков

63. Осаждение под действием силы тяжести осуществляется при условии соотношении силы тяжести G и силы сопротивления среды A :

1. $G > A$
2. $G = A$
3. $G \geq A$
4. G

64. Осаждение под действием центробежных сил осуществляется при различии плотностей и под действием силы, только:

1. инерции
2. тяжести
3. тяжести и сопротивления
4. тяжести и ускорения

65. Принцип работы циклона для разделения неоднородных сред:

1. Вращающаяся жидкая среда в неподвижном аппарате
2. Подвижный аппарат и неподвижная среда
3. Подвижная среда и подвижный аппарат
4. Жидкая среда под давлением в аппарате

66. Уравнение Дарси описывает процесс фильтрации жидкой среды через капилляры и устанавливает зависимость между:

1. Скоростью и плотностью жидкой среды
2. Давлением жидкой среды и толщиной фильтра
3. Величиной капилляра и ускорением жидкой среды
4. Скоростью течения и градиентом давления в капилляре

67. Коэффициент массопередачи показывает:

1. Количество вещества в единицу объема
2. Перенос вещества при постоянном давлении
3. Перенос вещества при постоянной температуре
4. Поток вещества через единицу площади за единицу времени

68. Скорость выравнивания температуры в объеме тела при теплопередаче зависит от коэффициента:

1. Температуропроводности
2. Теплопроводности
3. Теплоемкости
4. Градиента температуры

69. По конструктивной схеме теплообменники полного смешения относятся:

1. Кожухотрубным
2. С рубашками
3. Элементным

4. Кожухообразным

70. При каком давлении можно снизить температуру процесса выпаривания без ущерба качества:

1. Атмосферном
2. Высоком
3. Вакууме
4. При любом

71. Полезная разность температур выпарных аппаратах, это разность между температурой греющего пара и температурой:

1. Кипения раствора
2. Вторичного пара
3. Гидродинамической депрессией
4. Физико-химической депрессией

72. Оптимальный коэффициент теплоотдачи выпарного аппарата можно получить, при уровне (h) раствора в трубке:

1. Пьезометрическом (h_0)
2. Высоком (h_v)
3. Среднем пьезометрическом (h_{cp})
4. Малом пьезометрическом (h_m)

73. Эффективность работы циклонов с уменьшением его радиуса(диаметра):

1. Уменьшается
2. Не измениться
3. Измениться давление потока
4. Увеличиться

74. Уравнения Пуазейля описывает движение фильтровальной жидкой среды через капилляры фильтра, формы:

1. Любой
2. Квадратной и прямоугольной
3. Цилиндрической
4. Квадратной

75. При закупорочном фильтрования жидкой среды, частицы осадка задерживается на поверхности фильтра:

1. Полностью
2. Не задерживается
3. Часть оседает в глубь фильтра
4. Повышает только давление

76. Осмотическое давление, это перепад давления в результате протекания процессов в полупроницаемой мембране:

1. Перетекания раствора в растворитель
2. Перетекания растворителя в раствор
3. Повышения давления в растворителе
4. Снижения давления в растворе

Б.1. Б.25 Физиология питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Основы рационального питания»	ОК-7, ОПК-2, ПК-25, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Пищевые вещества и их значение для организма человека»	ОК-7, ОПК-2, ПК-25, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Основные принципы рационального и сбалансированного питания.»	ОК-7, ОПК-2, ПК-25, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Диетическое и лечебно-профилактическое питание.»	ОК-7, ОПК-2, ПК-25, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Предмет и задачи курса «Физиология питания».
2. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека
3. Социальные, экономические, технологические аспекты питания человека.
4. Болезни при неправильном питании
5. Вклад отечественных ученых в развитие науки о питании.
6. Роль общественного питания во внедрении научных основ рационального питания.
7. Краткие сведения по физиологии человека и функциям органов и систем организма.
8. Единство организма и окружающей среды
9. Общие закономерности процессов пищеварения.
10. Нервная и гуморальная регуляция процессов жизнедеятельности..
11. Строение пищеварительной систем.
12. Физиологические основы чувства обоняния и вкуса.
13. Пищеварение в ротовой полости.
14. Органолептическая оценка пищи и физиологические основы дегустации.
15. Ферменты желудочного сока
16. Влияние продуктов и технологических методов на секрецию желудочного сока.

17. Всасывание пищевых веществ.
18. Влияние пищи на процессы желчеотделения, секреторную и моторную функцию
19. Регуляция работы пищеварительной системы.
20. Влияние характера питания на гнилостные и бродильные процессы в кишечнике.
21. Пищевой центр, понятие об аппетите и факторы, влияющие на его возникновение
22. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на степень усвояемости.
23. Усвоение белков и жиров из продуктов животного и растительного происхождения.
24. Неблагоприятное действие на органы пищеварения нарушений характера питания и вредных привычек.
25. Обмен веществ и энергии в организме.
26. Факторы, влияющие на величину энергозатрат.
27. Физиологические нормы энергетической ценности рационов питания для различных групп населения.
28. Источники энергии в питании.
29. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.
30. Неблагоприятное действие на организм избыточной и недостаточной энергоценности питания
31. Роль белков в жизнедеятельности.
32. Неблагоприятные последствия недостаточного и избыточного потребления белков.
33. Понятие о биологической ценности белка.
34. Рекомендуемые нормы физиологической потребности в белке различных групп населения.
35. Пути повышения биологической ценности рационов питания.
36. Пищевая ценность жиров животного и растительного происхождения.
37. Источники в питании углеводов разных групп.
38. Неблагоприятное действие на организм избыточного потребления сахара.
39. Значение пищевых волокон в жизнедеятельности организма и их источники в продуктах питания.
40. Научные основы нормирования углеводов в питании.
41. Факторы, влияющие на усвоение минеральных веществ.
42. Научные основы нормирования витаминов в питании.
43. Токсические компоненты в пище и защитные факторы.
44. Рациональное питание и физиологические требования к его организации.
45. Физиологические основы диетического (лечебного) питания.

Тестовые задания

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

1. **Основная зерновая культура.**
 - А) пшеница
 - Б) овёс
 - В) рожь
2. **От чего зависит пищевая ценность крупы**
 - А) от вида и характера обработки
 - Б) от химического состава
 - В) от вида зерна.
3. **Из пшеницы вырабатывают**
 - А) толокно
 - Б) манную крупу
 - В) геркулес
4. **Побочный продукт при изготовлении ядрицы**
 - А) гречиха
 - Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

6. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование
- В) сушка

10. высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

12. время выпечки хлеба

- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

14. Закваска для бараночных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

15. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

20. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

- А) карамель
- Б) искусственный мёд
- В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

33.из чего получают чай.

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

- А) масло сливочное
- Б) молоко
- В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

38.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) парное
- Б) мороженное
- В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

А) семга

Б) белуга

В) сом

48. К семейству карповых относится:

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

А) копчение

Б) вяление

В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) мясо

Б) икра

В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

Ключ к тесту:

2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью 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, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Механическое оборудование»	ПК-3, ПК-5, ПК-27, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Тепловое оборудование»	ПК-3, ПК-5, ПК-27, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Холодильное оборудование»	ПК-3, ПК-5, ПК-27, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Инновационное оборудование»	ПК-3, ПК-5, ПК-27, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
2. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели механического оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент прерывности, коэффициент использования.
3. Универсальные приводы, их назначение, маркировка отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации.
4. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации.
5. Оборудование для сортировки, калибровки, просеивания. Типы просеивателей.
6. Оборудование для мойки овощей. Гидравлический и гидромеханический способы мойки.
7. Классификация посудомоечных машин, назначение, принцип действия. Посудомоечные машины периодического действия.
8. Посудомоечные машины непрерывного действия: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
9. Типы картофелечисток. Картофелечистки периодического о действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
10. Картофелечистки непрерывного действия, устройство, правила эксплуатации.
11. Типы измельчительных машин, применяемых в общественном питании: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

12. Типы размолочных машин, применяемых в общественном питании: назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
13. Машины для получения вареных пюреобразных продуктов: принцип действия, устройство, правила эксплуатации
14. Типы овощерезок, применяемых в общественном питании, их устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
15. Машины для измельчения мяса и рыбы: устройство, правила эксплуатации.
16. Машины для нарезания хлеба, принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
17. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
18. Фаршемешалки и механизмы для перемешивания: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
19. Тестомесильные машины: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
20. Типы взбивательных машин, применяемых в общественном питании: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
21. Дозировочно-формовочные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
22. Тестораскаточные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
23. Мармиты и тепловые шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
24. Кипятильники непрерывного действия: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
25. Кухонные плиты на твердом топливе и газовом обогреве: устройство, правила эксплуатации.
26. Электроплиты: устройство, правила эксплуатации
27. СВЧ-аппараты: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.
28. Аппараты ИК-нагрева: грили, шашлычные печи и др. Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
29. Жарочные и пекарные шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
30. Фритюрницы: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
31. Сковороды на электрическом и газовом обогреве, область применения, устройство, правила эксплуатации.
32. Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
33. Автоклавы, их применение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
34. Закрытые пищеварочные котлы с косвенным обогревом, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
35. Типы электронагревателей, применяемых в тепловом оборудовании: открытого, закрытого типа и герметичные. Устройство, преимущества и недостатки.
36. Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, твердое, жидкое и газообразное топливо.
37. Тепловой баланс теплового аппарата и его использование для рационального использования тепла.
38. Принцип газоснабжения предприятий общественного питания. Типы газовых горелок, греющих камер. Правила эксплуатации, техника безопасности и противопожарная техника
39. Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов, его физическая сущность. Диэлектрические свойства пищевых продуктов.
40. Инфракрасный нагрев продуктов, его физическая сущность. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты.
41. Электрофизические способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Электромагнитное излучение, частота, длина волны электромагнитных колебаний

- различных диапазонов. Оптические свойства пищевых продуктов, коэффициенты отражения поглощения и пропускания.
42. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов, применяемые тепловые аппараты.
 43. Секционно-модулированное тепловое оборудование. Понятие Модуля. Типы, размеры и маркировка функциональных емкостей.
 44. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания по функциональному признаку, технологическому назначению, способам обогрева, источникам теплоты, структуре рабочего цикла, степени автоматизация, конструктивному решению.
 45. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.
 46. Лифты и подъемники, устройство, правила эксплуатации. Уравнительные площадки.
 47. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.
 48. Роботы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ на складах. Специализированный автотранспорт.
 49. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.
 50. Рычажные механические весы, устройство, правила эксплуатации.
 51. Приборы для контроля качества продукции.
 52. Классификация контрольно-кассовых машин для расчетов с покупателями, их устройство и правила эксплуатации.
 53. Устройство и правила эксплуатации упаковочного оборудования.
 54. Торговые автоматы, назначение, принцип работы, правила эксплуатации.
 55. Дозировочное оборудование: типы, область применения, правила эксплуатации.
 56. Автоматы для оказания услуг: размена денег, чистки одежды и др. Принцип действия, правила эксплуатации.
 57. Линии комплектации и раздачи комплексных обедов: устройство, правила эксплуатации.
 58. Конвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации. 59. Автоматы для приготовления и жарки пончиков, устройство, правила эксплуатации.
 59. Автоматы для приготовления и жарки пирожков, устройство, правила эксплуатации.
 60. Оборудование для предприятий быстрого обслуживания.
 61. Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.
 62. Кофеварки разных типов, устройство, правила эксплуатации
 63. Электронагревательные элементы закрытого типа. Типы конфорок электроплит.
 64. Мясорубки: устройство, принцип действия. правила эксплуатации.
 65. Пищеварочные котлы с косвенным обогревом открытого типа, устройство, правила эксплуатации.
 66. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов.
 67. Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположению холодильного агрегата или машины.
 68. Стационарные охлаждаемые объекты, камеры охлаждаемые сборно-щитовые: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.
 69. Шкафы холодильные: устройство, правила эксплуатации.
 70. Прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки- витрины: устройство, правила эксплуатации

71. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.
72. Механическое инновационное оборудование: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства, правила эксплуатации и техника безопасности.
73. Универсальное инновационное оборудование: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.
74. Тепловое инновационное оборудование: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.
75. Холодильное инновационное оборудование: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.

Тесты по текущему контролю предусматривают освоение компетенции:

ПК-33 - умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.

Тестовые задания:

Тема: Пищеварочное оборудование

1. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде:

- а) более ароматны;
- б) менее вкусны;
- в) менее сочны;
- г) сохраняют больше минеральных веществ;
- д) сохраняют меньше минеральных веществ;

2. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе;
- б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

3. Вода нагревается нагревательными элементами:

- а) открытого типа;
- б) закрытого типа;
- в) тэнами;

4. Образующийся конденсат используют для:

- а) отвода в канализацию;
- б) подогрева блюд;
- в) сбора в питательном бачке;

5. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом;
- б) поплавковым клапаном;
- в) пакетным переключателем;

7. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями;
- б) ящики с продуктами;
- в) перфорированные емкости;

8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:

- а) реле температуры;
- б) реле давления;

в) реле уровня;

9. На панели управления имеется:

а) терморегулятор;

б) сигнальная лампа;

в) конденсаторпровод;

10. Во время тепловой обработки продуктов:

а) необходимо открывать дверцы;

б) запрещается открывать дверцы;

в) рекомендуется открывать дверцы;

Тема: Жарочно-пекарное оборудование

1. Назначение ВЖШЭ-675:

а) для жарки оладий;

б) для выпечки блинчиковых заготовок;

в) для приготовления блинчиков с начинкой;

2. Для процеживания теста в бачке имеется:

а) корзинка;

б) решетка;

в) фильтр;

3. Обогрев жарочной поверхности производится:

а) спиралью;

б) газом;

в) тэнами;

4. Жарочная поверхность находится на:

а) столе;

б) чугунном барабане;

в) конфорке;

5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:

а) охлаждает барабан;

б) разбавляет тесто;

в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

а) внутри стола;

б) сбоку рамы;

в) под столом;

7. Привод жаровни состоит из:

а) шлицевого соединения;

б) клиноременной передачи;

в) цепной передачи;

г) червячного редуктора;

д) 2^х цепных передач;

е) зубчатой передачи;

8. Тесто на барабан подается:

а) с бачка;

б) с лотка;

в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

а) отсекателем;

б) скребковым ножом;

в) холодной водой;

10. Отсекатель служит для:

а) соскребания теста;

б) переноса блинной ленты;

в) разрезания на порции;

11. Блины укладываются на:

а) направляющие;

б) стеллаж;

в) противень;

Тема: Жарочные, кондитерские и СВЧ-шкафы

1. Жарочная камера шкафа обогревается тенами:

а) тремя;

б) двумя;

в) четырьмя.

2. Противни устанавливаются в камере на:

а) шкаф;

б) направляющие;

в) поддон;

г) дно.

3. Тены находятся:

а) сверху → сбоку;

б) снизу → сверху;

в) снизу → сбоку;

г) со всех сторон.

4. Между двойными стенками камер находится:

а) пирожки;

б) теплоизоляция;

в) бумага;

г) пустота.

5. Пары удаляются через:

а) дымоход;

б) отверстия;

в) камеру.

6. На передней панели находятся:

а) кнопочное устройство;

б) 2 пакетных переключателя;

в) лимбы терморегуляторов;

г) 4 пакетных переключателя;

д) воздухоотвод;

е) предохранительный клапан.

7. В кондитерской печи КЭП-400 имеется:

а) 2 половины;

б) 1 печь;

в) 3 половины.

8. В верхнем отсеке имеется:

а) ванна;

б) опрокидывающий механизм;

в) сетка-фильтр;

г) регулятор мощности;

д) вентилятор.

9. В среднем отсеке имеется:

а) реле времени;

б) выключатели;

г) вентилятор.

10. В нижнем отсеке имеется:

а) вентилятор;

- б) кнопки управления подачи воды;
в) патрубок отвода конденсата.
11. Хлеб выпекается на:
а) листах;
б) противнях;
в) сковородах;
г) формах.
12. В пекарной камере печи находится:
а) электрогриль;
б) устройство электрическое;
в) стеллажная тележка.
13. Для вращения тележки имеется:
а) карусель;
б) диск;
в) механизм.
14. Где образуется пар:
а) питательном бачке;
б) парогенераторе;
в) терморегуляторе.
15. Работа печи возможна при:
а) открытой двери;
б) закрытой двери;
в) приоткрытой.
16. В пекарной камере имеются:
а) лампы освещения;
б) кварцевые излучатели;
в) тени.
17. В СВЧ «Электроника» на панели находятся:
а) реле времени;
б) вращающийся диск;
в) патрубок.
18. Блокировка заключается в:
а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
б) открытая дверь → отключение лампы;
в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Тема: Машины для обработки овощей.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?
а) для выполнения работы;
б) для нарезки овощей;
в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;
2. Ножевая колодка служит для:
а) установки ножа;
б) установки диска;
в) установки загрузочного бункера;
3. Зазор между диском и ножом является:
а) смотровым окном;
б) нерабочим положением овощерезки;
в) толщиной нарезаемого продукта;
4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?
а) в машинном отделении;
б) в разгрузочном окне;
в) в диске;

5. Назначение поршня в СМ 28-100:

- а) для продавливания овощей;
- б) для движения в машинном отделении;
- в) для открытия и закрытия загрузочного окна;

6. Пуансоны (пальцы) служат для:

- а) проталкивания продукта;
- б) исключает прилипание продукта;
- в) нарезки овощей;

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:

- а) двигателя;
- б) червячной передачи;
- в) коленчатого вала;

8. Назначение МС 18-160.

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

9. МРОВ -160 нарезает продукт:

- а) ломтиками;
- б) брусочками;
- в) кубиками;

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:

- а) защелки;
- б) решетки;
- в) ножа;

11. Как удаляются крошки из МРОВ – 160?

- а) через разгрузочное окно;
- б) через окно отходов;
- в) остаются в машине;

12. ВМОК – 125 очищается картофель:

- а) абразивным покрытием;
- б) H₂O;
- в) сбора мезги;

13. Штуцер предназначен для:

- а) очистки картофеля;
- б) подачи H₂O;
- в) сбора мезги;

14. Назначение сегментов (для):

- а) покрытия рабочей камеры;
- б) очистки картофеля;
- в) снятия кожуры;

15. Как загружают картофель:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H₂O;
- в) при выключенной музыке;

16. Выгрузка картофеля производится:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H₂O;
- в) при включенной музыке;

17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигта Na:

- а) быстрого разваривания;
- б) хранения;

в) улучшения вкуса;

18. Машина МКП – 60 состоит из:

а) КПЭ - 60;

б) машинного отделения;

в) двигателя;

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:

а) педали;

б) ручки;

в) маховика;

20. Что подсоединяется к взбивателю:

а) веселка;

б) лопасть;

в) насадка;

21. Назначение маховика (для):

а) подсоединения взбивателя;

б) разгрузка картофеля;

в) поднятие привода;

22. Как открывают крышку котла:

а) к себе;

б) на себя;

в) от себя;

г) в сторону;

Тема: Машины для обработки мяса и рыбы.

1. Назначение шнека:

а) для подачи продукта к режущим органам;

б) для обработки продукта;

в) для измельчения продукта;

2. Канавки в рабочей камере служат для:

а) измельчают продукт;

б) прокручивают продукт;

в) способствуют продвижению продукта;

3. Канавки (бороздки) находятся в:

а) мясорыхлителе;

б) рыбоочистителе;

в) мясорубке;

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

а) продвижения продукта к режущим органам;

б) усиления проталкивания продукта;

в) измельчения продукта;

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

а) шнек;

б) палец шнека;

в) хвостовик шнека;

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

а) стержня;

б) шпонки;

в) паза;

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

а) для плотного прилегания;

б) для фиксации ножей;

в) для фиксации решеток;

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:

а) для фиксации ножей;

б) для плотного прилегания режущих частей;

в) для частичного измельчения мяса;

10. В целях техники безопасности имеется:

а) обручальное кольцо;

б) предохранительное кольцо;

в) упорное кольцо;

11. Назначение фрез:

а) для нанесения насечек на мясо;

б) для нарезания мяса на порционный кусок;

в) для обработки мяса;

12. Назначение гребенок:

а) для наматывания мяса;

б) для предотвращения наматывания мяса;

в) для разрезания;

13. На вал МРМ – 15 одеваются:

а) ножи;

б) фрезы;

в) гребенки;

14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?

а) рабочим валом;

б) лопастями;

в) толкателем;

г) деревянным пестиком;

15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?

а) 1 час 30 минут;

б) 30 минут;

в) до однородной консистенции;

16. Назначение кожуха в РО-1М:

а) защищает руки от травмы;

б) защищает скребок;

в) улучшает очистку рыбы;

17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:

а) после остановки двигателя;

б) при работе двигателя;

в) перед работой двигателя;

18. Как производят санитарную обработку скребка?

а) при включенном двигателе опускают в H₂O;

б) при выключенном двигателе опускают в H₂O;

в) во время очистки рыбы;

19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?

а) крана;

б) рукоятки;

в) винта;

20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?

а) бункере;

б) ячейке;

в) поршне;

21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:

а) формирует полуфабрикат;

б) выталкивает полуфабрикат;

в) сталкивает полуфабрикат;

22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:

а) с 1-й стороны;

б) с обеих сторон;

в) перемешивание с котлетной массой;

Тема 6: Взбивальные машины.

1. Взбивальная машина устанавливается на пору:

а) МВ – 35М;

б) МВ-6;

в) МВ-60;

2. Бачок крепится с помощью:

а) кронштейна;

б) скобок;

в) муфты;

3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:

а) МВ-60;

б) МВ – 35М;

в) МВ - 6;

4. Назначение ограничителя:

а) предохраняет бак от раскачивания;

б) указывает объем продуктов;

в) определяет место взбивателя;

5. Регулировку скорости производят на ходу машины:

а) МВ-6;

б) МВ-60;

в) МВ-35;

6. Назначение подставки:

а) для установки бачка;

б) препятствует разбрызгиванию теста;

в) для подсоединения взбивателя;

7. Комплектуется тележкой:

а) МВ-6;

б) МВ-35;

в) МВ-60;

8. Оборудована электроблокировкой:

а) МВ-35М;

б) МВ-60;

в) МВ-6;

9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:

а) 10 мм;

б) 8 мм;

в) 5 мм;

10. Маховик подъема осуществляет:

а) подъем и опускание кронштейна;

б) подъем и опускание взбивателя;

в) подъем и опускание тележки;

11. ТММ - 1М имеет дежу на:

- а) тележке;
- б) кронштейне;
- в) транспортере;

12. В тестомесильной машине блокировка состоит из:

- а) месительный рычаг микропереключатель электрический двигатель ;
- б) предохранительные щитки микропереключатель электрический двигатель;
- в) дежа микропереключатель электрический двигатель;

13. С помощью чего фиксируется положение дежи:

- а) рычага;
- б) щитка;
- в) педали;

14. Назначение червячных редукторов:

- а) для вращения дежи и рычага;
- б) для вращения дежи и щитков;
- в) для вращения дежи и колес;

15. Назначение предохранительных щитков:

- а) для предотвращения выбрасывания теста;
- б) для защиты машины;
- в) для предотвращения попадания мусора;

16. Предназначена для крутого теста:

- а) ТММ-1М;
- б) МТМ - 15;
- в) МТ-100-01;

17. Дежу загружают при замесе жидкого теста на ... и крутого теста на ...

- а) 50%;
- б) 90-100%;
- в) 80%;

18. В МРТ – 60М толщину теста устанавливают:

- а) маховиком;
- б) пусковыми кнопками;
- в) рычагом;

19. Раскатанное тесто принимает:

- а) поддон;
- б) ленточный транспортер;
- в) лотки;

20. Для сбора оставшейся муки используют:

- а) лотки;
- б) поддон;
- в) разнос;

21. Мукосей предназначен:

- а) чтобы валики лучше работали;
- б) предупреждает налипание теста на валики;
- в) предупреждает от накручивания теста на валики;

22. Электро блокировка МРТ – 60 заключается в следующей схеме:

- а) предохранительная решетка → валики → электрический двигатель ;
- б) предохранительная решетка → мукосей → электрический двигатель;
- в) предохранительная решетка → микропереключатель → электрический двигатель.

Тема: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины.

1. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (ММ):

- а) 5-20;

б) 7-25;

в) 3-20;

2. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:

а) крышкой;

б) предохранительной решеткой;

в) откидной щиток;

3. Разгрузочная камера закрывается:

а) крышкой;

б) предохранительной решеткой;

в) откидной щиток;

4. Хлеб для нарезания укладывается:

а) на каретке;

б) на решетке;

в) на качели;

5. Хлеб закрепляется:

а) захватом;

б) ремнем;

в) кронштейном;

6. Нож находится:

а) в кожухе;

б) в решетке;

в) в бункере;

7. Скребки предназначены для:

а) удаления прилипших крошек;

б) заточки ножа;

в) нарезки хлеба;

8. На поверхности кожуха имеется:

а) регулятор толщины;

б) каретка;

в) ходовой винт;

9. В машине предусмотрена электрическая блокировка:

а) машина отключится по окончании нарезки хлеба;

б) машина не включится в работу, если не опущены защитные ограждения лотком;

в) машина не включается в работу, если разгрузочный лоток не зафиксирован защелкой;

10. Как часто затачивают пусковой нож:

а) 1 раз в неделю;

б) 1 раз в месяц;

в) ежедневно;

11. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:

а) шайбы металлические;

б) резиновые опоры;

в) подшипники качения;

12. Толщина нарезки продукта устанавливается с помощью:

а) лимба;

б) рукоятки;

в) ножа;

13. Куда укладывают продукт для нарезки в МРГ-300А:

а) каретку;

б) лоток;

в) стол;

14. Чем закрывается дисковый нож:

а) чехлом;

- б) корпусом;
- в) защитным кожухом;

15. Машина комплектуется сменными загрузочными лотками:

- а) одним;
- б) двумя;
- в) тремя;

16. Чем фиксируется положение продукта:

- а) лотками;
- б) опорами;
- в) столом;

17. Из каких секций состоит ММУ-2000:

- а) загрузочной;
- б) транспортной;
- в) шнековой;
- г) разгрузочной;

18. Что транспортирует посуда:

- а) ленточный транспортер;
- б) шнековый транспортер;
- в) цепной конвейер;

19. На что устанавливается посуда:

- а) бачки;
- б) ячейки;
- в) транспортер;

20. Для сбора остатков пищи имеется:

- а) бачок;
- б) ячейки;
- в) кастрюли;

21. Для моющего средства имеется:

- а) бачок;
- б) ячейки;
- в) кастрюли;

22. В чем заключается блокировка?

- а) бачок – моющее средство - микровыключатель;
- б) ячейки – моющее средство - микровыключатель;
- в) транспортер – моющее средство - микровыключатель;

23. На сколько зон разделена моющая секция:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;

24. Чем закрываются входное и выходное отверстия:

- а) занавесом;
- б) фартуками;
- в) колпаками;

25. Где находятся душевые коллекторы:

- а) возле конвейером;
- б) внутри конвейера;
- в) над конвейером;

26. Для удаления паров влаги имеется:

- а) вентиляционное отверстие;
- б) смотровое отверстие;
- в) сигнальное отверстие;

27. В зоне мытья посуды обрабатывается вода с температурой:

- а) 45-55° с моющим средством;
- б) 45-55° с гелем;
- в) 45-55° без геля;

28. Первичное ополаскивание происходит в воде при температуре:

- а) 45-55°;
- б) 55-65°;
- в) 65-75°;

29. Чем опшпаривают посуду во время стерилизации:

- а) кипятком;
- б) прохладной водой;
- в) горячей водой;

30. Для чего имеется над транспортером блокировка:

- а) для сохранности машины;
- б) сообщает о выполненной работе;
- в) не зевай - разгружай;

Тема: Электрические пищеварочные котлы

1. Виды нагревательных элементов:

- а) закрытые;
- б) открытые;
- в) полужакрытые;

2. Электрические пищеварочные котлы бывают:

- а) газовые;
- б) на твердом топливе;
- в) опрокидывающиеся;

3. Назначение теплоизоляции:

- а) подогреть блюдо;
- б) сохранять тепло пароводяной рубашки;
- в) сохранять тепло в варочном сосуде;

4. Местонахождение теплоизоляции:

- а) в котле;
- б) между внутренним и наружным котлами;
- в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

5. Контрольно-измерительная аппаратура состоит из:

- а) варочного сосуда;
- б) ЭКМ;
- в) откидной крышки;
- г) сливного крана;
- д) трубопровода;
- е) основания.

6. Назначение электро-контактного манометра:

- а) измерение температуры в котле;
- б) измерение давления в котле;
- в) измерение давления в пароводяной рубашке;
- г) измерение давления в парогенераторе;

7. Назначение клапана-турбинки для:

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

8. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

9. Электрические котлы обогреваются:

- а) открытыми нагревательными элементами;
- б) закрытыми нагревательными элементами;
- в) герметически закрытыми нагревательными элементами;

10. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

11. Котел опрокидывается с помощью:

- а) винтов - барашков;
- б) механизма;
- в) станины;

12. Крышку котла открывают:

- а) за себя;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) к себе;
- д) через себя;

13. Контрольный кран находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

14. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой;
- б) бульоном;
- в) дистиллированной водой;

15. Котел заполняется:

- а) водой;
- б) сиропом;
- в) чаем;

Тема: Варочное оборудование

1. Виды нагревательных элементов:

- а) полуоткрытые;
- б) открытые;
- в) открытые;

2. Местонахождение теплоизоляции:

- а) в котле;
- б) между внутренним и наружным котлами;
- в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

3. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из:

- а) варочного сосуда;
- б) откидной крышки;
- в) кранауровня;
- г) сливного крана;
- д) трубопровода;
- е) сетка-фильтр.

4. Назначение электро-контактного манометра:

- а) измерение температуры в котле;
- б) измерение давления в котле;
- в) измерение давления в пароводяной рубашке;
- г) измерение давления в парогенераторе;

5. Назначение клапана-турбинки (для):

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

6. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

7. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

8. Крышку котла открывают:

- а) за себя;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) к себе;
- д) через себя;

9. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой;
- б) бульоном;
- в) дистиллированной водой;

10. Контрольный кран находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

11. Насыщенный пар получают в:

- а) парогенераторе;
- б) пароварочном шкафу;
- в) питательном бачке;

12. Где находится парогенератор:

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;

13. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:

- а) сосудом;
- б) поплавковым клапаном;
- в) пакетным переключателем;

14. В варочные камеры устанавливаются:

- а) коробки с изделиями;
- б) ящики с продуктами;
- в) перфорированные емкости;

15. Для защиты нагревателей от «сухого холода» имеется:

- а) реле температуры;
- б) реле давления;
- в) реле уровня;

Тема: Сосисковарки, кофеварки

1. Сосисковарки обогреваются:

- а) сигнальной лампой;
- б) спиралью;
- в) тэнами;

2. Назначение перфорированного вкладыша:

- а) для лучшего нагрева;
- б) предохранения нагревательных элементов;
- в) до крышки;

3. В емкость для подогрева наливают воду:

- а) до «пояса»;
- б) до вкладыша;
- в) до крышки;

4. Назначение сигнальных ламп, сигнализируют, что:

- а) тэны работают;
- б) сосиски готовы;
- в) вода закипела;

5. В кофеварке КВЭ-7 терморегулятором регулируют:

- а) норму кофе;
- б) температуру кофе;
- в) работу тэнов;

6. Отражатель предназначен для:

- а) закрывать кофеварку;
- б) образования конденсата;
- в) получения напитка;

7. Кофе насыпают на:

- а) колпак;
- б) фильтр;
- в) воду;

8. Назначение циркулярной трубки:

- а) для улучшения вкуса кофе;
- б) для подъема пара;
- в) для слива кофе;

9. КВЭ – 7 обогревается:

- а) сигнальной лампой;
- б) спирально;
- в) тэнами;

10. Какое количество кофе Вы засыпите, если на 1 порцию норма 10 гр. кофе; если выход 1 порции – 100 гр:

- а) 350 гр.;
- б) 1000 гр.;
- в) 700 гр.;

Тема 11: Электрические сковороды, фритюрницы

1. Вид нагревательного элемента в сковородах:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) тэны;

2. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания;
- б) жарки;
- в) варки;

3. Заданная температура устанавливается с помощью:

- а) электронагревателя;
- б) реле температуры;
- в) реле давления;

4. Сигнальная лампа сигнализирует о:

- а) работе тэнов;
- б) готовности продуктов;

в) прекращение работы;

5. Назначение опрокидывающегося механизма:

а) регулирования температуры;

б) состояния тенов;

в) слива масла;

г) для проверки заземления.

6. Сковороды опираются цапфами на:

а) станину;

б) основание;

в) тумбы;

7. Назначение фритюрницы:

а) для пассерования;

б) тушения;

в) жарки;

8. Температура в ванне регулируется с помощью:

а) реле давления;

б) реле температуры;

в) реле уровня;

9. Масло нагревается:

а) тенами;

б) закрытыми элементами;

в) электрическим током;

10. Продукт укладывается в:

а) масло;

б) корзину;

в) ванну;

11. Назначение отстойника для:

а) установки стакана;

б) расположения элементов;

в) слива жира;

12. За счет чего образуется «холодная зона»:

а) из-за качественного фритюра;

б) расположения нагревательных элементов;

в) регулирования температуры;

Тема 12: Шашлычные печи и электрогрили

1. На колосниковой решетке:

а) располагается полуфабрикат;

б) разжигается древесный уголь;

в) жарится шашлык;

2. Зольник необходим для:

а) сбора золы;

б) сбора шашлыка;

в) расположения дров;

3. В инвентарных шкафах хранят:

а) полуфабрикат;

б) готовый продукт;

в) дрова;

4. Шпажки приводятся в действие:

а) руками;

б) приводным механизмом;

в) приточно-вытяжным устройством;

5. Привод шашлычной печи состоит из:

- а) клиноременной передачи;
 - б) червячного редуктора;
 - в) зубчатой передачи;
 - г) цепной передачи;
 - д) ременной передачи;
6. Приточно-вытяжное устройство состоит из:

- а) патрубок;
- б) вытяжки;
- в) поддувала;

7. Продукты в грилях жарят при помощи:

- а) фритюра;
- б) ИК-излучателя;
- в) угля;

8. Вертел предназначен для:

- а) вращения продукта;
- б) нанизывания продукта;
- в) хранения продукта;

9. Поддон служит для:

- а) приема жареного мяса;
- б) сбора готовой продукции;
- в) сбора жира;

10. Назначение держателей:

- а) для крепления продукта;
- б) для расположения полуфабриката;
- в) для лучшей жарки;

11. Решетка служит для:

- а) пассерования;
- б) жарки рыбы;
- в) жарки во фритюре;

12. Метка на вертеле показывает:

- а) размеры продукта;
- б) размеры шашлыка;
- в) размеры рыбы;

13. Готовность продукта определяется:

- а) лабораторным методом;
- б) органолептическим;
- в) химическим;

Б.1. Б.17 Теплотехника

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основы технической термодинамики	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Основы теории теплообмена	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Энерготехнологические установки	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету.

1. Предмет и задачи термодинамики. Основные понятия и определения.
2. Основные параметры состояния газов.
3. Уравнения состояния идеальных газов.
4. Способ задания состава газовых смесей. Пересчет состава смеси.
5. Расчёт основных свойств газовых смесей - μ , R , ρ , p_i , c .
6. Теплоёмкость. Виды теплоёмкостей. Определение количества теплоты через теплоёмкость.
7. Изобарная и изохорная теплоёмкости. Уравнение Майера.
8. Внутренняя энергия, работа расширения газа.
9. Первый закон термодинамики.
10. Энтальпия.
11. Энтропия.
12. Изохорный процесс изменения состояния идеальных газов.
13. Изобарный процесс изменения состояния идеальных газов.
14. Изотермический процесс изменения состояния идеальных газов.
15. Адиабатный процесс изменения состояния идеальных газов.
16. Политропный процесс изменения состояния идеальных газов.
17. Второй закон термодинамики применительно к тепловым машинам.
18. Прямой и обратный термодинамические циклы. Понятия термического К.П.Д. и холодильного коэффициента.
19. Водяной пар. Общие положения.
20. p - v – диаграмма водяного пара.
21. T - s – диаграмма водяного пара.
22. h - s – диаграмма водяного пара.
23. Паросиловая установка. Цикл Ренкина. Термический К.П.Д.
24. Паросиловая установка. Цикл с промежуточным перегревом. Термический К.П.Д.
25. Использование h - s - диаграммы для анализа и расчёта паросиловых установок.
26. Цикл ДВС с подводом теплоты по изохоре. Термический К.П.Д.
27. Цикл ДВС с подводом теплоты по изобаре. Термический К.П.Д.
28. Цикл ДВС со смешанным подводом теплоты. Термический К.П.Д.
29. Газотурбинные установки. Цикл, термический К.П.Д.
30. Дросселирование газов и паров. Расширение с совершением внешней полезной работы.
31. Парокомпрессионная холодильная машина. Цикл в T - s - диаграмме, холодильный коэффициент.

32. Парокомпрессионная холодильная машина. Цикл в lgP-h - диаграмме. Определение основных характеристик работы машины.
 33. Абсорбционная холодильная установка. Холодильный коэффициент.
 34. Основные характеристики влажного воздуха.
 35. hd – диаграмма влажного воздуха
 36. Исследование процесса сушки в hd - диаграмме.
 37. Теплообмен. Основные понятия и определения. Закон Фурье для теплопроводности.
 38. Расчетные формулы стационарной теплопроводности для плоской стенки однородной и многослойной.
 39. Расчетные формулы стационарной теплопроводности для цилиндрической стенки однородной и многослойной.
 40. Теплопередача через плоскую стенку однородную и многослойную.
 41. Теплопередача через цилиндрическую стенку однородную и многослойную.
- Критический диаметр. Принципы выбора изоляции.
42. Конвективный теплообмен. Основные понятия. Уравнение Ньютона-Рихмана.
 43. Критерии и уравнения подобия конвективного теплообмена.
 44. Теплоотдача при свободной и вынужденной конвекции.
 45. Теплоотдача при кипении и конденсации.
 46. Лучистый теплообмен. Основные понятия, законы и расчетные формулы.
 47. Расчет теплообменных аппаратов. Определение среднего температурного напора.
 48. Топливо. Общие сведения. Состав топлива.
 49. Теплота сгорания топлива.
 50. Расчёт горения топлива.
 51. Котельные агрегаты. Общие сведения. Конструктивная схема парового котельного агрегата с естественной циркуляцией.
 52. Тепловой баланс котельного агрегата.
 53. Промышленные хлебопекарные печи. Классификация. Основные конструкции.
 54. Тепловой баланс пекарной камеры и печного агрегата.

Тестовые задания

По теме «Теплопроводность»

1. Теплопроводность — это процесс переноса теплоты (обмен внутренней энергией):
 1. От тела к телу.
 2. Внутри тела.
 3. В металлах и диэлектриках.
 4. Структурными частицами вещества — молекулами, атомами, электронами в сплошной среде при наличии градиента температур.
2. В каких телах процесс теплопроводности обусловлен диффузией молекул и атомов?
 1. В жидкостях
 2. В металлах
 3. В газах
 4. В диэлектриках
3. Как передается теплота внутри твердого тела?
 1. Теплопроводностью.
 2. Конвекцией.
 3. Совместно конвекцией и теплопроводностью.
 4. Совместно теплопроводностью и излучением.
4. Укажите размерность коэффициента теплопроводности:
 1. $\frac{Вт}{м^2 \cdot час \cdot К}$
 2. $\frac{Вт}{кг \cdot час \cdot К}$,

3. $\frac{Bm}{m \cdot K}$

4. $\frac{Bm}{m^2 \cdot K}$

5. Укажите математическое выражение общего вида температурного поля:

1. $t=f(x, c, \rho, \lambda, \tau)$

2. $t=f(x, y, a, \tau)$

3. $t=f(x, y, z, a)$

4. $t=f(x, y, z, \tau)$

6. Укажите закон Фурье:

1. $Q = \kappa H \Delta t$

2. $q = \lambda \frac{\partial t}{\partial n}$

3. $\delta Q = -\lambda \frac{\partial t}{\partial n} dH d\tau$

4. $Q = \alpha(t_c - t_{жс})H$

7. Укажите размерность плотности теплового потока:

1. $\frac{Bm}{m^2 \cdot K}$

2. $\frac{Bm}{m \cdot K}$

3. $\frac{Дж}{m^2 \cdot K}$

4. $\frac{Bm}{m^2}$

8. Количество теплоты, передаваемое через плоскую однослойную стенку:

1. $Q = -\frac{\lambda}{\delta} H(t_1 - t_2)$

2. $Q = \frac{\lambda}{\delta} (t_1 - t_2)$

3. $Q = \frac{\lambda}{\delta} H(t_1 - t_2)$

4. $Q = \lambda H(t_1 - t_2)$

9. Укажите уравнение Лапласа:

1. $\frac{\partial t}{\partial \tau} = \alpha \Delta^2 t$

2. $\frac{\partial^2 t}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial z^2} = 0$

3. $\frac{\partial^2 t}{\partial x^2} + \frac{\partial t}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial z^2} + \frac{qv}{\lambda} = 0$

4. $\frac{\partial t}{\partial \tau} = \alpha \nabla^2 t + \frac{qv}{C\rho}$

10. Какая поверхность называется изотермической?

1. Поверхность с одинаковым grad t.

2. Поверхность, во всех точках которой температура одинакова.

3. Поверхность, на которой $\frac{\partial t}{\partial n} = 1$

4. Поверхность, во всех точках которой давление одинаково.

11. Что называется температурным полем?

1. Значение температур в разное время.

2. Совокупность температур (ее значений) во всех точках изучаемого пространства для каждого момента времени.

3. Значения температур тела.

4. Совокупность температур (ее значений) во всех точках тела.

12. Укажите математическое выражение двухмерного нестационарного температурного поля:

1. $t=f(x, y, \tau)$

2. $t=f(x, y, z, \tau)$

3. $t=f(x, \tau)$

4. $t=f(x, y)$

13. В каких телах процесс теплопроводности осуществляется за счет свободных электронов?

1. В металлах.

2. В жидкостях.

3. В газах.

4. В диэлектриках.

14. Укажите размерность теплового потока Q :
1. Дж/сек.
 2. Вт/м.
 3. ккал/сек·м².
 4. Дж/м²·сек.
15. Как изменяется удельный тепловой поток цилиндрической стенки?
1. Не изменяется в зависимости от радиуса.
 2. Увеличивается с увеличением радиуса.
 3. Уменьшается с увеличением радиуса.
 4. Уменьшается с уменьшением радиуса.
16. Укажите граничные условия первого рода:
1. $q_n = q(x, y, z, \tau)$
 2. $t_c = t(x, y, z, \tau)$
 3. $\left(\frac{\partial t}{\partial x}\right)_n = -\frac{\alpha}{\lambda}(t_c - t_{жс})$
 4. $q_n = \alpha(t_c - t_{жс})$
17. Что характеризует собой коэффициент теплопроводности λ ?
1. Интенсивность теплообмена между поверхностью тела и окружающей средой.
 2. Способность вещества проводить теплоту.
 3. Является мерой теплоинерционных свойств тела.
 4. Все ответы правильные.
18. Укажите математическое выражение двухмерного стационарного температурного поля:
1. $t = f(x, \tau)$
 2. $t = f(x)$
 3. $t = f(y, \tau)$
 4. $t = f(y, x)$
19. Укажите размерность коэффициента температуропроводности:
1. м/°С·сек
 2. м/сек
 3. м²/сек
 4. м/кг·сек
20. Укажите дифференциальное уравнение для стационарной теплопроводности с внутренним источником тепла:
1. $\frac{\partial^2 t}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial z^2} = 0$
 2. $\frac{\partial t}{\partial \tau} = \alpha \nabla^2 t$
 3. $\alpha \nabla^2 t + \frac{qv}{C\rho} = 0$
 4. $\frac{\partial^2 t}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial y^2} + \frac{\partial^2 t}{\partial z^2} + \frac{qv}{\lambda} = 0$
21. В каких телах процесс теплопроводности обусловлен распространением упругих волн?
1. В вакууме.
 2. В металлах.
 3. В газах.
 4. В жидкостях и твердых телах-диэлектриках.
22. В основу вывода дифференциального уравнения теплопроводности положен:
1. Второй закон термодинамики.
 2. Первый закон.
 3. Закон Фурье.
 4. Закон сохранения энергии и закон Фурье.

**Тестовые задания
по теме «Конвективный теплообмен»**

1. Что понимают под конвекцией теплоты?
1. Процесс переноса теплоты при перемещении объемов текучей среды из области с одной температурой в область с другой.
 2. Молекулярный перенос теплоты в телах.
 3. Обмен внутренней энергией между телами.

4. Процесс распространения теплоты в жидкости.

2. Укажите критерий Нуссельта:

1. $Nu = \frac{\alpha \cdot l}{a}$ 2. $Nu = \frac{\alpha \cdot l}{\lambda}$

3. $Nu = \frac{\omega \cdot l}{\lambda}$ 4. $Nu = \frac{\alpha \cdot l}{\nu}$

3. Укажите коэффициент объемного расширения для идеального газа:

1. $\beta = \frac{1}{v}$ 2. $\beta = \frac{1}{t}$

3. $\beta = \frac{1}{v_2 - v_1}$ 4. $\beta = \frac{1}{T}$

4. Что характеризует собой число Рейнольдса Re ?

1. Гидродинамический режим движения жидкости.

2. Тепловое подобие.

3. Величину подъемной силы.

4. Тепловые характеристики потока.

5. Укажите основной закон конвективного теплообмена (закон Ньютона — Рихмана):

1. $Q = \kappa H(t_1 - t_2)$ 2. $Q = \alpha H(t_1 - t_2)$

3. $Q = -\lambda \left(\frac{\partial \vartheta}{\partial x} \right) H$ 4. $Q = \frac{\lambda}{\delta} H(\vartheta_1 - \vartheta_2)$

6. В общем случае от чего зависит коэффициент теплоотдачи α ?

1. $\alpha = f(Q, t, H, \text{grad } t, P, \nu, S, i, \lambda)$.

2. $\alpha = f(t, H, \rho, \nu, S, i, C)$.

3. $\alpha = f(\text{grad } t, t, H, \nu, \lambda, C)$.

4. $\alpha = f(U, C, \rho, \lambda, l, \mu)$.

7. Укажите размерность коэффициента кинематической вязкости:

1. м/с 2. кг/с

3. м²/с 4. Дж/с

8. Укажите размерность критерия Нуссельта:

1. Вт/м² 2. град/с

3. м²·град/с 4. Безразмерный

9. Какие критерии характеризуют свободную конвекцию при стационарном режиме?

1. Nu, Re, Gr, Pr, Fo . 2. Nu, Re, Pr, Fo .

3. Nu, Gr, Pr, Re, Fo . 4. Nu, Gr, Pr .

10. Укажите критерий Грасгофа:

1. $Gr = \frac{g v^2}{l^3}$. 2. $Gr = \frac{g v^3}{l^2}$.

3. $Gr = \frac{g l^3 \beta (t_1 - t_2)}{\nu^2}$. 4. $Gr = \frac{\nu^2 l^3}{g}$.

11. Укажите определение конвективного теплообмена:

1. Совместный процесс переноса теплоты конвекцией и теплопроводностью.

2. Совместный теплообмен излучением и конвекцией.

3. Передача теплоты от одной жидкости к другой.

4. Теплообмен при перемещении жидкости.

12. Что характеризует критерий Грасгофа?

1. Тепловое подобие.

2. Режим движения.

3. Величину подъемной силы, возникающей в жидкости вследствие разности плотностей.

4. Теплофизические характеристики.

13. Укажите определяющий размер при обтекании горизонтальной трубы:

1. Длина трубы l .
2. $d_{\text{внут}}$
3. $d_{\text{нар}}$
4. $\frac{d_{\text{нар}} + d_{\text{внут}}}{2}$.

14. Вынужденная конвекция возникает за счет:

1. Посторонних побудителей (насоса, вентилятора, ветра).
2. Наличия горячего источника.
3. Разности температур.
4. Неоднородности массовых сил.

15. Укажите определяющий размер при обтекании вертикальной трубы:

1. $d_{\text{внут}}$
2. Длина трубы l
3. $d_{\text{нар}}$
4. $\frac{d_{\text{нар}} + d_{\text{внут}}}{2}$.

16. Что характеризует критерий Прандтля Pr ?

1. Теплоту, переносимую конвекцией.
2. Теплоту, переносимую теплопроводностью.
3. Соотношение сил инерции и сил давления.
4. Теплофизические свойства жидкости.

17. Что называется критерием подобия?

1. Безразмерные соотношения параметров, которые у подобных явлений в сходственных точках равны.
2. Соотношение нескольких однородных величин.
3. Соотношение параметров для двух подобных явлений.
4. Величины, имеющие одинаковое физическое содержание.

18. Укажите критерий Рейнольдса Re :

1. $Re = \frac{\omega \cdot l}{a}$.
2. $Re = \frac{\omega \cdot d}{\nu}$.
3. $Re = \frac{\omega \cdot l}{\lambda}$.
4. $Re = \frac{a \cdot \lambda}{\omega}$.

19. Укажите размерность коэффициента теплоотдачи:

1. $\frac{Вт}{м^2 \cdot К}$.
2. $\frac{Дж}{м^2 \cdot К}$.
3. $\frac{Вт}{м \cdot с \cdot К}$.
4. $\frac{Дж}{м \cdot с \cdot К}$.

20. Что характеризует критерий Нуссельта Nu ?

1. Теплообмен на границе стенка-жидкость.
2. Способность тела проводить тепло.
3. Соотношение сил инерции и сил давления.
4. Теплообмен при движении жидкости.

21. Что характеризует коэффициент теплоотдачи α ?

1. Интенсивность теплообмена между поверхностью тела и жидкостью.
2. Теплообмен при движении жидкости.
3. Теплоту, переносимую конвекцией.
4. Интенсивность теплообмена от одной жидкости к другой.

22. Укажите обобщенное расчетное уравнение для конвективного теплообмена:

1. $Nu = C Re^n Gr / Pr^m$.

2. $Nu = C Re^n Gr^m Pr^m (Pr_j / Pr_{ст})^{0,25}$.

3. $Nu = Re^n / Gr^n Pr^m$.

4. $Nu = C Re^n Gr^n / Pr^m$.

23. Что характеризует собой число Фурье Fo?

1. Тепловое подобие.
2. Величину подъемной силы.
3. Тепловые характеристики потока.
4. Нестационарность тепловых процессов.

24. Укажите критериальное уравнение для теплоотдачи при совместном свободном-вынужденном движении среды:

1. $Nu = f(Gr)$.
2. $Nu = f(Gr, Pr)$.
3. $Nu = f(Re, Gr, Pr)$.
4. $Nu = f(Re, Pr)$.

25. Свободная конвекция возникает за счет:

1. Посторонних побудителей: насоса, вентилятора, ветра.
2. Наличия разности температур и поля сил тяжести.
3. Наличия горячего источника.
4. Разности температур.

26. Что характеризует критерий Рейнольдса Re?

1. Способность тела проводить теплоту.
2. Теплообмен при движении жидкости.
3. Величину подъемной силы.
4. Соотношение силы инерции и силы молекулярного трения.

27. Укажите критерий Прандтля:

1. $Pr = \frac{\lambda}{a}$.
2. $Pr = \frac{\mu}{\lambda}$.
3. $Pr = \frac{a}{\nu}$.
4. $Pr = \frac{\nu}{a}$.

Б.1. Б. 28 Электротехника и электроника

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Электрические и магнитные цепи	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Электрические машины и основы электропривода	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Основы электроники и электрические измерения	ОК-7, ОПК-4, ПК-2	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачеты

1. Линейные цепи постоянного тока. Основные понятия. Замена реального источника энергии эквивалентными источниками
2. Закон Ома для участка цепи, содержащей ЭДС. Законы Кирхгофа. Потенциальная диаграмма
3. Метод контурных токов. Область применения, правила составления системы уравнений
4. Принцип наложения и метод наложения. Теорема взаимности. Теорема компенсации
5. Замена параллельных ветвей эквивалентной ветвью. Метод двух узлов
6. Замена активного двухполюсника эквивалентным генератором. Энергетические соотношения в цепях постоянного тока. Передача энергии
7. Теория линейных цепей переменного тока. Основные понятия. Среднее и действующее значение синусоидальных величин
8. Векторное изображение синусоидальных величин
9. Активное и индуктивное сопротивления переменному току
10. Активное и емкостное сопротивления переменному току.
11. Символический метод расчета цепей синусоидального тока
12. Законы Кирхгофа в символической форме. Векторная диаграмма
13. Мощность в цепи синусоидального тока
14. Резонансные явления в линейных электрических цепях переменного тока
15. Цепи с взаимной индукцией. Основные понятия. Воздушный трансформатор
16. Трехфазные цепи. Основные понятия. Схемы соединения фаз генератора и нагрузки
17. Симметричный и несимметричный режимы работы трехфазной цепи. Измерение мощности трехфазной нагрузки
18. Образование вращающегося магнитного поля. Принцип действия асинхронного двигателя
19. Расчет линейных цепей при питании от источника периодической несинусоидальной ЭДС. Коэффициенты, характеризующие форму периодических несинусоидальных кривых
20. Переходные процессы в линейных электрических цепях. Природа переходных процессов. Законы коммутации и начальные условия. Вывод выражений для свободной и принужденной составляющих токов и напряжений при последовательном соединении активного сопротивления и индуктивности и при последовательном соединении активного сопротивления и емкости
21. Характеристическое уравнение. Способы составления характеристического уравнения. Зависимость характера переходных процессов от вида корней характеристического уравнения
22. Операторный метод расчета переходных процессов. Законы Ома и Кирхгофа в операторной форме. Операторная схема замещения. Формула разложения. Пример расчета операторным методом простой R-L-C цепи

23. Переходная функция. Расчет переходного процесса при помощи интеграла Дюамеля. Вывод расчетной формулы
24. Нелинейные цепи постоянного тока. Вольт-амперная характеристика нелинейного сопротивления. Расчет цепи с последовательным соединением нелинейных сопротивлений
25. Расчет цепей постоянного тока с последовательным и параллельным соединением нелинейных сопротивлений
26. Законы Ома и Кирхгофа для магнитной цепи. Аналогия между электрической и магнитной цепями
27. Расчет неразветвленной магнитной цепи. Примеры расчета при постоянном и переменном сечении магнитопровода
28. Нелинейные электрические цепи переменного тока. Виды нелинейных сопротивлений. Виды вольт-амперных характеристик. Нелинейное сопротивление как генератор высших гармоник тока и напряжения
29. Последовательное соединение нелинейной катушки и конденсатора. Феррорезонанс напряжений. Триггерный эффект
30. Параллельное соединение нелинейной катушки и конденсатора. Феррорезонанс токов. Триггерный эффект
31. Образование носителей заряда в полупроводниках. Полупроводники n- и p-типов. P-n-переход и его свойства
32. Полупроводниковые диоды. Устройство, условное графическое изображение и ВАХ полупроводникового диода. Лавинный и туннельный пробой
33. Выпрямительные и импульсные диоды. Особенности, основные параметры, область применения
34. Стабилитроны и стабилитроны. Устройство, условное графическое изображение и ВАХ. Температурный коэффициент напряжения стабилизации. Основные параметры, характеризующие стабилитроны и стабилитроны и область применения
35. Варикапы и туннельные диоды. Устройство, условное графическое изображение и ВАХ. Область применения варикапов и туннельных диодов
36. Фотодиоды. Устройство, условное графическое изображение и ВАХ. Работа фотодиода в режиме фотопреобразователя и в режиме фотогенератора. Область применения фотодиодов
37. Светоизлучающие диоды и диоды Шоттки. Особенности конструкции, условные графические изображения и область применения
38. Биполярные транзисторы. Принцип действия и устройство транзисторов n-p-n- и p-n-p-типов. Основные параметры транзисторов. Условные графические изображения. Входные и выходные характеристики
39. Полевые транзисторы с p-n-переходом. Принцип действия и устройство транзисторов с каналами p- и n-типа. Основные параметры, условные графические изображения, входные и выходные характеристики
40. Полевые транзисторы с изолированным затвором. Принцип действия и устройство транзисторов с изолированным и индуцированным каналами. Основные параметры, условные графические изображения, входные и выходные характеристики
41. Биполярный транзистор с изолированным затвором. Принцип действия и устройство. Условные графические изображения, особенности и область применения
42. Тиристоры. Принцип действия, устройство, основные параметры, условные графические изображения динистора и тринистора, вольт-амперные характеристики
43. Усилительный каскад на биполярном транзисторе, включенном по схеме с общим эмиттером. Схема, назначение основных элементов, характеристики
44. Дифференциальный усилительный каскад на биполярных транзисторах. Схема, назначение основных элементов, особенности работы, область применения
45. Эмиттерный повторитель. Схема, назначение основных элементов, особенности работы, область применения

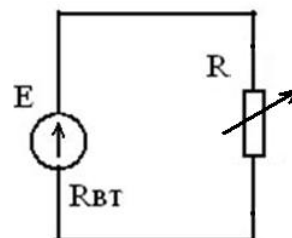
46. Операционный усилитель и схемы на его основе. Усилитель с обратной связью, сумматор, интегратор, компаратор
47. Основные логические операции и их схемотехническая реализация
48. Асинхронный и синхронный R-S-триггеры. Схемотехническая реализация, временные диаграммы. Назначение
49. D-триггер, T-триггер и J-K-триггер. Схемотехническая реализация, временные диаграммы. Назначение
50. Регистры. Принципы построения последовательного и параллельного регистров. Схемотехническая реализация, временные диаграммы. Назначение
51. Счетчики импульсов. Суммирующие и вычитающие счетчики. Счетчик заданного числа сигналов
52. Шифраторы. Шифратор унитарного кода в двоичный код. Шифратор двоичного кода в код семисегментного индикатора
53. Дешифраторы. Назначение, схемотехническая реализация
54. Мультиплексоры и демультиплексоры. Назначение, схемотехническая реализация
55. Цифро-аналоговые преобразователи. ЦАП на суммирующем усилителе и ЦАП с поразрядным взвешиванием. Назначение, схемотехническая реализация
56. Аналого-цифровые преобразователи. АЦП параллельного и последовательного действия. Схемотехническая реализация, достоинства и недостатки

Тестовое задание

1. Укажи один правильный ответ (задания 1-23).

1. В результате изменения сопротивления нагрузки ток в цепи увеличился. Как это влияет на напряжение на зажимах цепи?

- a) напряжение U растет
- b) напряжение U уменьшается
- c) напряжение U остается неизменным



2. Какой из проводов одинакового диаметра и длины сильнее нагревается- медный или стальной- при одном и том же токе?

- a) медный
- b) стальной
- c) оба провода нагреваются одинаково

3. Длину и диаметр проводника увеличили в 2 раза. Как изменится сопротивление проводника?

- a) не изменится
- b) уменьшится в 2 раза
- c) увеличится в 2 раза

4. Укажите формулу для определения закона Кирхгофа для узла.

- a) $I=U/R$
- b) $\sum IR=\sum E$
- c) $\sum I=0$
- d) $Q=I^2Rt$

5. Единицей измерения величины тока является

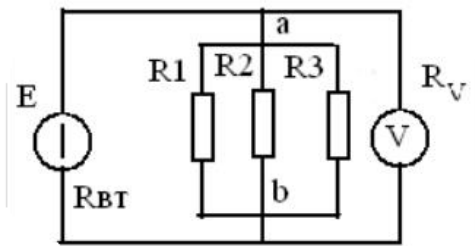
- a) Вебер
- b) Вольт
- c) Ампер
- d) Сименс

6. Через каждый из четырех одинаковых резисторов, соединенных последовательно проходит ток в 1 А. Определите общий ток в цепи

- a) 2,00А

- b) 0,25A
- c) 1,00A
- d) 4,00

7. Каким должно быть сопротивление вольтметра, чтобы он не влиял на режим работы цепи?



- a) сопротивление вольтметра равно нулю
- b) сопротивление вольтметра много больше сопротивления участка ab
- c) сопротивление вольтметра приблизительно равно сопротивлению участка ab
- d) сопротивление вольтметра много меньше сопротивления участка ab

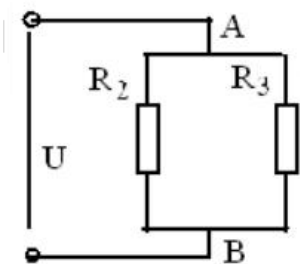
8. Какими признаками характеризуется твердый диэлектрик в состоянии пробоя.

- a) наличием свободных ионов
- b) наличием свободных электронов
- c) наличием свободных ионов и электронов

9. Будет ли проходить в цепи постоянный ток, если вместо источника ЭДС включить заряженный конденсатор?

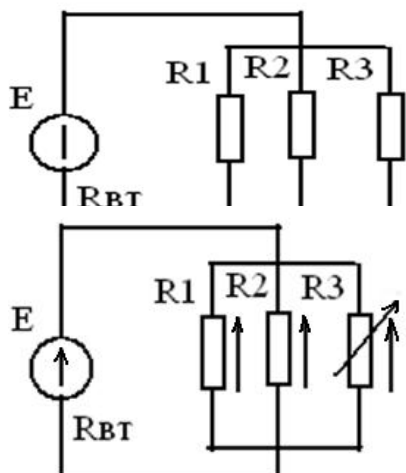
- a) не будет
- b) будет, но недолго
- c) будет

10. Как изменится напряжение на участке АВ, если параллельно ему включить еще одно сопротивление ($U = \text{const}$)?



- a) не изменится
- b) увеличится
- c) уменьшится

11. Как изменится напряжение на параллельном разветвлении, подключенном к источнику с R_{VT} отличным от нуля если число ветвей увеличить?

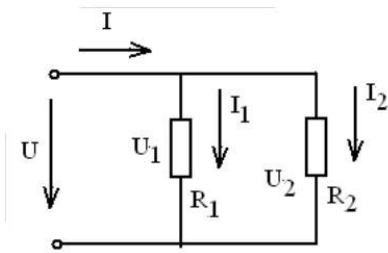


- a) не изменится
- b) увеличится
- c) уменьшится

12. Как изменятся токи I_1 и I_2 если сопротивление R_3 уменьшится?

- a) увеличатся
- b) уменьшатся
- c) останутся неизменными

13. Каково соотношение между напряжениями U_1 и U_2 в середине и в конце линии?



- a) $U_1 = U_2$
- b) $U_1 < U_2$
- c) $U_1 > U_2$

14. При каком напряжении выгоднее передавать энергию в линии

при заданной мощности

- a) при повышенном
- b) при пониженном
- c) безразлично

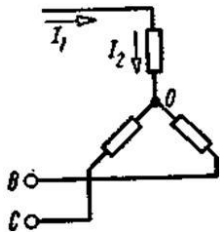
15. Какой из проводов одинаковой длины из одного и того же материала, но разного диаметра, сильнее нагревается при одном и том же токе

- a) оба провода нагреются одинаково
- b) сильнее нагреется провод с большим диаметром
- c) сильнее нагреется провод с меньшим диаметром

16. Каким должно быть соотношение между температурой плавления плавкой вставки предохранителя $t_{\text{пред}}$ и температурой плавления проводов $t_{\text{пров}}$

- a) $t_{\text{пред}} > t_{\text{пров}}$
- b) $t_{\text{пред}} < t_{\text{пров}}$
- c) $t_{\text{пред}} = t_{\text{пров}}$

17. Какой из токов в схеме линейный, какой - фазный?

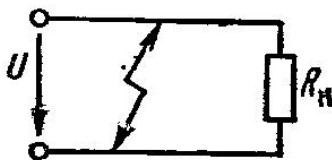


- a) оба тока линейные
- b) оба тока фазные
- c) ток I_1 -линейный, ток I_2 -фазный
- d) ток I_1 - фазный, ток I_2 -линейный

18. Укажите значение относительной магнитной проницаемости, которое в принципе не может существовать.

- a) 100
- b) 0,9999
- c) 0,2
- d) 1,001

19. Как изменится ток потребителя в R_H при коротком замыкании в линии?

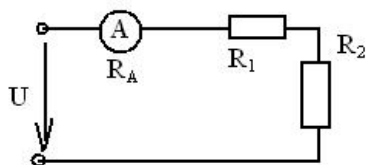


- a) резко увеличится
- b) не изменится
- c) станет равным нулю
- d) уменьшится

20. Какие заряды перемещаются в металле в процессе электростатической индукции?

- a) положительные ионы
- b) электроны
- c) и электроны и ионы

21. Каким должно быть сопротивление амперметра, чтобы он не влиял на режим работы цепи?



- a) - $R_A \gg R_1 + R_2$
 b) - $R_A = R_1 + R_2$
 c) + $R_A \ll R_1 + R_2$

22. Для какой цели в электрических машинах якорь (ротор) набирают из листов электротехнической стали?

- a) для уменьшения вихревых токов;
 b) для требуемого профилирования воздушного зазора;
 c) для увеличения магнитного сопротивления генератора

23. Как изменится количество теплоты, выделяющейся в нагревательном приборе, при ухудшении контакта в штепсельной розетке?

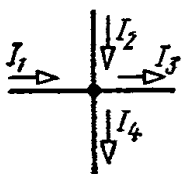
- a) не изменится
 b) увеличится
 c) уменьшится

2. Вставь правильный ответ вместо многоточия (задания 24 - 30):

24. Количество электричества, проходящего через поперечное сечение проводника за единицу времени называется...
 25. При включении обмоток генератора треугольником начало первой обмотки соединяется с...
 26. Материалы, которые невозможно намагнитить называются...
 27. Чтобы напряженность магнитного поля, создаваемого бесконечно длинным проводником с током 2А, была постоянной, точка в магнитном поле должна двигаться ...
 28. Если токи в проводниках проходят в одном направлении, то проводники ...
 29. Учет расхода электрической энергии ведут с помощью...
 30. Электрические машины, преобразующие механическую энергию в электрическую называют...

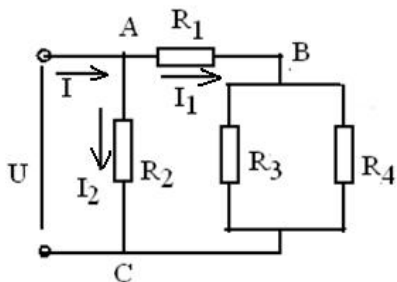
3. Установи соответствие (задания 31 - 33):

31. Какое из приведенных уравнений не соответствует рисунку?





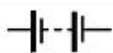
- a) $I_1 + I_2 = I_3 + I_4$
 b) $I_1 + I_2 - I_3 - I_4 = 0$
 c) $I_3 + I_4 - I_1 - I_2 = 0$
 d) $I_1 + I_2 + I_3 + I_4 = 0$

32. Какое из приведенных уравнений соответствует рисунку?



- a. $I_1 = \frac{U}{R_1 + \frac{R_3 \times R_4}{R_3 + R_4}}$
 b. $I_1 = \frac{U}{R_1}$
 c. $I_1 = \frac{\frac{R_3 \times R_4}{R_3 + R_4} U}{R_3 + R_4}$

32. Установление соответствие между изображением элемента(А) и его наименованием (Б)

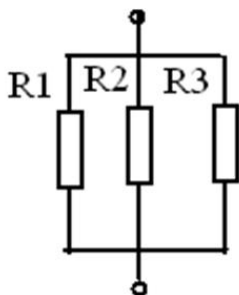
А	Б
1. 	а) Конденсатор б) Реостат в) Резистор г) Источник электрической энергии
2. 	
3. 	
4. 	

4. Расчет параметров электрической и магнитной цепи.

32. За 1 час при постоянном токе был перенесен заряд в 180Кл. Определите силу тока в цепи.

33. Известно сопротивление проводника при $t = 20^{\circ}\text{C}$ равно 4.2Ом, его длина 10м и площадь поперечного сечения 1мм^2 . Определить удельное сопротивление материала проводника.

34. Найти эквивалентное сопротивление данного разветвления, если $R_1 = 4 \text{ Ом}$; $R_2 = 2 \text{ Ом}$; $R_3 = 3\text{Ом}$



35. Симметричная нагрузка соединена звездой. Линейное напряжение 380 В. Определить фазное напряжение

36. Какое количество теплоты выделяется в проводнике, имеющем сопротивление 10Ом, в течение 60 секунд при токе 2А?

37. К обмотке катушки, имеющей 100 витков, приложено напряжение 200В. Какова намагничивающая сила катушки, если ее сопротивление 20Ом

38. Сопротивление одного провода двухпроводной линии постоянного тока 0,05Ом. Через нагрузку течет ток 10А. Рассчитать потерю напряжения

39. Напряжение на потребителе 115В. Потеря напряжения в проводах составляет 15В. Определить напряжение на источнике энергии.

40. Определить частоту тока генератора, если частота вращения якоря генератора $n=3000\text{об/мин}$; число пар полюсов генератора $p=2$

Б.1.29 Физкультура прикладная

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Легкая атлетика	ОК-8	Зачет, выполнение рефератов
2.	Модуль 2. Баскетбол	ОК-8	Зачет, выполнение рефератов
3.	Модуль 3. Гимнастика	ОК-8	Зачет, выполнение рефератов
4.	Модуль 4. Лыжная подготовка	ОК-8	Зачет, выполнение рефератов
5.	Модуль 5. Волейбол	ОК-8	Зачет, выполнение рефератов

Элективные курсы по физической культуре

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Легкая атлетика	ОК-8	Зачет, сдача нормативов
2.	Модуль 2. Баскетбол	ОК-8	Зачет, сдача нормативов
3.	Модуль 3. Гимнастика	ОК-8	Зачет, сдача нормативов
4.	Модуль 4. Лыжная подготовка	ОК-8	Зачет, сдача нормативов
5.	Модуль 5. Волейбол	ОК-8	Зачет, сдача нормативов

Тесты входного контроля

Таблица №1

№	Контрольное упражнение (тест)	ПОКАЗАТЕЛИ					
		Юноши			Девушки		
		Учащиеся	Оценка	5	4	3	5
1	Тест на скоростно-силовую подготовленность бег 100 м (сек)	13,8	14,2	15,0	16,2	17,0	18,0

2	Тест на общую выносливость – бег 2000 м (мин., сек.)				10,00	11,10	12,20
3	Тест на общую выносливость – бег 3000 м (мин., сек.)	12,20	13,00	14,00			
4	Тест на силовую подготовленность – подтягивание на перекладине (кол-во раз)	14	11	8			
5	Поднимание (сед) и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз) за 1 мин.	55	49	45	42	36	30

Студенты подготовительной группы выполняют тесты без учета времени и количества повторений, студенты специальной группы выполняют те тесты, которые доступны им по состоянию здоровья.

Текущий контроль проводится для оценки уровня учебных достижений студента в течение семестра. Текущий контроль предназначен для проверки достижения студентом отдельных учебных целей и выполнения части учебных задач. Требования к контрольным нормативам (тестам текущего контроля) отражены в таблице №2.

Оценивание проходит по следующей шкале:

- 35 - 28 баллов – 5 (отлично);
- 27 – 21 балл – 4 (хорошо);
- 20 - 14 баллов – 3 (удовлетворительно);
- менее 13 баллов – 2 (неудовлетворительно).

Тесты для девушек	Баллы				
	5	4	3	2	1
Бег 100 м (мин,сек)	16,0	16,9	17,9	18,3	19,0
Бег 3000 м (мин,сек)	19.00	20.15	21.00	22.00	22.30
Бег на лыжах 3 км (мин, сек)	18.00	18.30	19.30	20.00	21.00
Бег на лыжах 5 км (мин, сек)	31.00	32.30	34.15	36.40	б/вр
Прыжки в длину с места (см)	190	180	168	160	150
Прыжки в длину	365	350	325	300	280
Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см)	20	16	10	6	4
Приседание на одной ноге, опора о стену (кол-во раз на каждой)	12	10	8	6	4
Тесты для юношей	Баллы				
	5	4	3	2	1
Бег 5000 м (мин,сек)	21.30	22.30	23.30	24.50	25.40
Бег 100 м (мин,сек)	13,4	13,9	14,4	14,5	14,6
Бег на лыжах 5 км (мин,сек)	23.50	25.00	26.25	27.45	28.30
Бег на лыжах 10 км (мин,сек)	50.00	52.00	55.00	58.00	б/вр
Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
Прыжки в длину	480	460	435	410	390
Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	15	12	9	7	5

Силой переворот в упор на перекладине (кол-во раз)	8	5	3	2	1
В висе поднимание ног до касания перекладины (кол-во раз)	10	7	5	3	2

Итоговый контроль по курсу дисциплины проводится согласно учебному плану в форме зачета с оценкой.

Уровень общей физической подготовки студента определяется результатами сдачи нормативов (тестов итогового контроля) из таблицы № 3.

Оценивание проходит по следующей шкале:

- 20 - 16 баллов – 5 (отлично);
- 15 - 12 баллов – 4 (хорошо);
- 11 - 8 баллов – 3 (удовлетворительно);
- менее 7 баллов – 2 (неудовлетворительно).

Таблица № 3

ЮНОШИ					
Тесты	Баллы				
	5	4	3	2	1
Бег 100м	13,0-13,4	13,5-13,9	14,0-14,4	14,5	14,6
Подтягивание	16	15-12	11-8	7-5	4-3
Бег 5000м	21,30	22,30	23,30	24,50	25,40
Прыжки в длину с места	255	249-235	234-220	219-211	210-200
ДЕВУШКИ					
Бег 100м	15,5-16,0	16,1-16,9	17,0-17,9	18,0-18,3	18,4-19,0
Поднимание туловища	60	50	40	30	20
Бег 3000м	19,00	20,15	21,00	22,00	22,30
Прыжки в длину с места	190	180	170	155	150

Студенты подготовительной группы выполняют контрольные нормативы без учета времени.

Студенты специальной группы и студенты заочной формы обучения оцениваются по результатам подготовки и защиты реферата, доклада или мультимедийной презентации и реферата по теме, связанной с их индивидуальными отклонениями в состоянии здоровья.

Преподаватель может выставить положительную оценку за зачет студентам, освоившим в полном объеме и качественно программу курса дисциплины, и активно участвующим в студенческих научно-практических конференциях, спортивных соревнованиях и спартакиадах.

Дисциплины по выбору

Б1.В.ОД.1 Самоменеджмент

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
-------	--

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Сущность и содержание самоменеджмента.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
2.	Модуль 2. Целеполагание в системе самоменеджмента.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
3.	Модуль 3. Планирование деятельности руководителя.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
4.	Модуль 4. Принятие, реализация решений в системе персонального менеджмента.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
5.	Модуль 5. Построение деловой карьеры.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
6.	Модуль 6. Информация и коммуникации.	ОК-6, ОК-7, ПК-11	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств

Темы рефератов

1. Самоменеджмент и его цели
2. Фазы самоменеджмента
3. Психологические принципы отношения к профессии
4. Сущность метода «Альпы»
5. Сущность принципа «Парето»
6. Установление приоритетов
7. Сущность принципа Эйзенхауэра
8. Самоменеджмент на основе биоритмов
9. Причины дефицита времени
10. Основные проблемы управления собственной деятельностью
11. Ситуационный анализ
12. Принципы и правила планирования
13. Система планирования времени
14. Принятие решений
15. Основные правила начала дня
16. Основные правила основной части дня
17. Основные правила завершения рабочего дня
18. Самоконтроль и контроль итогов
19. Правила рационального чтения
20. Преимущества делегирования

21. Параметры успешного делегирования
22. Правила делегирования
23. Метод SQ 3R
24. Рациональное проведение совещаний
25. Правила переговоров по телефону
26. Рациональное ведение корреспонденции
27. Мотивация и ее виды
28. Управление собственной мотивацией
29. Правила самосовершенствования
30. Организация рабочего места.

Тестовые задания

Тест 1. Являетесь ли вы хозяином своего времени

В этом тесте допускаются **4 варианта ответов**:

«почти никогда» — 0 баллов,

«никогда» — 1 балл,

«часто» — 2 балла,

«почти всегда» — 3 балла

1. Перед началом работы я оставляю себе резерв времени, который использую для составления плана на день, для подготовки рабочего места и т.п.
2. Все, что можно переложить на других людей, я перекладываю.
3. Я фиксирую каждую задачу и каждую цель с указанием срока их решения.
4. Каждый официальный документ я стараюсь выполнить с первого раза и сразу «набело».
5. Каждый день я составляю список предстоящих дел, упорядочивая их по приоритетам.
6. Планируя свой рабочий день, я стараюсь исключить посторонние телефонные разговоры, избегаю незапланированных посетителей, а также пытаюсь уклоняться от внезапных совещаний.
7. Свою дневную нагрузку я планирую с учетом пиков и спадов моей работоспособности.
8. При планировании своего дня, я оставляю резерв времени для решения «вводных», для непредвиденных ситуаций и для неожиданных встреч.
9. В первую очередь я решаю приоритетные задачи.
10. Если у меня есть неотложные дела, но кто-то пытается меня отвлечь, я умею сказать «Нет!»

Результаты тестирования. Просуммируйте все баллы.

0-15 баллов. Вы не планируете свое время и плывете по течению. Хотя если вы составляете список приоритетных задач и придерживаетесь его, то некоторые цели вы можете достичь.

16-20 баллов. Вы пытаетесь овладеть своим временем, но вам очень мешает непоследовательность в ваших намерениях и действиях.

21-25 баллов. У вас хороший самоменеджмент.

26-30 баллов. Вы – настоящий хозяин своего времени и можете служить образцом для подражания!

Тест 2. Способны ли Вы стать менеджером

Менеджер сегодня — одна из самых востребованных и высокооплачиваемых профессий. Именно поэтому многие люди так стремятся ею овладеть, но удается это далеко не каждому. Поэтому, если у вас есть такое желание, то советуем сначала проверить, обладаете ли вы необходимыми для успешной менеджерской деятельности личностными качествами, с помощью данного теста. Отмечайте только те утверждения, с которыми вы согласны.

Попытайтесь мысленно представить, что вас назначили управляющим какой-то рабочей группой.

1. Для меня не составит труда уволить с работы даже очень обаятельного человека, с которым у меня прекрасные отношения, если тот работает по принципу «третий сорт — не брак!».

2. В неопределенной ситуации я способен(на) остановиться на какой-то одной четкой цели и без колебаний идти к ней.

3. Я умею наладить доброжелательные отношения с подчиненными и руководством.
4. Иногда полезно переходить к временной конфронтации во взаимоотношениях с администрацией и подчиненными.
5. Я регулярно пересматриваю цели моей деятельности.
6. Сейчас нецелесообразно учиться и приобретать специальность, лучше сосредоточиться на накоплении средств, чтобы развернуть дело.
7. Я умею воздействовать на людей так, чтобы они принимали мою логику и считали себя обязанными содействовать достижению моих целей.
8. Я редко поступаю вразрез с моими убеждениями.
9. Я настолько проникнут(а) желанием добиться успеха, что часто иду на временные лишения: скрепя сердце жертвую благополучной атмосферой в семье, общением с детьми, совместным отдыхом и т. п.
10. Я всегда экономлю время и силы, строго ограничивая поступающую информацию только самой необходимой.
11. Я считаю, что если человек постоянно пересматривает и проверяет свои убеждения, то он их просто не имеет.
12. Я способен(на) поддерживать свое настроение покупкой каких-нибудь мелких, недорогих, но хороших вещей, чтобы пережить крупные неудачи или период длительного безденежья.
13. Я считаю, что в тех случаях, когда нет полной определенности ситуации, не стоит предпринимать решительных действий.
14. Я часто вынужден(а) жертвовать творческими интересами и замыслами, решая проблемы материального обеспечения и продвижения по службе.
15. Я способен(на) переходить к временной конфронтации и жесткому противостоянию семье и друзьям, чтобы в полной мере раскрыть свои возможности на работе.
16. Я постоянно заставляю себя поступать так, как надо, а не так, как хочется.
17. Я настолько демократичен(на), что в общении с подчиненными просто не могу заставить себя сказать «я» вместо «мы».
18. Проблемы материального обеспечения всегда противоречат задачам сохранения благополучия в семье и получения удовольствия от жизни.
19. Мне мешает по-настоящему активно и плодотворно действовать в качестве менеджера общественная неразбериха и анархия.
20. Менеджеру надо быть готовым жертвовать своей духовной жизнью ради служебных дел.
21. Я лучше всего решаю проблемы, когда есть возможность уединиться и сосредоточиться.
22. Менеджер просто обязан высказать свое возмущение подчиненными, чья работа вызывает недовольство.
23. Я никогда не экономлю средства и время на приобретение максимально возможной информации, даже если не всегда представляю, зачем она мне может понадобиться.
24. Иногда я сталкиваюсь с совершенно равнозначными желаниями и, осознавая их несовместимость, все же ни одним не могу пожертвовать.
25. Я часто влияю на принятие решений не подчиненными мне коллегами.
26. Планирование — это пережиток социалистической идеологии.
27. Я считаю, что лучше «выкладываться» на работе, которую знаешь, чем увлекаться новыми возможностями и идеями, где результат просчитан, но не гарантирован.
28. Иногда, даже осознав, какие желания борются во мне, я не могу выбрать удовлетворяющего меня решения.
29. Служебные дела требуют поступиться многими удовольствиями жизни.
30. Ответственные и рискованные ситуации вызывают у меня чувство вдохновения:

прилив энергии, необычайную собранность, сосредоточенность и ясность мысли, легкость и точность действий.

Подсчет баллов

За каждый положительный ответ на вопросы 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 23, 25, 30 и отрицательный — на остальные вопросы записывается по 1 баллу.

Если сумма **меньше 9 баллов**, то вам, скорее всего, лучше оставить идею стать менеджером и не мучить себя и родных мало осуществимыми стремлениями и рискованными предприятиями, мешающими нормально жить и работать, спокойно заниматься своим любимым делом, находить счастье в простых радостях бытия, философском созерцании действительности или насыщенной духовной жизни. Хотя не исключена возможность, что вы сможете быть очень оригинальным управляющим, которому суждено внести вклад в мировой менеджмент, найти принципы, способы управления и подходы, которые не укладываются пока в современную практику управления.

При **сумме 10—21 баллов** можно говорить о возможности стать со временем хорошим менеджером. Но все же ваш выбор в большей степени продиктован рекламой и модой, чем внутренними побуждениями. Внимательно проанализируйте результаты тестов этой главы: может быть, вам и стоит потратить усилия на развитие способности к управлению. Но для этого потребуется пройти хороший курс социально-психологической подготовки.

Если сумма **выше 22 баллов**, то вы на правильном пути и, скорее всего, точно угадали свое призвание. А если результат выше 26 баллов, то вы прирожденный менеджер. Хотя учиться и совершенствоваться в условиях конкуренции всегда необходимо (что вы и сами прекрасно знаете). Желаем успеха!

Тест 3. Лидер ли Вы?

За каждый ответ "да" - 10 баллов, "не знаю" - 5 баллов, "нет" - 0 баллов.

1. Еще в детстве необходимость подчиняться другим людям была для меня проблемой.
2. Думаю, что прогресс в науке и культуре немыслим без людей с развитыми потребностями властвовать над другими.
3. Думаю, что настоящий мужчина умеет подчинять своей воле женщин.
4. Честно говоря, не люблю, когда близки опекают.
5. Согласен(на) с утверждением, что истинная натура женщины - покорность.
6. Не все, возможно, догадываются, что брать все на себя мне приходится из-за постоянных опасений за благополучие родных.
7. По-моему, большинство проблем возникает из-за недостатка лидеров с "железной рукой".
8. В трудных ситуациях, требующих быстрого решения, мне обычно не надо много времени, чтобы поступить правильно.
9. Знаю, что люблю и могу руководить другими людьми.
10. Не умею и не хочу открываться до конца не перед кем.
11. Мне приятны мечты о "тихой пристани".
12. Думаю, что подчиненному необходимо уметь выполнять любые приказы начальника.
13. Возможно, это странно, но в отношениях с близкими мне людьми испытываю внутреннее сопротивление, когда вынужден(на) просить о чем-то.
14. Часто бывают ситуации, когда кто-то ждет от меня объяснений, хотя, на мой взгляд, все и так ясно.
15. Мне кажется, что мой характер похож на характер отца (матери), который(ая) был(а) опорой в семье.

150-100 очков: Ваши ответы рисуют образ великого диктатора, который считает, что знает, как есть и как должно быть. И такому поведению Вы легко находите оправдание. Вы умеете убеждать и руководить другими, заставить выполнить работу в срок. Но иногда что-то в тоне, взгляде, жесте Ваших "подчиненных" говорит: дай передохнуть!

99-50 очков: Гармония и решительность, мудрость и расчет, умение дать мудрый совет - вот Ваши главные достоинства. Если необходимо - руководите, если нужно - уступаете, всегда принимая во внимание чужое мнение и желание. Но только Вам известно, всегда ли Вы добиваетесь цели достойными средствами.

49-0 очков: Ваши ответы характерны для "психологического ужа". Вы способны проглотить любой упрек, даже если это не обязательно, всем пожертвовать, хотя этого никто не требует. Часто, чувствуя собственное бессилие, Вы способны на... решительный поступок. Испытывая беспомощность, ищите в других недостающие Вам черты характера. И в этом находите смысл и надежду на лучшую для Вас жизнь.

Тест 4. Можете ли Вы управлять людьми

Данный тест предназначен для тех, кто хотел бы занимать или уже занимает руководящую должность. Он поможет понять, пользуетесь ли вы авторитетом у окружающих, насколько вы уверены в себе и организованы, умеете ли отстаивать свою точку зрения. Все эти качества необходимы для того, чтобы люди доверяли вам и помогали добиваться поставленных целей.

1. Имеете ли вы собственное мнение о разных вещах, событиях?
 - а) всегда (15 очков);
 - б) никогда (0 очков);
 - в) иногда (5 очков).
2. Легко ли вас переубедить?
 - а) всегда (0 очков);
 - б) никогда (15 очков);
 - в) иногда (5 очков).
3. Волнует ли вас разговор с начальником, директором, вашим руководителем?
 - а) всегда (0 очков);
 - б) никогда (15 очков);
 - в) иногда (5 очков).
4. Стараетесь ли избегать встреч с людьми, чем-то неприятными вам?
 - а) всегда (15 очков);
 - б) никогда (0 очков);
 - в) иногда (5 очков).
5. Вас раздражает, если вам пересекают дорогу?
 - а) всегда (15 очков);
 - б) никогда (0 очков);
 - в) иногда (5 очков).
6. Вас переоценили. Будете ли вы протестовать?
 - а) всегда (0 очков);
 - б) никогда (15 очков);
 - в) иногда (5 очков).
7. Не замечали ли, что вам приятнее быть в кругу более молодых, чем среди сверстников?
 - а) всегда (15 очков);
 - б) никогда (0 очков);
 - в) иногда (5 очков).
8. Лучше ли вам переносить неудобства, чем доставлять их другим?
 - а) всегда (0 очков);
 - б) никогда (15 очков);
 - в) иногда (5 очков).
9. Сохраняется ли в вашем коллективе спокойная атмосфера?
 - а) всегда (15 очков);
 - б) никогда (0 очков);
 - в) иногда (5 очков).
10. Вам лучше высказываться словами или письмом?

- а) словами (15 очков);
 б) письмом (0 очков);
 в) в зависимости от обстоятельств (5 очков).
11. Советуетесь ли вы с кем-нибудь, прежде чем принять решение даже в мелочах?
 а) всегда (0 очков);
 б) никогда (15 очков);
 в) иногда (5 очков).
12. При разговоре вам не трудно смотреть собеседнику в глаза?
 а) всегда (15 очков);
 б) никогда (0 очков);
 в) иногда (5 очков).
13. В одиночестве вам лучше работается, чем в коллективе?
 а) всегда (15 очков);
 б) никогда (0 очков);
 в) иногда (5 очков).
14. Могут ли некоторые люди воспользоваться вашими слабостями?
 а) всегда (0 очков);
 б) никогда (15 очков);
 в) иногда (5 очков).
15. Приятно ли вам командовать?
 а) всегда (15 очков);
 б) никогда (0 очков);
 в) иногда (5 очков).

Подсчет очков.

Суммируйте результаты.

Менее 120 очков. Личностных качеств, для того чтобы быть начальником, вам явно не хватает. Да вы и сами не против, чтобы вами управляли. Возможно, это связано с тем, что вы привыкли себя недооценивать. Отсюда ваша неуверенность, подверженность влиянию чужих мнений. Постарайтесь понять, чего вы хотите от жизни и окружающих, научитесь отстаивать свою точку зрения, будьте увереннее в том, что считаете правильным. Научитесь управлять собой — и тогда вам легче будет строить взаимоотношения с окружающими.

125—180 очков. Вы не любите, чтобы вами управляли, но и не желаете командовать сами. Однако работать приходится с разными людьми — начальниками и коллегами. Не бойтесь отвечать за свои поступки, постарайтесь отключить в себе эмоции, научитесь видеть в сотрудниках — вышестоящих и находящихся с вами на одной ступеньке служебной лестницы — прежде всего деловых партнеров, которые могут быть вам полезны, и которым при необходимости вы сможете оказать посильную поддержку.

185—200 очков. Вы склонны управлять другими людьми. Вы человек ответственный и достаточно организованный. Можете отстаивать свою точку зрения, способны убедить окружающих в правильности вашего решения. Вам, как правило, удается установить ровные отношения, как с начальством, так и с подчиненными. В любом случае не стоит забывать: даже начальники должны совершенствовать свои личностные качества.

200 и более очков. У вас властная натура. Вы не любите, когда мнение окружающих отличается от вашего. По отношению к неуютным способны применять жесткие меры. Подчиненные, если они у вас есть, вас в лучшем случае побаиваются. Если же вы только мечтаете стать начальником, вам стоит пересмотреть свою позицию по отношению к коллегам по работе. Научитесь считаться с мнением других людей, уважать их — и тогда вам легче будет понять их поступки и управлять ими.

Соответствие тестовых заданий заявленным компетенциям

Наименование компетенции	Номера заданий
--------------------------	----------------

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	T1. 1-10, T2 1-30, T3. 1-15, T4. 1-15
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	T1. 1-10, T2 1-30, T3. 1-15, T4. 1-15
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	T4. 1-15

Рубежный контроль

ТЕСТ 1. Оценка уровня способностей к самоуправлению

Внимательно ознакомьтесь с содержанием вопроса и выберите, пожалуйста, один из предлагаемых вариантов ответа: 1, 2 или 3. Номер выбранного варианта представляет собой соответствующее количество набранных баллов. Просуммируйте набранные вами баллы и определите соответствующий сумме баллов уровень ваших способностей к самоуправлению по приведенной далее таблице.

1.1. Причины своих неудач я вижу в том, что недостаточно правильно оцениваю свои способности и возможности (1 — очень часто, 2 — часто, 3 — редко).

1.2. Я испытываю потребность, используя тестовые и другие методики, более глубоко познать себя, свои творческие, профессиональные, управленческие способности, а также другие личностные качества (1 — очень редко, 2 — периодически, 3 — довольно часто).

1.3. Я полагаю, что неплохо разбираюсь в людях, не хуже тех, кто имеет психологическое образование (1 — думаю, что нет, 2 — когда как, 3 — да).

1.4. Мое поведение и мои поступки часто бывают непредсказуемы даже для меня самого (1 — да, 2 — когда как, 3 — нет).

2.1. Я знаю, чего хочу и как этого можно добиться в ближайшие два-три года (1 — мои планы и желания часто меняются, 2 — мои планы и желания вряд ли кардинально изменятся, 3 — я точно знаю, чего хочу и как этого достичь).

2.2. Мои друзья считают меня человеком целеустремленным (1 — нет, 2 — некоторые, 3 — да).

2.3. Для меня характерны настойчивость и упорство в достижении цели (1 — скорее, нет, 2 — когда как, 3 — да).

2.4. Мои суждения и мнения часто не совпадают с мнением коллектива (1 — редко, 2 — периодически, 3 — часто).

3.1. Для меня характерны усидчивость и высокая работоспособность (1 — скорее, нет, 2 — когда как, 3 — да).

3.2. Я тщательно планирую свои дела на день, неделю, месяц, год (1 — нет, 2 — когда как, 3 — да).

3.3. Друзья считают меня достаточно ответственным человеком (1 — скорее, нет, 2 — некоторые, 3 — да).

3.4. Я стараюсь рационально и с пользой для дела распределять свое время (1 — мне это не удается, 2 — удается иногда, 3 — чаще всего удается).

4.1. Друзья считают меня человеком решительным и энергичным (1 — скорее, нет, 2 — некоторые, 3 — да).

4.2. Мне нравятся люди деловые и рациональные (1 — скорее, нет, 2 — когда как, 3 — да).

4.3. Мне кажется, что я человек одержимый (1 — нет, 2 — иногда да, 3 — да).

4.4. Кажется, все, что я планирую, в основном выполняю (1 — чаще всего нет, 2 — когда как, 3 — да).

5.1. Друзья считают меня человеком самостоятельным и независимым (1 — думаю, что нет, 2 — некоторые, 3 — да).

5.2. Многие дела в нашем коллективе делаются по моей инициативе (1 — очень редко, 2 — иногда, 3 — очень часто).

5.3. Я придерживаюсь точки зрения, что инициатива наказуема, т. е. если ты что-то предложишь, то тебе же это поручат сделать.

Поэтому со своими идеями лучше не "высовываться" (1 — думаю, что это так, 2 — когда как, 3 — нет).

5.4. Мои коллеги по работе считают меня человеком ответственным и обязательным (1 — думаю, что нет, 2 — кто как, 3 — да).

6.1. Все, что я делаю, я предпочитаю делать не спеша, аккуратно и качественно (1 — не всегда, 2 — когда как, 3 — это для меня характерно).

6.2. Друзья считают меня человеком дисциплинированным и точным (1 — думаю, что нет, 2 — некоторые, 3 — да).

6.3. Мне часто не хватает самокритичности (1 — да, 2 — иногда, 3 — нет).

6.4. Мне нравится работа, которая требует скрупулезности и точности исполнения (1 — да, 2 — когда как, 3 — я способен и на такую работу).

7.1. Мне кажется, что при оценке себя:

1 — я чаще всего недооцениваю свои способности;

2 — я чаще всего переоцениваю свои способности;

3 — я оцениваю свои способности достаточно правильно и объективно.

7.2. Я часто ловлю себя на том, что выполняю работу, которая для меня:

1 — не совсем интересна по своему характеру;

2 — доставляет много трудностей;

3 — интересная и творческая.

7.3. Мои педагоги считали (считают), что я учился:

1 — значительно ниже своих способностей;

2 — несколько ниже своих способностей;

3 — в соответствии со своими способностями.

7.4. Я думаю, что в жизни я добился бы значительно больше, если бы:

1 — ставил и решал более сложные задачи;

2 — проявлял больше энергии и силы воли;

3 — не мешало стечение обстоятельств.

8.1. Мои друзья и близкие считают, что я человек с развитым самовнушением (1 — да, 2 — точно не знаю, 3 — нет).

8.2. В случае конфликта или стрессовой ситуации мне удастся отвлечься от неприятностей (1 — далеко не сразу, 2 — когда как, 3 — сравнительно быстро).

8.3. Мое настроение меняется (1 — резко и часто, 2 — в зависимости от обстоятельств, 3 — не часто).

8.4. Приступая к новому виду деятельности:

1 — я медленно вхожу в работу;

2 — я каждый раз по-разному вхожу в работу;

3 — я сравнительно быстро вхожу в курс дел.

9.1. Я овладеваю новыми видами деятельности (1 — сравнительно медленно, 2 — когда как, 3 — сравнительно быстро).

9.2. Выполняя работу, я стараюсь:

1 — сделать ее как можно быстрее;

2 — сделать ее как можно качественнее;

3 — усовершенствовать способы и методы ее выполнения.

9.3. Что я думаю относительно самообразования и саморазвития:

1 — это для меня трудная проблема;

2 — это трудная проблема, но которую можно решить и я пытаюсь это сделать;

3 — этой проблеме я постоянно уделяю много внимания.

9.4. Читая литературу, я предпочитаю:

- 1 — читать больше художественной литературы;
 2 — читать больше специальной литературы;
 3 — разнообразить ее список.

Оценка результатов

Номер варианта	Уровень способностей к самоуправлению	Сумма баллов
1	Очень низкий	36-44
2	Низкий	45-52
3	Ниже среднего	53-60
4	Чуть ниже среднего	61-68
5	Средний	69-76
6	Чуть выше среднего	77-84
7	Выше среднего	85-92
8	Высокий	93 -100
9	Очень высокий	101-108

ТЕСТ 2. Каков тип Ваших способностей к самоуправлению?

Типология способностей к самоуправлению строится на основе выяснения, какие из оцениваемых в предыдущем тесте девяти компонентов наиболее развиты у вас.

Поясним на примере. Допустим, на основе диагностики уровней развития девяти перечисленных способностей личности установлено, что для нее наиболее развитой оказалась способность к самодеятельности. Что это значит? Как интерпретировать этот результат? Нам представляется, что тип способностей к самоуправлению у этой личности будет инициативный, самостоятельный и независимый.

Или, например, у личности в процессе самоуправления наиболее существенные результаты достигнуты в ее саморазвитии. Тип самоуправления такой личности — саморазвивающаяся личность.

Для определения своего типа самоуправления обратитесь, пожалуйста, к результатам предыдущего теста и подсчитайте количество набранных вами баллов по каждой группе вопросов от 1 (1.1, 1.2, 1.3, 1.4) до 9 (9.1, 9.2, 9.3, 9.4). Сравните сумму набранных вами баллов по каждой из групп вопросов с приведенной далее таблицей соответствия типов способностей личности к самоуправлению. Наибольшей сумме баллов соответствуют наиболее развитые типы способностей, которые и определяют ваши ведущие (главные) способности к самоуправлению и соответственно их тип.

№ п/п	Наиболее развитые способности	Тип способностей личности к самоуправлению
1	К самопознанию (1.1; 1.2; 1.3; 1.4)	Самопознающийся
2	К самоопределению (2.1; 2.2; 2.3; 2.4)	Самоопределяющийся
3	К самоорганизации (3.1; 3.2; 3.3; 3.4)	Самоорганизующийся
4	К самореализации (4.1; 4.2; 4.3; 4.4)	Самореализующийся
5	К самодеятельности (5.1; 5.2; 5.3; 5.4)	Самодеятельный
6	К самоконтролю (6.1; 6.2; 6.3; 6.4)	Самоконтролируемый
7	К самооценке (7.1; 7.2; 7.3; 7.4)	Самокритичный
8	К самовнушению (8.1; 8.2; 8.3; 8.4)	Самовнушаемый
9	К саморазвитию (9.1; 9.2; 9.3; 9.4)	Саморазвивающийся

Результаты самооценки уровня и типа своих способностей к самоуправлению рекомендуется использовать для выбора наиболее подходящих методик и содержания работы по самовоспитанию ваших деловых и личностных качеств, а также для характеристики вашего стиля самоуправления деловой карьерой.

Тест 3. Исследование коммуникативных и организаторских склонностей

Исследование коммуникативных и организаторских склонностей с помощью тест-опросника КОС можно проводить и с одним испытуемым и с группой. Испытуемым раздаются тексты опросника, бланки для ответов, и зачитывается инструкция.

Инструкция: Предлагаемый Вам тест содержит 40 вопросов. Прочитайте их и ответьте на все вопросы с помощью бланка. На бланке напечатаны номера вопросов. Если Ваш ответ на вопрос положителен, то есть Вы согласны с тем, о чем спрашивается в вопросе, то на бланке соответствующий номер обведите кружочком. Если же Ваш ответ отрицателен, то есть Вы не согласны, то соответствующий номер зачеркните. Следите, чтобы номер вопроса и номер в бланке для ответов совпадали. Имейте в виду, что вопросы носят общий характер и не могут содержать всех необходимых подробностей. Поэтому представьте себе типичные ситуации и не задумывайтесь над деталями. Не следует тратить много времени на обдумывание, отвечайте быстро. Возможно, на некоторые вопросы Вам будет трудно ответить. Тогда постарайтесь дать гот ответ, который Вы считаете предпочтительным. При ответе на любой из этих вопросов обращайтесь внимание на его первые слова и согласовывайте свой ответ с ними. Отвечая на вопросы, не стремитесь произвести заведомо приятное впечатление. Важна искренность при ответе".

Опросник

1. Много ли у Вас друзей, с которыми Вы постоянно общаетесь?
2. Часто ли Вам удается склонить большинство своих товарищей к принятию ими Вашего решения?
3. Долго ли вас беспокоит чувство обиды, причинённое Вам кем-то из Ваших товарищей?
4. Всегда ли Вам трудно ориентироваться в создавшейся критической ситуации?
5. Есть ли у Вас стремление к установлению новых знакомств с разными людьми?
6. Нравится ли Вам заниматься общественно работой?
7. Верно ли, что Вам приятнее и проще проводить время с книгами или за каким-либо другим занятием, чем с людьми?
8. Если возникли какие-то помехи в осуществлении Ваших намерений, то легко ли Вы отступаете от них?
9. Легко ли Вы устанавливаете контакты с людьми, которые значительно старше Вас по возрасту?
10. Любите ли Вы придумывать и организовывать со своими товарищами различные игры и развлечения?
11. Трудно ли Вам включиться в новую для Вас компанию?
12. Часто ли Вы откладываете на другие дни те дела, которые нужно было бы выполнить сегодня?
13. Легко ли Вам удаётся устанавливать контакты с незнакомыми людьми?
14. Стремитесь ли Вы добиваться, чтобы Ваши товарищи действовали в соответствии с Вашим мнением?
15. Трудно ли Вы осваиваетесь в новом коллективе?
16. Верно ли, что у Вас не бывает конфликтов с товарищами из-за невыполнения ими своих обещаний, обязанностей, обязательств?
17. Стремитесь ли Вы при удобном случае познакомиться и побеседовать с новым человеком?
18. Часто ли в решении важных дел Вы принимаете инициативу на себя?
19. Раздражают ли Вас окружающие люди и хочется ли Вам побыть одному?
20. Правда ли что Вы обычно плохо ориентируетесь в незнакомой для Вас обстановке?
21. Нравится ли Вам постоянно находиться среди людей?
22. Возникает ли у Вас раздражение, если Вам не удастся закончить начатое дело?
23. Испытываете ли Вы чувство затруднения, неудобства или стеснения, если приходится проявить инициативу, чтобы познакомиться с новым человеком?
24. Правда ли , что Вы утомляетесь от частого общения с товарищами?
25. Любите ли Вы участвовать в коллективных играх?

26. Часто ли Вы проявляете инициативу при решении вопросов, затрагивающих интересы Ваших товарищей?
27. Правда ли, что Вы чувствуете себя неуверенно среди мало знакомых для Вас людей?
28. Верно ли, что Вы редко стремитесь к доказательству своей правоты?
29. Полагаете ли Вы, что Вам не доставляет особого труда внести оживление в малознакомую для Вас компанию?
30. Принимали ли Вы участие в общественной работе в школе?
31. Стремитесь ли Вы ограничить круг своих знакомых небольшим количеством людей?
32. Верно ли, что Вы не стремитесь отстаивать свое мнение или решение, если оно не было сразу принято Вашими товарищами?
33. Чувствуете ли Вы себя непринужденно, попав в незнакомую для Вас компанию?
34. Охотно ли Вы приступаете к организации различных мероприятий для своих товарищей?
35. Правда ли что Вы не чувствуете себя достаточно уверенным и спокойным, когда приходится говорить что-либо большой группе людей?
36. Часто ли Вы опаздываете на деловые встречи, свидания?
37. Верно ли, что у Вас много друзей?
38. Часто ли Вы оказываетесь в центре внимания у своих товарищей?
39. Часто ли Вы смущаетесь, чувствуете неловкость при общении с малознакомыми людьми?
40. Правда, ли, что Вы не очень уверенно чувствуете себя в окружении большой группы своих товарищей?

Бланк для ответов представляет собой четыре ряда цифр, означающих номера вопросов и пронумерованных от 1 до 40 в определенном порядке, точно таком, как на образце.

Если испытуемых было несколько, то при необходимости бланки подписывают на обратной стороне.

Обработка результатов

Цель обработки результатов — получение индексов коммуникативных и организаторских склонностей. Для этого ответы испытуемого сопоставляют с дешифратором и подсчитывают количество совпадений отдельно по коммуникативным и организаторским склонностям. В дешифраторе учитывается построчное расположение номеров вопросов в бланке для ответов.

1	5	9	13	17	21	25	29	33	37
2	6	10	14	18	22	26	30	34	38
3	7	11	15	19	23	27	31	35	39
4	8	12	16	20	24	28	32	36	40

Дешифратор

Склонности	Ответы	
	положительные	отрицательные
Коммуникативные	номера вопросов 1-й строки	номера вопросов 3-й строки
Организаторские	номера вопросов 2-й строки	номера вопросов 4-й строки

Чтобы определить уровень коммуникативных и уровень организаторских склонностей, нужно высчитать их коэффициенты. Коэффициенты представляют собой отношение количества совпадающих ответов той или иной склонности к максимально возможному числу совпадений, в данном случае — к 20.

Формулы для подсчета коэффициентов такие

$$K_k = \frac{K_x}{20}$$

$$K_o = \frac{K_o}{20}$$

Кк — коэффициент коммуникативных склонностей;
Ко — коэффициент организаторских склонностей;
Кх и Ох — количество совпадающих с дешифратором ответов соответственно по коммуникативным и организаторским склонностям.

Анализ результатов

В ходе анализа результатов сначала дают оценку уровня коммуникативных и организаторских склонностей испытуемого. Для этого пользуются шкалой оценок.

Шкала оценок коммуникативных и организаторских склонностей

Кк	Ко	Шкала оценки
0,10-0,45	0,2-0,55	1
0,46-0,55	0,56-0,65	2
0,56-0,65	0,66-0,70	3
0,66-0,75	0,71-0,80	4
0,75-1,00	0,81-1,00	5

Уровень развития коммуникативных и организаторских склонностей характеризуется с помощью оценок по шкале следующим образом. Испытуемые, получившие оценку 1, — это люди с низким уровнем проявления коммуникативных и организаторских склонностей.

Испытуемые, получившие оценку 2, имеют коммуникативные и организаторские склонности ниже среднего уровня. Они не стремятся к общению, чувствуют себя скованно в новой компании, коллективе, предпочитают проводить время наедине с собой, ограничивают свои знакомства, испытывают трудности в установлении контактов с людьми и в выступлении перед аудиторией, плохо ориентируются в незнакомой ситуации, не отстаивают свое мнение, тяжело переживают обиды. Во многих делах они предпочитают избегать проявления самостоятельных решений и инициативы.

Для испытуемых, получивших оценку 3, характерен средний уровень проявления коммуникативных и организаторских склонностей. Они стремятся к контактам с людьми, не ограничивают круг своих знакомств, отстаивают свое мнение, планируют свою работу, однако потенциал их склонностей не отличается высокой устойчивостью. Эта группа испытуемых нуждается в дальнейшей серьезной и планомерной воспитательной работе по формированию и развитию коммуникативных и организаторских склонностей.

Испытуемые, получившие оценку 4, относятся к группе с высоким уровнем проявления коммуникативных и организаторских склонностей. Они не теряются в новой обстановке, быстро находят друзей, постоянно стремятся расширить круг своих знакомых, занимаются общественной деятельностью, помогают близким, друзьям, проявляют инициативу в общении, с удовольствием принимают участие в организации общественных мероприятий, способны принимать самостоятельное решение в трудной ситуации. Все это они делают не по принуждению, а согласно внутренним устремлениям.

Испытуемые, получившие высшую оценку 5, обладают очень высоким уровнем проявления коммуникативных и организаторских склонностей. Они испытывают, потребность в коммуникативной и организаторской деятельности и активно стремятся к ней, быстро ориентируются в трудных ситуациях, непринужденно ведут себя в новом коллективе, это инициативные люди, которые предпочитают в важном деле или в создавшейся сложной ситуации принимать самостоятельные решения, отстаивают свое мнение и добиваются, чтобы оно было принято другими. Они могут внести оживление в незнакомую компанию, любят организовывать разные игры, мероприятия, настойчивы в деятельности, которая их привлекает, и сами ищут такие дела, которые бы удовлетворяли их потребность в коммуникации и организаторской деятельности.

Коммуникативные и организаторские склонности представляют собой важный компонент и предпосылку развития способностей в тех видах деятельности, которые связаны с общением с людьми, с организацией коллективной работы. Они являются важным звеном в развитии педагогических способностей.

Желание заниматься организаторской деятельностью и общаться с людьми зависит и от содержания соответствующих форм активности, и от типологических особенностей самой личности. Во многом они определяются субъективной ценностью и значимостью для человека будущих результатов его активности и отношением к лицам, с которыми он взаимодействует. Это следует учесть, составляя рекомендации для испытуемых с низким уровнем развития исследуемых склонностей. Достаточно часто склонности появляются в ходе таких видов деятельности и общения, которые вначале человеку безразличны, но по мере включения в них становятся значимыми. Здесь важны собственные усилия и преодоление коммуникативных барьеров, которые возможны, если человек ставит себе сознательную цель саморазвития.

Итоговый контроль

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Сущность самоменеджмента и его определение.
2. Цели самоменеджмента.
3. Основные функции самоменеджмента.
4. Приемы и методы реализации функций самоменеджмента.
5. Выбор и формулирование целей.
6. Требования к формулировке цели.
7. Долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные жизненные цели.
8. Проблемы управления временем.
9. Контроль использования времени.
10. Инвентаризация времени. Хронометраж.
11. Анализ видов деятельности и расхода времени.
12. Анализ временных потерь.
13. Виды планирования по срокам. Разновидности планов.
14. Принципы планирования.
15. Методы планирования.
16. Составление плана дня методом «Альпы».
17. Организация работы с учетом приоритетов.
18. Применение принципа Парето.
19. Метода анализа АБВ.
20. Метод ускоренного анализа по принципу Эйзенхауэра.
21. Отсрочка принятия решения и стратегия борьбы с отсрочками.
22. Факторы, влияющие на принятие решений. Опасения и страхи.
23. Систематический подход к принятию решения.
24. Процесс поиска работы.
25. Способность «подать себя» и производить впечатление на потенциальных работодателей.
26. Порядок устройства на работу.
27. Понятие успех и его сущность.
28. Успех и его роль в деятельности человека.
29. Модель делового человека.
30. Личная информационная сеть.
31. Источники информации. Фиксация информации.
32. Деловая переписка.
33. Деловые документы, их функции.
34. Виды документов.
35. Правила деловой переписки.
36. Подготовка и проведение совещаний.
37. Достоинства и недостатки деловых совещаний.
38. Виды совещаний. Затраты на совещания.
39. Совещание типа диспута.
40. Совещание типа мозговой атаки.

Б1.В.ОД.2 Основы исследовательской работы

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Наука как способ познания мира»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2. «Основные понятия научно-исследовательской работы»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).
3.	Модуль 3. «Методология научного познания»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).
4.	Модуль 4. «Логические законы в практике научного исследования»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).
5.	Модуль 5. «Накопление и обработка научной информации»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).

6.	Модуль 6. «Патентование»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).
7.	Модуль 7. «Работа над рукописью научно- исследовательской работы»	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26	Экзамен (устно), самостоятельная работа и тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТ № 1

1. *Методология – это:*

- А) система знаний об основных положениях педагогической теории
- Б) учение о принципах построения, формах и способах научно-исследовательской деятельности
- В) совокупность методов исследования

2. *«Область, в рамках которой находится явление или процесс, которые будут изучаться» это:*

- А) гипотеза
- Б) предмет исследования
- В) объект исследования

3. *Последовательность этапов научного исследования это:*

- А) выбор объекта, предмета исследования, формулировка гипотезы
- Б) выбор методов исследования, формулировка гипотезы, определение предмета исследования
- В) постановка конкретных исследовательских задач, формулировка гипотезы, определение целей исследования

4. *Установите правильную последовательность построения психолого-педагогического исследования*

- А) гипотеза
- Б) задачи и цели
- В) предмет и объект
- Г) контрольный эксперимент
- Д) констатирующий эксперимент
- Е) выводы

5. *Метод познания, который ограничивается регистрацией выявленных фактов в исследованиях, называется*

- А) наблюдением
- Б) констатирующим экспериментом
- В) формирующим экспериментом
- Г) квазиэкспериментом

6. *Скрытое наблюдение как разновидность наблюдения выделяется в зависимости от:*

- А) регулярности
- Б) экспериментального метода
- В) упорядоченности
- Г) контент-анализа

7. *Что такое косвенное наблюдение:*

- А) наблюдение, опосредованное приборами и техническими устройствами;
- Б) наблюдение, осуществляемое путем непосредственного восприятия объекта;
- В) наблюдение не самого объекта, а эффекта его взаимодействия с другими объектами.

8. *Что является недостатком наблюдения:*

- А) восприятие объекта в единстве всех его взаимосвязей;
- Б) личностные особенности субъекта наблюдения;
- В) невозможность активного вмешательства в наблюдаемый объект.

9. Наиболее высокая точность результатов исследования обеспечивается при:

- А) экспериментальном методе
- Б) наблюдении
- В) контент-анализе
- Г) методе анализа продуктов деятельности

10. Контрольные вопросы анкеты дают возможность:

- А) установить правдивость сообщаемых респондентом сведений
- Б) исключить из дальнейшего рассмотрения недостоверные ответы
- В) контролировать полноту заполнения анкеты
- Г) Контролировать правильность заполнения анкеты

11. Валидность как достоверность вывода зависит от:

- А) характера реальных условий
- Б) адекватности выбора средств
- В) выбранных методов исследования
- Г) испытуемых

12.. Вопросы-фильтры – это

- А) вопросы для определения категории опрашиваемых
- Б) вопросы на искренность ответов
- В) вопросы для контроля качества ответов
- Г) вопросы разделения разделов анкеты

13. Какой из перечисленных методов не является методом эмпирического исследования?

- А) формализация;
- Б) наблюдение;
- В) эксперимент;
- Г) измерение;
- Д) сравнение.

14. Гипотеза – это:

- А) конкретизация некоторой догадки
- Б) решение проблемы
- В) оценка сходства и различия предположений
- Г) задача исследования

15. Постановка научной проблемы предполагает:

- А) обнаружение дефицита знания
- Б) осознание потребности в устранении дефицита знания
- В) формулирование проблемы в научных терминах
- Г) описание проблемной ситуации естественно-житейским языком

16. Научное наблюдение должно иметь:

- А) план
- Б) цель
- В) регистрацию
- Г) систему
- Д) анализ
- Е) синтез

17. Лабораторный эксперимент может быть:

- А) констатирующим
- Б) формирующим
- В) обучающим
- Г) воспитывающим
- Д) естественным

18. Для лабораторного эксперимента наличие лаборатории:

- А) обязательно
- Б) не обязательно
- В) желательно
- Г) не имеет значения

19. Экспериментальные исследования позволяют проверить гипотезу:

- А) о наличии явления
- Б) о наличии связи между явлениями
- В) как о наличии самого явления, так и связей между явлениями
- Г) о наличии причинной связи между явлениями

20. Надежность измерений и данных - это:

- А) одно и то же
- Б) различное

21. Репрезентативность больше относится к:

- А) степени адекватности
- Б) представленности
- В) выборке испытуемых
- Г) безупречности эксперимента

ТЕСТ № 2

1. Наука – это...

- а) форма общественного сознания;
- б) сфера человеческой деятельности;
- в) необходимый показатель развития общества;
- г) форма человеческого мышления.

2. Какая из функций науки соответствует данной характеристике «познание природы, общества и человека, рационально-теоретическое постижение мира, открытие его законов и закономерностей, объяснение самых различных явлений и процессов, т.е. производство нового научного знания».

- а) культурная (образовательная);
- б) производственная, технико-технологическая;
- в) познавательная;
- г) мировоззренческая.

3. Какая из функций науки соответствует данной характеристике «разработка научного мировоззрения и научной картины мира, исследование рациональных аспектов отношения человека к миру, обоснование научного миропонимания».

- а) производственная, технико-технологическая;
- б) культурная (образовательная);
- в) мировоззренческая;
- г) познавательная.

4. Группа наук, объектом изучения которых является общество и человек называется:

- а) технические;
- б) формальные;
- в) общественные;
- г) естественные.

5. Не относится к гуманитарным наукам:

- а) культурология;
- б) астрономия;
- в) педагогика;
- г) история.

6. Общественные науки включают:

- а) формальные науки;
- б) гуманитарные науки;

- в) технические науки;
 - г) социальные.
7. *Группа наук, объектом изучения которых являются природные процессы и явления, называется*
- а) технические;
 - б) формальные;
 - в) общественные;
 - г) естественные.
8. *Область действительности, которую исследует наука:*
- а) предмет исследования;
 - б) логика исследования;
 - в) объект исследования;
 - г) метод исследования.
9. *Какую концепцию науки раскрывает данное высказывание «это способ организации совместной деятельности ученых, которые являются особой социально-профессиональной группой, определенным сообществом».*
- а) наука как знание;
 - б) наука как деятельность;
 - в) наука как социальный институт;
 - г) как социальная сила.
10. *Какая концепция все более отчетливо обнаруживается у науки в последнее время:*
- а) наука как деятельность;
 - б) как социальная сила;
 - в) наука как знание;
 - г) наука как социальный институт.
11. *Какую концепцию науки раскрывает данное высказывание «данные и методы науки используются для разработки масштабных планов и программ социального экономического развития общества».*
- а) наука как знание;
 - б) наука как деятельность;
 - в) наука как социальный институт;
 - г) как социальная сила.
12. *Какой Федеральный закон РФ регулирует отношения между субъектами научной и научно-технической деятельности, органами власти и потребителями научной продукции.*
- а) Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике» от 23 августа 1996 г.;
 - б) Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996 г.;
 - в) Федеральный закон «Об образовании» от 10 июля 1992 г.;
 - г) Все варианты верны.
13. *Высший научный орган Российской Федерации.*
- а) Министерство образования и науки;
 - б) Московский государственный университет (МГУ);
 - в) Российская академия наук (РАН);
 - г) Высшая аттестационная комиссия (ВАК).
14. *Какие формы работы относятся к учебно-исследовательской деятельности студентов:*
- а) проведение исследовательских работ в период практики и стажировки;
 - б) выступление с докладами на научно-теоретических и научно-практических конференциях;
 - в) написание рефератов, курсовых и дипломных работ;
 - г) участие в конкурсах на лучшую научную работу и олимпиадах.
15. *Какие формы работы относятся к научно-исследовательской деятельности студентов:*
- а) работа в научных кружках и проблемных группах, студенческих лабораториях;
 - б) проведение научных исследований при выполнении дипломных работ;

- в) выступление с докладами на научно-теоретических и научно-практических конференциях
- г) переводы научных работ, текстов.

16. *Предмет науки - это:*

- а) область действительности, которую исследует наука;
- б) вопрос, требующий ответа;
- в) способ видения объекта с позиций данной науки;
- г) это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для специального изучения.

17. *Формой существования и развития науки является:*

- а) система знаний;
- б) научное исследование;
- в) формы движущейся материи и их отражение в сознании человека;
- г) общественное сознание.

18. *Научное исследование – это*

- а) изучение объектов, в котором используются методы науки;
- б) деятельность в сфере науки;
- в) изучение объектов, которое завершается формированием знаний;
- г) все ответы верны

19. *Цель исследования - это*

- а) идеальное видение результата, который направляет деятельность человека;
- б) путь достижения результата;
- в) это конечный результат, которого хотел бы достичь исследователь при завершении своей работы
- г) способ решения проблемы.

20. *Задачи исследования –*

- а) этапы достижения цели исследования.
- б) необходимости получения новых данных и проверки новых методов;
- в) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию
- г) выбор путей и средств для достижения цели в соответствии с выдвинутой гипотезой

21. *Обосновать актуальность темы – это значит*

- а) объяснить необходимость изучения данной темы в контексте научного познания
- б) осветить причины, по которым изучение темы стало необходимым.
- в) осветить необходимость и своевременность изучения и решения какой-то проблемы для дальнейшего развития теории и практики
- г) все варианты верны.

22. *Что определяет тему научно-исследовательской работы, которая обозначается на титульном листе как ее заглавие.*

- а) актуальность исследования;
- б) предмет исследования;
- в) проблема исследования;
- г) объект исследования.

23. *Ход, последовательность, внутренняя закономерность этапов и методов исследования*

- а) идея исследования;
- б) замысел исследования;
- в) логика исследования;
- г) исследовательский процесс.

24. *Исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач, называются:*

- а) поисковыми;
- б) прикладными;
- в) фундаментальными;
- г) разработкой.

25. *Исследования, включающие экспериментальную и теоретическую деятельность, направленную на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды, называются:*

- а) поисковыми;
- б) прикладными;
- в) фундаментальными;
- г) разработкой.

26. *Особый вид познавательной деятельности, направленный на выработку объективных, системно-организованных и обоснованных знаний о природе, человеке и обществе*

- а) обыденное познание;
- б) философское познание;
- в) научное познание;
- г) художественное познание.

27. *Вид познания, основанный на опыте и смекалке, называется*

- а) социальное познание;
- б) художественное познание;
- в) обыденное познание;
- г) философское познание.

28. *Какие уровни выделяются в научном познании:*

- а) эмпирический;
- б) исследовательский;
- в) фундаментальный;
- г) теоретический.

29. *Чем обусловлено выделение двух уровней в научном познании*

- а) спецификой объекта познания;
- б) спецификой познающего субъекта;
- в) субъект может получать знания двумя способами- опытным путем и путем сложных логических рассуждений;
- г) методами познания.

30. *Логика исследования – это*

- а) основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его основные этапы.
- б) источник творческого состояния исследователя, в условиях которого разрабатывается гипотеза и методика научного поиска;
- в) ход, последовательность, внутренняя закономерность этапов и методов исследования;
- г) план и последовательность поисковых шагов, обусловленных характером проблемы, предметом, задачами исследования.

РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТ № 1

1. Наука о научном познании

- а) гносеология;
- б) логика;
- в) эпистемология;
- г) философия.

2. Целостная система достоверных знаний – это

- а) теория;
- б) проблема
- в) гипотеза;
- г) учение.

3. Гипотеза – это

- а) наиболее развитая форма научного знания, дающая целостное отображение закономерных и существенных связей определенной области действительности;
 - б) форма теоретического знания, содержащая предположение, сформулированное на основе ряда фактов, истинное значение которого неопределенно и нуждается в доказательстве;
 - в) форма теоретического знания, вопрос, возникший в ходе познания и требующий ответа;
 - г) совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности
4. Форма теоретического знания, вопрос, возникший в ходе познания и требующий ответа – это
- а) гипотеза;
 - б) проблема;
 - в) концепция;
 - г) теория.
5. Метод- это...
- а) способ познания объективной действительности;
 - б) общий свод правил, алгоритм;
 - в) способ видения объекта с позиций данной науки;
 - г) прием, способ или образ действий.
6. Обоснованное предположение об общих результатах исследования:
- а) задача исследования;
 - б) гипотеза исследования;
 - в) цель исследования;
 - г) тема исследования.
7. Не относятся к эмпирическим методам исследования:
- а) эксперимент;
 - б) моделирование;
 - в) формализация;
 - г) измерение.
8. К теоретическим методам исследования относятся:
- а) наблюдение;
 - б) аксиоматический;
 - в) формализация;
 - г) абстрагирование.
9. Мысленное отделение какого-либо свойства предмета от других его признаков:
- а) моделирование;
 - б) абстрагирование;
 - в) синтез;
 - г) идеализация.
10. Метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет ее контролировать:
- а) наблюдение;
 - б) эксперимент;
 - в) анкетирование;
 - г) аналогия.
11. Вид наблюдения, предполагающий, что исследователь является участником наблюдаемого процесса
- а) опосредованное;
 - б) скрытое;
 - в) включенное;
 - г) полевое.
12. Исследовательский метод, связанный с привлечением к оценке изучаемых явлений экспертов:
- а) тестирование;

- б) беседа;
 - в) метод экспертных оценок;
 - г) анкетирование.
13. Чтение книги для получения и переработки информации может быть:
- а) беглое;
 - б) скоростное;
 - в) аналитическое;
 - г) все варианты верны.
14. Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:
- а) конспект
 - б) план
 - в) реферат
 - г) тезис
15. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:
- а) рецензия
 - б) цитата
 - в) аннотация
 - г) выписка
16. Положение, отражающее смысл значительной части текста:
- а) тезис
 - б) конспект
 - в) план
 - г) аннотация
17. Точная выдержка из какого-нибудь текста:
- а) рецензия
 - б) цитата
 - в) тезис
 - г) выписка
18. Критический отзыв на научную работу
- а) аннотация
 - б) план
 - в) тезис
 - г) рецензия
19. При цитировании:
- а) каждая цитата сопровождается указанием на источник
 - б) цитата приводится в кавычках
 - в) цитата должна начинаться с прописной буквы
 - г) все варианты верны
20. Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее смысловой переработки:
- а) реферат;
 - б) цитата;
 - в) конспект;
 - г) план
21. Критерии оценки учебного реферата:
- а) соответствие содержания теме реферата
 - б) глубина переработки материала
 - в) правильность и полнота использования источников
 - г) все варианты верны.
22. Установите верную последовательность структурных элементов дипломной работы, указав рядом с цифрами буквы:
- А. Основная часть

- | | |
|-------------------------------------|----|
| Б. Список использованных источников | 2. |
| В. Задание | 3. |
| Г. Введение | 4. |
| Д. Титульный лист | 5. |
| Е. Приложение | 6. |
| Ж.. Аннотация | 7. |
| З. Заключение | 8. |
23. В курсовых и дипломных работах рекомендуется вести изложение:
- от первого лица единственного числа
 - от первого лица множественного лица
 - в безличной форме
 - все варианты верны.
24. Объект исследования в курсовой и дипломной работе отвечает на вопрос:
- «Как называется исследование»
 - «Что рассматривается?»
 - «Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?»
 - «Какой результат исследователь намерен получить?»
25. Основная часть курсовой работы включает в себя:
- анализ литературы
 - изложение позиции автора курсовой работы
 - результаты самостоятельно проведенного фрагмента исследования
 - все варианты верны.
26. Правильное оформление журнальной статьи в списке использованных источников:
- Голубева, Е.И. Как составить реферат, Школьная библиотека. 2004.-№2. – С.12-13
 - Голубева, Е.И. Как составить реферат // Школьная библиотека. - 2004.-№2. – С.12-13
 - Голубева, Е.И. Как составить реферат: Школьная библиотека. 2004.-№2. – С.12-13
 - Голубева, Е.И. Как составить реферат // Школьная библиотека. 2004.-№2. – С.12-13
27. Основные требования к дипломной работе:
- актуальность исследования
 - практическая значимость работы
 - общий объем работы не менее 50-60 страниц печатного текста
 - все варианты верны.
28. Практическая значимость исследования представляет собой
- в каких областях практической деятельности, какими органами и организациями, в какой форме могут быть использованы результаты выполненной работы
 - достижение заявленной цели исследования;
 - выводы, сделанные в заключении работы;
 - все варианты верны
29. Под источником научной информации понимается
- библиотека
 - интернет
 - документ
 - все варианты верны.
30. На защиту выпускной квалификационной работы предоставляется:
- 5 мин.
 - 10 мин.
 - 15 мин.
 - 20 мин.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

1. Раскройте сущность понятия «диалектика» по следующим критериям:
–Цель диалектики как метода научного познания-...

–Основа диалектики-...

–Законы диалектики-...

2. Продолжите перечень правил доказательства как теоретического метода:

–Тезис и аргументы должны быть ясными и точно определенными.

–Тезис должен оставаться тождественным на протяжении всего доказательства.

–.....

–.....

3. Приведите краткую характеристику следующим теоретическим методам построения научных теорий:

– дедуктивный метод (синоним – аксиоматический метод)

– индуктивно-дедуктивный.

Теоретические методы – операции определяются (рассматриваются) по основным мыслительным операциям, которыми являются: анализ и синтез, сравнение, абстрагирование и конкретизация, обобщение, формализация, индукция и дедукция, идеализация, аналогия, моделирование, мысленный эксперимент.

4. Дайте определение и приведите примеры для каждого из приведенных выше методов.

5. Выполните практическое задание, ответив на следующие вопросы:

Какие теоретические методы используются в исследовании?

Какой вид доказательств используется? Достаточно ли убедительны доказательства, обоснуйте свою точку зрения.

В ходе нашего исследования нами были изучены следующие элементы фирменного стиля:

- товарный знак;

- логотип;

- слоган;

- фирменный блок;

- фирменный цвет;

- постоянный коммуникант;

- корпоративный герой.

- фирменные особенности дизайна;

- определенные внутрифирменные стандарты.

Нами было исследовано пять туристских компаний, с целью определения степени использования фирменного стиля и разработки рекомендаций по использованию новых элементов и мероприятия по продвижению фирменного стиля.

Изучение элементов фирменного стиля т/к «Лето» выявил следующие факты:

Товарный знак данной туристской фирмы зарегистрирован как туристическая фирма «ЛЕТО». Товарные знаки вообще и названия товаров в особенности должны отражать сущность товара или услуги, а также согласовываться с воображением покупателя, в противном случае производителей ждут затруднения на рынке. Хороший знак, даже впервые увиденный, должен «узнаваться», апеллировать к ассоциациям (недаром в слове знакомиться - корень знак). Тогда такой знак «укладывается» в сознании, занимает свою нишу и легко запоминается.

В данной туристской фирме товарный знак соответствует требованиям рекламоспособности, универсальности и простоты. Однако, что касается оригинальности, то стоит отметить, что данная компания далеко не единственная, имеющая название «Лето».

Грамотно разработанный логотип и название транслируют в лаконичной форме информацию о предназначении предприятия, его миссии, стиле, статусе. Желательно, чтобы цветовая гамма логотипа не превышала двух-трех цветов. Данный логотип является удачным и ассоциируется с отдыхом и путешествиями.

Фирменный блок может также содержать полное официальное название фирмы, его почтовые реквизиты, электронный адрес.

Слоган данной фирмы соответствует общей рекламной теме. Фирменный лозунг (слоган) представляет собой постоянно используемый фирменный оригинальный девиз: «По всему свету с турфирмой «ЛЕТО». Этот слоган, на наш взгляд, способствует привлечению потенциальных

клиентов и формированию у них положительного отношения, как к самой фирме, так и к предлагаемым ею продуктам. Следует отметить, что в данной туристской фирме разработаны рекламные слоганы для определенных турпродуктов, такие как, «твое американское лето с турфирмой «Лето». Тема рекламы соответствует целям рекламной кампании и продукту, который рекламируется. При этом потребитель запоминает название продукта и фирмы. Данным обстоятельствами и определяется реклама. Она выражается в ярком заголовке – девизе, называемом рекламном слоганом.

Цвет делает фирменный стиль более привлекательным, лучше запоминающимся, позволяющим оказать сильное эмоциональное воздействие. В данной фирме для формирования элементов фирменного стиля использованы основные цвета, такие как, желтый и зеленый. Они ассоциируются с летом, отдыхом и приятными чувствами. Как известно, желтый цвет ассоциируется с теплотой, бодростью, радостью, солнцем. Зеленый – считается успокаивающим цветом и для глаз и для души, это цвет, как ни какой другой, близок к природе, ассоциируется с травой, листьями деревьев, растениями, безопасностью, надеждой. Мягкие и нежные оттенки этого цвета помогают расслабиться, навевают спокойствие.

При этом основными средствами цветового самовыражения в фирменном стиле выступают /16/:

- товарный знак, марка, герб;
- форменная одежда, личная атрибутика (украшения, аксессуары) (Приложение Б);
- рекламная продукция (визитки, интернет-сайт, проспекты);
- сувенирная продукция;
- интерьер, выставочные экспозиции.

Как выяснилось в результате изучения фирменного стиля туристских фирм лишь в компании «Лето» используется фирменная одежда в соответствующей цветовой гамме, с логотипом. Помимо этого интерьер офиса выполнен в соответствии с фирменными цветами, что также влияет и на продвижение фирменного стиля и на формирование положительного имиджа компании.

Корпоративный герой – постоянный, устойчивый образ своего представителя, посредника, в коммуникациях с целевой аудиторией. В туристской фирме «Лето» корпоративный герой отсутствует. Постоянный коммуникант – в отличие от корпоративного героя является реальным лицом. Это конкретный человек, который избран фирмой в качестве посредника в ее коммуникациях с адресатом. В качестве элемента фирменного стиля постоянный коммуникант в данной фирме не используется.

Другие фирменные константы некоторые элементы деятельности фирмы, в том числе в сфере коммуникаций, характеризуются постоянством, обязательным и долговременным характером использования, играет настолько важную роль в формировании образа фирмы, что могут быть отнесены к элементам его фирменного стиля. В данной туристической фирме к фирменным константам можно отнести фирменные особенности дизайна: как внешнее оформление прилегающей территории, так и внутренний дизайн. Также следует отметить определенные внутрифирменные стандарты работников фирмы, которые способствуют эффективным продажам. На всю печатную продукцию распространен определенный оригинальный формат, что также является элементом фирменного стиля

Таким образом, изучив все элементы фирменного стиля данной туристской фирмы, мы пришли к выводу, что данная фирма имеет вполне сформировавшийся фирменный стиль, здесь ведется работа по продвижению и внедрению новых элементов фирменного стиля. Недостатком фирменного стиля является отсутствие постоянного коммуниканта и корпоративного героя.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2

1. Раскройте сущность каждого из этапов работы над научной работой:

- Выбор темы и составление плана-задания работы.
- Подбор и изучение литературных и интернет-источников, практических материалов.
- Консультации с научным руководителем, практическими работниками и составление

окончательного плана работы.

- Написание и оформление работы.
- Получение отзыва руководителя, а также отзывов и рецензий сторонних организаций и специалистов (для ВКР, магистерских и кандидатских диссертаций).
- Защита научной работы.

2. Проанализируйте приведенное ниже введение к дипломной работе, учитывая соответствие содержательным характеристикам, необходимым для данного раздела исследования:

- обоснование актуальности выбранной темы;
- формулировка цели исследования, указание на конкретные задачи;
- краткая характеристика объекта исследования, перечисляются научные работы, которые легли в основу данного типа исследования, и используемые методы исследования.
- предмет исследования;
- теоретическая и практическая значимость работы.

Введение

«Обоснование темы дипломной работы. Фирменный стиль представляет собой совокупность различных средств (художественных, информационных) с целью подчеркнуть индивидуальность компании, сферу ее деятельности. Разработка фирменного стиля компании один из самых важных шагов, при формировании имиджа на рынке услуг или товаров. Успешная разработка фирменного стиля, это основа успешного бизнеса, достойная позиция на конкурентном рынке, увеличение престижа компании, привлечение потребителей.

В условиях современной рыночной экономики и конкурентной среды, в ситуации, когда только в одной стране существует более 500 тысяч предприятий, для каждого из них вопрос о фирменном стиле становится наиболее острым, поскольку разработка фирменного стиля - длительный и сложный процесс. Сегодня разработка и использование собственного фирменного стиля становится все более популярным атрибутом стратегии развития возрастающего числа компаний.

Фирменный стиль нужен для того, чтобы посредством индивидуальности и единства графических и др. констант, выделиться среди конкурентов, стать узнаваемым (идентификация) и хорошо запоминаемым. Из-за хорошей узнаваемости уменьшается количество средств, потраченных на рекламные кампании. Наличие хорошего фирменного стиля значительно повышает эффективность рекламы.

Актуальность. Региональные туристские фирмы в большинстве своем не уделяют должного внимания разработке фирменного стиля. На современном этапе развития туризма, когда в регионе КМВ существует множество туристских фирм, создание фирменного стиля является ключевым фактором конкурентоспособности. Именно благодаря разработке и продвижению основных элементов фирменного стиля туристские фирмы, предлагающие практически один и тот же ассортимент туров и экскурсий, имеют возможность проявить себя и выразить свою индивидуальность. Поэтому анализ фирменного стиля туристских фирм региона КМВ является актуальной темой исследования. Исследование и сопоставление основных элементов фирменного стиля туристских предприятий позволит сформулировать важные рекомендации по совершенствованию фирменного стиля и созданию индивидуального, запоминающегося образа туристской компании в глазах потенциальных потребителей.

Объект исследования – туристские фирмы региона КМВ, предмет исследования – элементы и носители фирменного стиля.

Цель исследования: изучение и анализ носителей фирменного стиля туристских компаний, определение основных путей их совершенствования.

Поставленная цель определила выбор комплекса задач:

- определить понятие и основные составляющие фирменного стиля;
- рассмотреть основные носители фирменного стиля туристской компании;
- изучить особенности создания фирменного стиля туристской компании;
- проанализировать фирменный стиль туристских компаний в регионе КМВ;
- выработать рекомендации по более эффективному использованию фирменного стиля.

Для решения поставленных в исследовании задач нами использовались общенаучные методы - анализ литературных источников, анализ, синтез, обобщение и сравнение, анализ теоретических исследований по данной проблематике, социологические методы, примененные в проведенном автором эмпирическом исследовании - включенное наблюдение, интервьюирование.

Методологическая и методическая основа исследования. В дипломной работе мы опирались на труды таких практиков и теоретиков туристского бизнеса как Дурович А.П., Жукова М.А., Перелыгина Е.Б., Чудновский А.Д., Сухов Р.И., а также на материалы периодических изданий, таких как «Отель», «Управление компанией».

Теоретическая и практическая значимость. Проведенное в дипломной работе исследование и его результаты позволяют сформулировать основные закономерности в создании фирменного стиля предприятия туристской сферы и разработать ряд мероприятий по внедрению и продвижению новых элементов фирменного стиля туристских компаний».

- Раскройте сущность разделов основной части научной работы, которая включает, как правило : 1) теоретический; 2) аналитический; 3) рекомендательный разделы.

- Ознакомьтесь со стандартом предприятия, выпишите основные требования к оформлению научной работы.

Перечень вопросов к экзамену

1. Сущность исследовательской деятельности.
2. Сущность понятия «метод».
3. Методы научного исследования.
4. Теория как форма научного знания.
5. Классификация научных теорий.
6. Функции теории.
7. Требования к организации теоретических и практических исследований.
8. Виды информационных ресурсов.
9. Роль понятий и категорий в научном исследовании.
10. Методы изучения теоретических источников.
11. Характеристика и требования к научному наблюдению.
12. Правила ведения беседы, интервью.
13. Правила составления анкет и проведения анкетирования.
14. Правила составления библиографии.
15. Правила составления аннотации, рецензии, плана, конспекта, тезисов.
16. Выявление и формулировка проблемы.
17. Тема и ее актуальность. Практическая и научная актуальность.
18. Цель, задачи, логика научного исследования. Цель как представление о результате. Правила постановки целей и задач исследования.
19. Введение: правила написания. Обоснование актуальности темы, составление представления о степени разработанности темы; формулировка проблемы исследования. Постановка целей и задач исследования. Описание методов исследования.
20. Структура глав. Язык и стиль научной работы. Ссылки в тексте. Сокращения. Представление иллюстративного материала.
21. Оформление списка используемой литературы.
22. Анализ результатов практического исследования, оформление результатов работы.
23. Структура доклада. Вступление и заключение. Главная часть: методы изложения материала, приемы привлечения внимания аудитории.
24. Работа с научной литературой.

Б1.В.ОД.3 Концепция здорового питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. Классические научные теории питания	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 2. Альтернативные теории питания	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), контрольная работа (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Варианты контрольной работы

Вариант 1

1. Классификация, ассортимент, технология продуктов питания специального назначения
- 2 Теория раздельного питания

Вариант 2

1. Региональные проблемы политики здорового питания
2. Теория альтернативного питания по Шаталовой

Вариант 3

1. Классификация, ассортимент, технология продуктов питания диетического назначения
2. Теория адекватного целебно-видового питания

Вариант 4

1. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов здорового питания
2. Теория питания бигу

Вариант 5

1. Правила здорового питания для мужчин
2. Основные положения теории сбалансированного питания

Вариант 6

1. Здоровый образ жизни и его составляющие
2. Сравнительный анализ содержания триптофана в продуктах питания

Вариант 7

1. Классификация, ассортимент, технология продуктов питания функционального назначения;
2. Сравнительная характеристика современных теорий (диет) для снижения веса

Вариант 8

1. Питание и психофизиологические функции человека
2. Система индустриального питания

Вариант 9

1. Здоровый образ жизни и его составляющие
2. Теория адекватного питания А.М. Уголева

Вариант 10

1. Питание беременных и кормящих женщин
2. Вегетарианство, его разновидности

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Концепция здорового питания»

1. Цели, задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания.
2. Сущность, основные принципы теории рационального питания
3. Уровни сбалансированности в теории сбалансированного питания: белковая сбалансированность, сбалансированность жировых компонентов, сбалансированность углеводов, сбалансированность витаминов, сбалансированность минеральных веществ и микроэлементов
4. Значение режима и условий питания в теории рационального питания, основные гигиенические требования к ним.
5. Критика теории сбалансированного питания
6. Основные положения теории адекватного питания Уголева
7. Экологические и эволюционные особенности функционирования пищеварительной системы
8. Необходимые компоненты еды в соответствии с теорией адекватного питания
9. Основы пищеварения, особенности пищеварительной системы человека
10. Основные положения теории раздельного питания Уильяма Хейя
11. Основные положения теории раздельного питания Герберта Шелтона
12. Теория питания Поля Брега (лечебное голодание)
13. Теория бигу
14. Вегетарианство и его разновидности. Особенности составления рационов
15. Концепция главного пищевого фактора
16. Теория альтернативного питания по Шаталовой
17. Система питания по Ниши
18. Теория разжевывания пищи
19. Дзенмакробиотика.

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. Общее содержание предпринимательской деятельности и ее нормативное обеспечение	ОК-4, ОК-6, ОК-7, ПК-19	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2. Практические вопросы организации предпринимательской деятельности	ОК-4, ОК-6, ОК-7, ПК-19	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи курса
2. Понятие предпринимательства
3. Система предпринимательства: структура
4. Факторы предпринимательства
5. Особенности развития предпринимательства в России
6. Субъекты предпринимательской деятельности
7. Объекты предпринимательской деятельности
8. Предпринимательская среда
9. Правовой фундамент предпринимательства
10. Государственная политика поддержки предпринимательства
11. Формы и виды предпринимательства
12. Организационно-правовые формы предпринимательских структур
13. Основные этапы регистрации предприятия
14. Учредительные документы. Уставный капитал
15. Лицензирование предпринимательской деятельности
16. Сертификация продукции
17. Гигиеническая оценка производства
18. Критерии отнесения предприятий к малым в РФ
19. Права и обязанности налогоплательщиков
20. Выбор режима налогообложения
21. Общий налоговый режим

22. Налог на добавленную стоимость (НДС)
23. Налог на имущество организаций
24. Налог на прибыль организаций
25. Упрощенная система налогообложения (сокращенно УСН)
26. Единый налог на вмененный доход (сокращенно ЕНВД)
27. Реорганизация юридических лиц
28. Ликвидация юридических лиц
29. Прекращение деятельности индивидуального предпринимателя
30. Антимонопольное законодательство, регулирующее деятельность предпринимательских структур
31. Система взаимоотношений предпринимателей с партнерами
32. Понятие и принципы заключения предпринимательских договоров
33. Сделки: виды и порядок их реализации
34. Ответственность за нарушение договорных обязательств
35. Экономические последствия нарушений договорных обязательств
36. Ответственность за незаконное предпринимательство и лжепредпринимательство по российскому законодательству
37. Ответственность предпринимателя перед законом за налоговые правонарушения и др.
38. Защита прав и интересов предпринимателя
39. Критерии оценки эффективности предпринимательской деятельности
40. Оценка стоимости бизнеса при продаже и покупке

Тестовые задания

Тест 1

При ответе на вопросы теста следует выбрать лишь один вариант ответа:

1. Что представляет собой гражданское право как отрасль права?
 - а) это система правовых норм, регламентирующая организацию государственной власти в стране, основные формы осуществления этой власти, отношения государства и гражданина
 - б) это система правовых норм, регулирующих организующую деятельность людей, которая осуществляется для достижения определенных целей
 - в) это система правовых норм, регулирующих имущественные, а также связанные и некоторые не связанные с ними личные неимущественные отношения, основанные на независимости, имущественной самостоятельности и юридическом равенстве сторон
 - г) это система правовых норм, регулирующих порядок разбирательства и разрешения судом гражданских дел, деятельность суда, судебного исполнителя, а также всех участников процесса
2. Какие общественные отношения составляют предмет гражданского права?
 - а) властно-полномочные отношения
 - б) предпринимательские отношения
 - в) имущественные и личные неимущественные отношения
 - г) отношения между человеком и государством
3. Исключите неправильный ответ. Принципами гражданского права являются:
 - а) неприкосновенность собственности
 - б) недопустимость произвольного вмешательства кого-либо в частные дела
 - в) обеспечение восстановления нарушенных прав, их судебная защита
 - г) запрещено все, что не разрешено законом
4. Что не относится к методам гражданского права?
 - а) автономия воли сторон
 - б) юридическое равенство сторон
 - в) имущественная самостоятельность сторон
 - г) отношения власти-подчинения
5. Что не относится к источникам гражданского права?
 - а) Конституция Российской Федерации и гражданское законодательство

- б) Указы президента Российской Федерации и Постановления Правительства РФ
 - в) Ведомственные правовые акты и обычаи делового оборота
 - г) Постановления Пленумов Верховного Суда и Высшего Арбитражного Суда
6. Исключите неправильный ответ. Структура гражданского правоотношения состоит из трех элементов, среди которых:
- а) субъекты правоотношения
 - б) объекты правоотношения
 - в) принципы правоотношения
 - г) содержание правоотношения
7. В какой статье Гражданского кодекса Российской Федерации изложены основания возникновения гражданских прав и обязанностей?
- а) в статье 2 ГК РФ
 - б) в статье 8 ГК РФ
 - в) в статье 19 ГК РФ
 - г) в статье 43 ГК РФ
8. Кто не относится к субъектам гражданских правоотношений?
- а) физические лица
 - б) юридические лица
 - в) Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования
 - г) иностранные государства
9. Что не относится к объектам гражданского права?
- а) любое имущество (вещи, в том числе деньги и ценные бумаги), включая имущественные права
 - б) работы и услуги
 - в) права и обязанности сторон
 - г) информация
10. Какое из гражданских правоотношений является абсолютным?
- а) право собственности
 - б) договор купли-продажи
 - в) договор займа договор аренды
11. Общим порядком регистрации коммерческих организаций является порядок:
- а) уведомительный;
 - б) нормативно-явочный;
 - в) разрешительный.
12. Органами, осуществляющими государственную регистрацию коммерческих организаций являются:
- а) органы юстиции;
 - б) нотариальные конторы;
 - в) налоговые органы.
13. Минимальное количество членов производственного кооператива должно быть:
- а) три;
 - б) пять;
 - в) пятнадцать;
 - г) двадцать.
14. Размер уставного капитала ООО должен быть не менее:
- а) десяти тысяч рублей;
 - б) пятидесяти тысяч рублей;
 - в) ста тысяч рублей.
15. Высшим органом управления делами ООО является:
- а) наблюдательный совет;
 - б) общее собрание участников;
 - в) ревизионная комиссия;
 - г) генеральный директор.

16. При выходе участника из состава ООО ему выплачивается:
- а) номинальная стоимость доли;
 - б) действительная стоимость доли;
 - в) рыночная стоимость доли;
 - г) номинальная и действительная стоимость доли.
17. Максимальное число участников ООО составляет:
- а) двадцать участников;
 - б) тридцать участников;
 - в) пятьдесят участников;
 - г) сто участников.
18. Эмиссию акций вправе осуществлять:
- а) коммандитные товарищества;
 - б) фондовые биржи;
 - в) акционерные общества;
 - г) общества с ограниченной ответственностью.
19. Акционеры, не полностью оплатившие акции, несут:
- а) солидарную ответственность в пределах неоплаченной части акций;
 - б) субсидиарную ответственность в пределах неоплаченной части акций;
 - в) не несут ответственности.
20. Высшим органом управления акционерным обществом является:
- а) Совет директоров;
 - б) Общее собрание акционеров;
 - в) Директор;
 - г) Ревизор.
21. Учредительным документом акционерного общества является:
- а) учредительный договор;
 - б) устав;
 - в) положение;
 - г) договор простого товарищества.
22. Унитарное предприятие действует на основании:
- а) устава;
 - б) учредительного договора и устава;
 - в) положения;
 - г) договора простого товарищества.

Тест по теме «Денежная оценка стоимости бизнеса»

Задание 1. Ответьте на вопросы теста.

1. Стоимость бизнеса (предприятия) для конкретного инвестора, основанная на его планах, называется:
- а) стоимостью действующего предприятия;
 - б) инвестиционной стоимостью;
 - в) обоснованной рыночной стоимостью;
 - г) балансовой стоимостью.
2. Что из нижеперечисленного не соответствует определению ликвидационной стоимости:
- а) стоимость, рассчитанная на основе реализации активов предприятия по отдельности;
 - б) разность между выручкой от продажи активов предприятия по отдельности;
 - в) стоимость, рассчитанная по конкретному факту;
 - г) стоимость, учитывающая индивидуальные требования конкретного инвестора;
 - д) стоимость, рассчитанная для предприятия, которое находится в состоянии банкротства.
3. Экономический принцип, гласящий, что при наличии нескольких сходных или соразмерных объектов тот, который имеет наименьшую цену и пользуется наибольшим спросом, является принципом:

- а) замещения;
 - б) соответствия;
 - в) прогрессии и регрессии;
 - г) полезности.
4. Оценка стоимости собственного капитала по методу стоимости чистых активов получается в результате:
- а) оценки основных активов;
 - б) оценки всех активов компании;
 - в) оценки всех активов компании за вычетом всех ее обязательств;
 - г) ничего из вышеперечисленного.
5. Что является результатом суммирования чистого операционного дохода и предполагаемых операционных расходов:
- а) действительный валовой доход;
 - б) платежи по обслуживанию долга;
 - в) потенциальный валовой доход.
6. Что из нижеследующего не является компонентом общего коэффициента капитализации при выведении его с помощью метода кумулятивного построения:
- а) безрисковая ставка;
 - б) премия за низкую ликвидность;
 - в) премия за риск;
 - г) премия за управление недвижимостью;
 - д) все является.
7. Какой из подходов к оценке требует отдельной оценки стоимости земли:
- а) рыночный;
 - б) затратный;
 - в) доходный;
 - г) все перечисленные.
8. В какую из статей обычно не вносятся поправки при корректировке баланса в целях определения стоимости чистых активов:
- а) основные средства;
 - б) дебиторская задолженность;
 - в) запасы;
 - г) денежные средства.
9. Рост коэффициента абсолютной ликвидности показывает:
- а) снижение кредитоспособности;
 - б) увеличение оборачиваемости средств;
 - в) увеличение кредитоспособности;
 - г) повышение уровня самофинансирования.
10. Каким с позиции кредитоспособности является предприятие, если его коэффициент абсолютной ликвидности составляет 0,99?
- а) кредитоспособным;
 - б) ограниченно кредитоспособным;
 - в) некредитоспособным.
11. Чтобы составить мнение о финансовом положении компании в определенный момент времени, следует изучить ее:
- а) рекламный проспект;
 - б) балансовый отчет;
 - в) счет прибылей и убытков;
 - г) годовой отчет.
12. Что относится к нематериальным активам:
- а) книги;
 - б) денежные переводы в пути;

в) репутация фирмы;

г) акции.

13. На какие группы основных фондов не начисляются амортизационные отчисления:

а) передаточные устройства;

б) инструмент;

в) земельные участки;

г) производственный и хозяйственный инвентарь.

14. Предприятие считается банкротом, если:

а) оно не способно удовлетворять требования кредиторов;

б) его обязательства превышают его активы (имущество);

в) оно не кредитоспособно;

г) арбитражный суд признал его банкротом.

15. Рост коэффициента автономии по Данным бухгалтерской отчетности свидетельствует:

а) об увеличении степени финансовых затруднений;

б) о снижении риска финансовых затруднений;

в) о кредитоспособности;

г) об эффективности использования финансовых ресурсов.

16. Владельцы обыкновенных акций получают часть дохода акционерного общества в форме:

а) процента;

б) заработной платы;

в) дивидендов;

г) увеличения стоимости капитала.

17. Предположим, что доходы некоторого акционерного общества возросли на 50%. Какие из ценных бумаг этой корпорации скорее всего поднимутся в цене?

а) обыкновенные акции;

б) привилегированные акции;

в) облигации;

г) краткосрочные векселя.

18. При каком коэффициенте немедленной ликвидности у предприятия больше возможности погасить свои долги?

а) 0,1;

б) 0,3;

в) 0,5;

г) 0,7.

19. Какая стоимость из перечисленных ниже стоимостей соответствует определению?

..... – это оцененная валовая величина в денежном выражении, которая может быть получена от продажи объекта при наличии достаточного периода времени для поиска покупателя и при необходимости у продавца продать «как есть и где есть»?

а) обоснованная рыночная стоимость;

б) полная стоимость замещения;

в) остаточная ликвидационная стоимость;

г) стоимость при упорядоченной ликвидации.

20. Какой принцип лежит в основе затратного подхода:

а) иерархии;

б) равновесия;

в) конкуренции;

г) замещения.

21. Формой какого износа является устаревание конструкции (дизайна):

а) физического;

б) функционального;

в) внешнего;

г) экономического.

22. Износ может быть разделен на две категории:

- а) внутренний и внешний;
- б) устранимый и неустранимый;
- в) наблюдаемый и рассчитываемый;
- г) все перечисленное выше.

23. Какая стоимость из перечисленных ниже обозначает стоимость воссоздания новой точной копии объекта собственности на базе нынешних цен и с использованием точно таких же или очень сходных материалов:

- а) полная стоимость замещения;
- б) обоснованная рыночная стоимость;
- в) ликвидационная стоимость;
- г) полная стоимость воспроизводства.

24. Какой из нижеперечисленных объектов гражданского права не входит в понятие «имущество»:

- а) движимое имущество;
- б) недвижимость;
- в) деньги;
- г) ценные бумаги;
- д) права на вещи;
- е) информация;
- ж) все входят.

25. К «промышленной собственности» не относят:

- а) изобретения;
- б) промышленные образцы;
- в) производственные цеха.

26. Является ли муниципальная собственность разновидностью государственной собственности?

- а) да;
- б) нет.

27. В какой момент сделки купли-продажи недвижимости к покупателю переходит право собственности на предмет сделки?

- а) в момент подписания акта сдачи-приемки;
- б) в момент фактической передачи;
- в) в момент государственной регистрации.

28. Какое из нижеперечисленных определений является синонимом понятия стоимость в обмене?

- а) собственная стоимость;
- б) стоимость для конкретного пользователя;
- в) ликвидационная стоимость;
- г) рыночная стоимость.

29. Какое из перечисленных ниже определений является синонимом понятия «стоимость в пользовании»?

- а) собственная стоимость;
- б) стоимость для конкретного пользователя;
- в) ликвидационная стоимость;
- г) рыночная стоимость.

30. Какой подход к оценке собственности основан на экономическом принципе ожидания?

- а) сравнительный;
- б) затратный;
- в) доходный.

31. Что из нижеперечисленного не входит в определение инвестиционной стоимости:

- а) стоимость для конкретного пользователя;
- б) субъектная стоимость;
- в) наиболее вероятная цена;

г) стоимость при определенных целях инвестирования.

32. Наилучшее и наиболее эффективное использование недвижимости должно удовлетворять следующим критериям:

- а) физическая возможность;
- б) правомочность;
- в) экономическая осуществимость;
- г) максимальная продуктивность;
- д) все вышеперечисленное.

33. Восстановительная стоимость недвижимости – это стоимость строительства в текущих ценах на дату оценки сооружения с полезностью, равной полезности оцениваемого сооружения, с употреблением современных материалов, современных стандартов, проекта, планировки и т. д.:

- а) верно;
- б) неверно.

34. Что наиболее точно характеризует правильные действия оценщика при определении окончательной стоимости объекта?

- а) усреднение показателей стоимости, полученных тремя методами;
- б) принятие в качестве окончательной величины стоимости максимального значения;
- в) принятие во внимание степени достоверности и уместности использования каждого из методов.

35. Дата оценки имущества:

- а) дата, по состоянию на которую произведена оценка имущества;
- б) дата заключения контракта на услуги по оценке;
- в) дата сдачи отчета об оценке;
- г) дата, на которую запланирована продажа объекта оценки.

36. Ликвидационная стоимость имущества:

- а) стоимость имущества при его вынужденной продаже;
- б) сметная стоимость ликвидации (уничтожения) объекта оценки.

37. Предприятие выступает как:

- а) объект различных сделок;
- б) субъект различных сделок;
- в) и то, и другое.

38. Под правомочием владения понимается:

- а) возможность содержать имущество в своем хозяйстве;
- б) возможность эксплуатации имущества с целью получения выгоды;
- в) возможность изменения принадлежности имущества, его состояния или назначения;

39. Законодательством предусмотрены следующие формы собственности (убрать лишнее):

- а) частная;
- б) коллективная;
- в) муниципальная;
- г) государственная.

40. При стабильном потоке доходов основным методом оценки является:

- а) метод прямой капитализации;
- б) метод дисконтированных денежных потоков;
- в) оба эти метода.

41. Износ в оценочной деятельности – это процесс распределения первоначальной цены актива на весь срок его службы без определения его текущей стоимости:

- а) верно;
- б) неверно.

42. Какой подход обычно применяется для оценки недвижимости особого назначения?

- а) подход сравнительного анализа продаж;
- б) затратный подход;
- в) доходный подход;

г) все вышеперечисленные подходы.

Тест 3 по теме «Предпринимательская деятельность»

При ответе на вопросы теста следует выбрать лишь один вариант ответа. Если требуется расчет финансовых коэффициентов по формам отчетности предприятия следует использовать уточненную методику.

Задание 1. Арбитражный управляющий должен застраховать свою ответственность в размере, зависящем от:

- а) балансовой стоимости активов должника;
- б) балансовой стоимости пассивов должника;
- в) средств, имеющих на расчетном счете должника;
- г) размера кредиторской задолженности должника.

Задание 2. Для проведения процедуры финансового оздоровления назначается управляющий:

- а) внешний; б) временный;
- в) конкурсный; г) административный.

Задание 3. Срок процедуры конкурсного производства составляет (лет):

- а) 1,6; б) 1;
- в) 2; г) 2,5;
- д) 1,8.

Задание 4. Не входит в структуру ФСФО:

- а) эксперты в области несостоятельности и банкротства;
- б) аккредитованные коммерческие банки;
- в) центральный банк РФ;

Задание 5. Основной срок процедуры внешнего управления составляет (лет):

- а) 2; б) 1,5;
- в) 1; г) 2,5.

Задание 6. Не относятся к кредитам по цели предоставления:

- а) инвестиционный; б) таможенный;
- в) банковский; г) финансовый;
- д) ипотечный.

Задание 7. Главная функция оценки стоимости предприятия в период арбитражного управления состоит в определении:

- а) доли инвесторов в процессе санации несостоятельного предприятия;
- б) размеров вкладов в уставной капитал при создании новых доходных предприятий;
- в) стоимости предприятия как бизнеса при его продаже;
- г) соотношения между стоимостью имущества и обязательств предприятия.

Задание 8. Не относятся к источникам финансирования по отношению к собственности:

- а) привлекаемые; б) заемные;
- в) государственные; г) иностранные;
- д) собственные.

Задание 9. Доля владельцев предприятия в общей сумме средств, вложенных в его деятельность, характеризуется коэффициентом:

- а) концентрация собственного капитала;
- б) маневренности собственного капитала;
- в) структуры долгосрочных вложений.

Задание 10. Когда потенциальные потребности необходимо преобразовать в реальный спрос, используется стратегия маркетинга:

- а) противодействующая; б) поддерживающая;
- в) стимулирующая; г) креативная.

Задание 11. Не относятся к политическим рискам, характеризующим социально-экономическое развитие страны:

- а) угроза национальных конфликтов;

- б) негативная демографическая ситуация;
- в) моратории;
- г) ухудшение материальной обеспеченности населения.

Задание 12. Определение границ для возможного негативного проявления риска на различных вариантах принятия управленческого решения характеризуется стадией:

- а) информационного анализа;
- б) динамики ситуации;
- в) разработки вариантов решений.

Задание 13. Процесс управления рисками, содержащий комплексное обоснование решения и параметры допустимого риска, характеризует стадия:

- а) организации и реализации;
- б) принятия решения;
- в) диагностики ситуации;
- г) разработки вариантов решений.

Задание 14. Инвестиционный риск возникает в результате:

- а) снижения объемов производства;
- б) увеличения процентной банковской ставки;
- в) увеличения уровня безработицы;
- г) нестабильной политической обстановки.

Задание 15. Создание встречных валютных, коммерческих, кредитных и иных требований и обязательств – это:

- а) лизинг;
- б) диверсификация;
- в) хеджирование;
- г) объединение.

Задание 16. Неопределенность возврата вложенных средств и получение дохода – это риск:

- а) финансовый;
- б) инвестиционный;
- в) маркетинговый.

Тест 4

Задание. Выполните тест

1. Можно ли требовать защиты деловой репутации фирмы в судебном порядке, если в СМИ были опубликованы сведения, не соответствующие действительному положению дел на фирме?
2. Можно ли требовать защиты деловой репутации фирмы в судебном порядке, если недостоверные сведения содержались в письмах, разосланных организацией?
3. Какую ответственность несут СМИ и организации, если они не выполняют решение суда?
4. Можно ли наряду с опровержением недостоверных сведений в СМИ потребовать и возмещение убытков?
5. Вправе ли фирма обратиться в арбитражный суд с исковыми требованиями о защите чести, достоинства и деловой репутации ее работника?
6. Может ли быть ответчиком по делу и автор недостоверных сведений?
7. Вправе ли организация обратиться в Конституционный суд, если она считает, что норма права (статья закона) не соответствует Конституции РФ и нарушает ее конституционные права?
8. Какие суды рассматривают споры, возникающие в предпринимательской деятельности?
9. Как построена система арбитражных судов в РФ?
10. Каков порядок обращения в арбитражный суд первой инстанции?
11. Как истец узнает, что его дело принято к производству арбитражным судом?
12. Как ответчик и другие лица, участвующие в деле, узнают, когда будет назначено судебное разбирательство дела?
13. Каков порядок получения решения арбитражного суда первой инстанции?
14. С какого времени решение арбитражного суда первой инстанции вступает в силу?
15. Каков порядок исполнения решения арбитражного суда первой инстанции, если оно не исполняется добровольно?
16. Можно ли обжаловать решение арбитражного суда первой инстанции?
17. Как называется плата за рассмотрение исков заявлений в судах?
18. В каком размере должны быть уплачена государственная пошлина за рассмотрение дела в арбитражном суде?

19. Где, кроме арбитражного суда, может быть рассмотрен хозяйственный спор?
20. Что такое «третейский суд» и чем он отличается от арбитражного?
21. Кто может образовать третейский суд? Каков порядок его образования?
22. Как исчисляется гонорар третейского судьи?
23. Обязан ли третейский судья соблюдать конфиденциальность третейского разбирательства?
24. Надо ли подавать в третейский суд исковое заявление?
25. Кто определяет местонахождение третейского суда?
26. Как принимается решение третейским судом?
27. Можно ли оспорить решение третейского суда?
28. Как должно быть исполнено решение третейского суда?
29. Что делать, если решение третейского суда добровольно не исполняется?
30. Может ли арбитражный суд не выдавать исполнительный лист?
31. Есть ли какое-либо преимущество в рассмотрении дел в третейских судах?
32. Есть ли какие-нибудь специальные нормативные акты, которые защищали бы права предпринимателей при проведении различного рода проверок?
33. Каким образом нотариальная контора может защитить права и интересы предпринимателя?
34. Что такое «исполнительная надпись нотариуса»?
35. Обязан ли нотариус хранить тайну свершаемых им нотариальных действий?
36. Есть ли из этого правила, какие то исключения?
37. Чем отличается частный нотариус от государственного?
38. Кто, кроме нотариуса, может совершать нотариальные действия?
39. Где, в каком месте должно быть совершено нотариальное действие?
40. Вправе ли нотариус отказать в совершении нотариальных действий?
41. Любая ли сделка требует нотариального удостоверения?
42. Какие последствия могут возникнуть при несоблюдении нотариальной формы сделки (договора)?
43. Можно ли обжаловать нотариальные действия или отказ в их свершении?
44. Есть ли сроки для обращения в суд для защиты своих прав?
45. Что такое «специальные сроки исковой давности»?
46. Могут ли стороны по соглашению изменить сроки исковой давности?
47. С какого момента начинает течь срок исковой давности?
48. Обязан ли суд принять исковые заявления, если истец пропустил срок исковой давности?
49. Если должник исполнил свои обязательства после истечения срока исковой давности, вправе ли он потребовать обратно исполненное?
50. Что такое «перерыв срока исковой давности»?
51. Какие обстоятельства прерывают срок исковой давности?
52. Могут ли стороны по соглашению указать дополнительные обстоятельства, которые прерывают срок давности?
53. Может ли суд восстановить срок исковой давности?
54. Что такое «приостановление течения срока исковой давности»?
55. Есть ли такие требования, на которые не распространяется срок исковой давности?

Б1.В.ОД.5 Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. Теоретические основы бизнес-планирования	ОК-3, ОПК-1, ПК-5, ПК-15, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовая работа.
2.	Модуль 2. Разработка бизнес-плана проекта создания предприятия общественного питания	ОК-3, ОПК-1, ПК-5, ПК-15, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовая работа.
3.	Модуль 3. Основы оценки инвестиционной привлекательности проекта	ОК-3, ОПК-1, ПК-5, ПК-15, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовая работа.

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Система планов и отчетов предприятия
2. Бизнес-план: сущность. Требования к разработке бизнес-планов
3. Информационное обеспечение бизнес-планирования
4. Виды бизнес-планов в зависимости от целей планирования
5. Стратегический бизнес-план
6. Бизнес-план проведения сделки
7. Бизнес-план для получения кредита
8. Бизнес-план, разрабатываемый при создании предприятия
9. Бизнес-планирование в управлении предприятием
10. Разработка бизнес-плана для предприятия общественного питания, его особенности.
11. Типовая структура бизнес-плана предприятия.
12. Содержание разделов бизнес-планов: титульный лист, резюме
13. Раздел бизнес-плана: анализ положения дел в отрасли: его содержание
14. Раздел бизнес-плана: производственный план: его содержание
15. Раздел бизнес-плана: план маркетинга: его содержание

16. Раздел бизнес-плана: организационный план: его содержание
17. Раздел бизнес-плана: финансовый план: его содержание
18. Структура бизнес-плана, рекомендованная Европейским Банком Реконструкции и Развития; ее особенности
19. Структура инвестиционного проекта по методике «ЮНИДО»
20. Источники финансирования бизнес-планов: собственные средства; заемные средства; средства бюджетов.
21. Сметная стоимость реализации проекта, сроки строительства и окупаемости проекта
22. Расчет общей стоимости инвестиционного проекта
23. Проектное финансирование
24. Управление изменениями в проекте
25. Подготовка и реализация бизнес-плана реструктуризации
26. Финансовые результаты реализации (план по прибыли) инвестиционного проекта. План денежных поступлений и выплат.
27. Критерии эффективности инвестиционного проекта: срок окупаемости, точка безубыточности, бюджетный эффект, чистый дисконтированный доход (ЧДД), внутренняя норма доходности (ВНД), индекс доходности и др.
28. Определение эффективности инвестиционного проекта
29. Расчет бюджетного эффекта инвестиционного проекта
30. Технология суммарной оценки инвестиционной привлекательности проекта
31. Сбалансированная Система Показателей (ССП)

Тестовые задания

Представленные тестовые задания позволяют выявить степень освоения компетенций ОПК-1, ПК-5, ПК-15, ПК-30

1. Бизнес-планирование обеспечивает для организации получение целого ряда полезных результатов, исключая:

- 1) способствует конкретности и целеустремленности менеджеров в принятии решений;
- 2) помогает менеджерам определять продвижение в развитии бизнеса;
- 3) гарантирует бизнесу успех и получение прибылей;
- 4) обеспечивает достижение целей.

2. При составлении плана прибылей и убытков расходы по заработной плате руководителей производственных подразделений учитываются в составе:

- 1) прямых затрат, включаемых в себестоимость продукции;
- 2) управленческих расходов;
- 3) коммерческих расходов;
- 4) прочих операционных расходов.

3. Укажите метод, который может быть использован для экспресс-оценки емкости рынка:

- 1) метод безубыточности;
- 2) балансовый метод;
- 3) метод косвенных оценок;
- 4) метод сегментации;
- 5) нормативный метод.

4. Укажите, что включает в себя операционный денежный поток бизнес-проекта (на t-ом шаге расчета):

- 1) внереализационные доходы;
- 2) проценты по кредитам;
- 3) себестоимость продукции;
- 4) амортизационные отчисления;
- 5) прибыль до вычета налогов;
- 6) налог на прибыль.

5. Для определения расчетного периода продолжительности проекта, используемого при оценке его эффективности, учитывается ряд параметров, исключая продолжительность:

- 1) проектирования объекта;
- 2) создания объекта;
- 3) эксплуатации объекта;
- 4) ликвидации объекта.

6. Для сравнения инвестиционных проектов и выбора лучшего из них используются следующие показатели, исключая показатель:

- 1) индекса прибыльности;
- 2) чистой текущей стоимости;
- 3) рентабельности производства;
- 4) срока окупаемости;
- 5) внутренней нормы доходности.

7. К числу основных методов, используемых для прогнозирования продаж, относятся все методы, исключая:

- 1) статистический метод;
- 2) метод экспертных оценок;
- 3) метод безубыточности;
- 4) балансовый метод;

8. Укажите последовательность, в которой приведенные ниже разделы должны быть представлены в бизнес-плане:

- 1) Финансовый план;
- 2) Маркетинговый план;
- 3) Описание предприятия;
- 4) Резюме;
- 5) Анализ отрасли и конкуренции;
- 6) Производственный план;
- 7) Организационный план;
- 8) Приложение.

9. Укажите два утверждения, соответствующие разделу «Описание предприятия» из числа приведенных ниже:

- 1) самая краткая часть бизнеса-плана;
- 2) указывает основные данные о предприятии;
- 3) представляет ценовую стратегию;
- 4) раскрывает историю создания бизнеса;
- 5) показывает связи между этапами работ и сроками их выполнения;
- 6) отражает результаты исследования рынка

10. Выберите два утверждения, соответствующие разделу «Маркетинговый план» из числа приведенных ниже:

- 1) определяет план сбыта;
- 2) содержит результаты исследования рынка;
- 3) описывает политику ценообразования;
- 4) показывает доходы и расходы;
- 5) описывает основные риски проекта;
- 6) содержит копии патентов, лицензий, договоров.

11. Укажите два утверждения, соответствующие разделу «Резюме» из числа приведенных ниже:

- 1) раскрывает преимущества местоположения;
- 2) содержит результаты исследования рынка;
- 3) является самой краткой частью бизнес-плана;
- 4) показывает связи между этапами работ и сроками их выполнения;
- 5) обосновывает доходы и расходы;

б) пишется после завершения всего бизнес-плана.

12. Выберите два утверждения, соответствующие разделу «Производственный план» из числа приведенных ниже:

- 1) определяет состав инвестиционных расходов;
- 2) обосновывает выбор каналов продвижения и сбыта;
- 3) дает характеристику основных технологических операций;
- 4) показывает доходы и расходы;
- 5) описывает основные риски проекта;
- 6) содержит расчет оценок экономической эффективности проекта.

13. Укажите два утверждения, соответствующие разделу «Финансовый план» из числа приведенных ниже:

- 1) отражает обоснование и расчет бюджета маркетинга;
- 2) показывает доходы и расходы проекта;
- 3) описывает характеристики продукта;
- 4) отражает денежные потоки проекта;
- 5) разрабатывается по завершении всего бизнес-плана;
- 6) содержит копии патентов, лицензий, договоров.

14. Выберите два утверждения, соответствующие разделу «Приложение» из числа приведенных ниже:

- 1) отражает основные результаты исследования рынка;
- 2) показывает доходы и расходы;
- 3) содержит копии патентов, лицензий, договоров;
- 4) дает описание производственного процесса;
- 5) содержит отзывы авторитетных организаций;
- 6) описывает ключевые характеристики продукта.

15. Укажите два утверждения, соответствующие разделу «Организационный план» из числа приведенных ниже:

- 1) дает описание производственного процесса;
- 2) содержит сведения о ключевых менеджерах и владельцах компании;
- 3) показывает доходы и расходы;
- 4) характеризует кадровую политику и развитие персонала;
- 5) описывает ключевые характеристики продукта;
- 6) показывает доходы и расходы.

16. Выберите два утверждения, соответствующие разделу «Анализ рынка» из числа приведенных ниже:

- 1) описывает ключевые характеристики продукта;
- 2) определяет план сбыта;
- 3) определяет спрос на продукты и услуги;
- 4) описывает выбор каналов сбыта;
- 5) отражает результаты анализа конкурентов;
- 6) определяет инвестиционные затраты.

17. Что определяет точка безубыточности в бизнес-плане для нового предприятия?

- 1) структуру затрат для нового предприятия;
- 2) денежные потоки, которые способны покрыть все затраты;
- 3) спрос на продукцию и выбор целевого сегмента;
- 4) оценку потребности производства в материалах и оборудовании;
- 5) расчет стоимостной оценки и сроков завершения работ по проекту;
- 6) объем продаж, при котором выручка равна издержкам.

18. Что представляет собой показатель «бухгалтерская норма доходности»?

- 1) отношение среднегодовой прибыли к среднегодовому размеру инвестиций;
- 2) отношение выручки от продаж к среднегодовой стоимости капитала;

3) разность между приведенной стоимостью потока будущих поступлений (результатов) от проекта и приведенной стоимостью потока выплат (затрат) в течение всего прогнозируемого периода;

4) отношение приведенной стоимости денежных поступлений (доходов) от проекта к приведенной стоимости выплат (расходов) на проект;

5) отношение среднегодовой прибыли к выручке от реализации продукции.

19. Что представляет собой показатель «чистая приведенная стоимость»?

1) разность между выручкой от продаж и себестоимостью продукции;

2) отношение выручки от продаж к среднегодовой стоимости капитала;

3) разность между приведенной стоимостью потока будущих поступлений (результатов) от проекта и приведенной стоимостью потока выплат (затрат) в течение всего прогнозируемого периода;

4) отношение приведенной стоимости денежных поступлений (доходов) от проекта к приведенной стоимости выплат (расходов) на проект;

5) отношение среднегодовой прибыли к выручке от реализации продукции.

20. Что представляет собой показатель «индекс прибыльности»?

1) отношение среднегодовой прибыли к среднегодовому размеру инвестиций;

2) отношение приведенной стоимости денежных поступлений (доходов) от проекта к приведенной стоимости выплат (расходов) на проект;

3) разность между приведенной стоимостью потока будущих поступлений (результатов) от проекта и приведенной стоимостью потока выплат (затрат) в течение всего прогнозируемого периода;

4) отношение среднегодовой прибыли к выручке от реализации продукции;

5) отношение выручки от продаж к среднегодовой стоимости капитала.

Примерные темы курсовых проектов

1. Разработка бизнес – плана кафе на 30 мест
2. Разработка бизнес – плана кафе на 110 мест
3. Разработка бизнес – плана кафе «Одинокий Париж» на 40 мест
4. Разработка бизнес – плана караоке – бара «Бeverли Хилз» на 60 мест
5. Разработка бизнес – плана кафе на 45 мест
6. Разработка бизнес – плана кафе «Друзья» на 50 мест
7. Разработка бизнес – плана кафе на 100 мест
8. Разработка бизнес – плана кафе 120 мест
9. Разработка бизнес – плана кафе «Happy Family» на 50 мест
10. Разработка бизнес – плана кафе на 75 мест
11. Разработка бизнес – плана кафе «Дыхание» на 40 мест
12. Разработка бизнес – плана кафе «Троя» на 50 мест
13. Разработка бизнес – плана кафе «Андерсен» на 24 мест
14. Разработка бизнес – плана кафе «Paradise» на 70 мест
15. Разработка бизнес – плана кафе на 90 мест

Б1.В.ОД.6 Поведение потребителей

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-15	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Процесс принятия потребителем решений о покупке	ОК-3, ОК-4, ПК-15, ПК-31, ПК-33	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 2. Факторы, влияющие на поведение потребителей	ОК-3, ОК-4, ПК-15, ПК-31, ПК-33	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств

Темы контрольных работ

1. Потребительское поведение, подходы к его изучению.
2. Маркетинговая стратегия как современный подход к работе с потребителем.
3. Сущность потребительского решения о покупке, характеристика основных этапов процесса принятия решения о покупке.
4. Классификация типов решений потребителя о покупке, их влияние на маркетинговую стратегию.
5. Осознание потребителем потребности в товаре (услуге) и маркетинговые решения.
6. Сущность стадии информационного поиска потребителя и маркетинговые решения.
7. Процесс оценки и выбора потребителем альтернатив (вариантов) покупки, его влияние на маркетинговые решения.
8. Маркетинговое применение правил решения потребителя о покупке.
9. Покупочные намерения и типы покупок, их влияние на маркетинговые решения.
10. Показатели выбора источника и предмета покупки.
11. Внутримаркетинговые факторы покупки: экспозиция, планировка магазина, атмосфера магазина, торговый персонал, цена товара, ситуация отсутствия товара и т.д..
12. Характеристика основных послепокупочных социальных процессов.
13. Потребление продукта после покупки и маркетинговые решения.
14. Влияние проблемы избавления потребителя от продукта на его поведение и маркетинговые решения.

15. Варианты оценки покупки и реакция фирмы на них.
16. Понятие организационного покупателя. Типы рынков организационных покупателей. Специфика организационного покупательского поведения.
17. Модель поведения организационного покупателя.
18. Референтная инфраструктура организационного покупателя. Задачи и роли «покупочного центра». Структура «покупочного центра».
19. Типы закупочных ситуаций: прямая закупка, модифицированная закупка, «закупка для новой задачи».
20. Культура, характеристика культурных ценностей потребителя как факторов, влияющих на его поведение.
21. Субкультура, влияние ценностей и норм малых групп на маркетинговые решения фирмы.
22. Социальная стратификация и маркетинговая стратегия.
23. Референтные группы и их влияние на поведение потребителей.
24. Референтные группы, их информационное влияние на поведение потребителей.
25. Референтные группы, их нормативное влияние на поведение потребителей.
26. Референтные группы, их идентификационное влияние на поведение потребителей.
27. Персональное влияние на потребителей и его использование в маркетинге.
28. Семья как основная единица потребления товаров и услуг, распределение ролей при принятии решения о покупке.
29. Потребительская социализация, стадии, основные методы, влияние на маркетинговые решения.
30. Концепция жизненного цикла семьи, ее влияние на поведение потребителей и маркетинговые решения.
31. Понятие о личности, ее структура, теории личности и их использование в маркетинге.
32. Понятие о персональных ценностях потребителя, их влияние на поведение потребителей и маркетинговую стратегию фирмы.
33. Концепция и модели жизненного стиля потребителя, его влияние на маркетинговые решения фирмы.
34. Экономические ресурсы потребителей, их влияние на поведение потребителей и маркетинговые решения.
35. Временные ресурсы, их влияние на поведение потребителей и маркетинговые стратегии.
36. Потребности, мотивы, их влияние на маркетинговые решения фирмы.
37. Особенности использования теории мотивации А. Маслоу в маркетинге.
38. Особенности использования теории мотивации З.Фрейда в маркетинге.
39. Формы обучения потребителей, использование их в маркетинге.
40. Восприятие и маркетинговая стратегия.
41. Отношение и его влияние на поведение потребителей.
42. Отношение и маркетинговые решения фирмы.
43. Факторы окружающей среды, влияющие на поведение предприятий-покупателей (уровень первичного спроса, экономическая перспектива, условия поставки, развитие конкуренции и т.д.).
44. Факторы организационного стиля, влияющие на поведение предприятий-покупателей (организационные цели и структура, методы работы, организационная демография и т. д.).
45. Межличностные факторы, влияющие на поведение предприятий-покупателей (полномочия, статус, убедительность и т.д.). Индивидуальные факторы, влияющие на организационных покупателей (должность, возраст, образование, тип личности, отношение к риску).
48. Понятие конsumerизма как общественного движения в защиту прав потребителя. Социальная ответственность коммерческих организаций за результаты своей деятельности.
50. Характеристика типов ситуаций: коммуникационная ситуация, ситуация покупки и ее использования.

51. Характеристика факторов ситуационного влияния на потребительское поведение.

Перечень вопросов к зачету

1. Потребительское поведение, подходы к его изучению.
2. Маркетинговая стратегия как современный подход к работе с потребителем.
3. Сущность потребительского решения о покупке, характеристика основных этапов процесса принятия решения о покупке.
4. Классификация типов решений потребителя о покупке, их влияние на маркетинговую стратегию.
5. Осознание потребителем потребности в товаре (услуге) и маркетинговые решения.
6. Сущность стадии информационного поиска потребителя и маркетинговые решения.
7. Процесс оценки и выбора потребителем альтернатив (вариантов) покупки, его влияние на маркетинговые решения.
8. Маркетинговое применение правил решения потребителя о покупке.
9. Покупочные намерения и типы покупок, их влияние на маркетинговые решения.
10. Показатели выбора источника и предмета покупки.
11. Внутримагазинные факторы покупки: экспозиция, планировка магазина, атмосфера магазина, торговый персонал, цена товара, ситуация отсутствия товара и т.д..
12. Характеристика основных послепокупочных социальных процессов.
13. Потребление продукта после покупки и маркетинговые решения.
14. Влияние проблемы избавления потребителя от продукта на его поведение и маркетинговые решения.
15. Варианты оценки покупки и реакция фирмы на них.
16. Понятие организационного покупателя. Типы рынков организационных покупателей. Специфика организационного покупательского поведения.
17. Модель поведения организационного покупателя.
18. Референтная инфраструктура организационного покупателя. Задачи и роли «покупочного центра». Структура «покупочного центра».
19. Типы закупочных ситуаций: прямая закупка, модифицированная закупка, «закупка для новой задачи».
20. Культура, характеристика культурных ценностей потребителя как факторов, влияющих на его поведение.
21. Субкультура, влияние ценностей и норм малых групп на маркетинговые решения фирмы.
22. Социальная стратификация и маркетинговая стратегия.
23. Референтные группы и их влияние на поведение потребителей.
24. Референтные группы, их информационное влияние на поведение потребителей.
25. Референтные группы, их нормативное влияние на поведение потребителей.
26. Референтные группы, их идентификационное влияние на поведение потребителей.
27. Персональное влияние на потребителей и его использование в маркетинге.
28. Семья как основная единица потребления товаров и услуг, распределение ролей при принятии решения о покупке.
29. Потребительская социализация, стадии, основные методы, влияние на маркетинговые решения.
30. Концепция жизненного цикла семьи, ее влияние на поведение потребителей и маркетинговые решения.
31. Понятие о личности, ее структура, теории личности и их использование в маркетинге.
32. Понятие о персональных ценностях потребителя, их влияние на поведение потребителей и маркетинговую стратегию фирмы.
33. Концепция и модели жизненного стиля потребителя, его влияние на маркетинговые решения фирмы.
34. Экономические ресурсы потребителей, их влияние на поведение потребителей и маркетинговые решения.

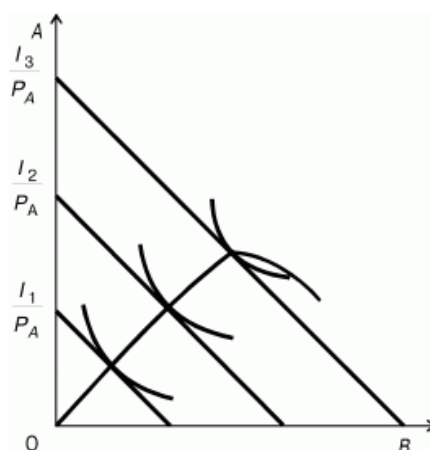
35. Временные ресурсы, их влияние на поведение потребителей и маркетинговые стратегии.
36. Потребности, мотивы, их влияние на маркетинговые решения фирмы.
37. Особенности использования теории мотивации А. Маслоу в маркетинге.
38. Особенности использования теории мотивации З.Фрейда в маркетинге.
39. Формы обучения потребителей, использование их в маркетинге.
40. Восприятие и маркетинговая стратегия.
41. Отношение и его влияние на поведение потребителей.
42. Отношение и маркетинговые решения фирмы.
43. Факторы окружающей среды, влияющие на поведение предприятий-покупателей (уровень первичного спроса, экономическая перспектива, условия поставки, развитие конкуренции и т.д.).
44. Факторы организационного стиля, влияющие на поведение предприятий-покупателей (организационные цели и структура, методы работы, организационная демография и т. д.).
45. Межличностные факторы, влияющие на поведение предприятий-покупателей (полномочия, статус, убедительность и т.д.). Индивидуальные факторы, влияющие на организационных покупателей (должность, возраст, образование, тип личности, отношение к риску).
48. Понятие конsumerизма как общественного движения в защиту прав потребителя. Социальная ответственность коммерческих организаций за результаты своей деятельности.
50. Характеристика типов ситуаций: коммуникационная ситуация, ситуация покупки и ее использования.
51. Характеристика факторов ситуационного влияния на потребительское поведение.

Тесты и задания для текущего контроля знаний

1. Что такое предельная полезность?
 1. Минимальная полезность, которую потребитель может получить при потреблении данного блага.
 2. Максимальная полезность, которую потребитель может получить при потреблении данного блага.
 3. Производная функции общего продукта.
 4. Прирост общей полезности блага при увеличении потребления блага на одну предельную единицу.
2. В чем выражается взаимодействие между общей и предельной полезностью?
 1. Чем выше предельная полезность, тем выше общая полезность.
 2. Чем ниже предельная полезность, тем выше общая полезность.
 3. Когда общая полезность максимальна, предельная полезность равна нулю.
 4. Рост отрицательной величины предельной полезности при увеличении потребления означает возрастание общей полезности.
3. С помощью какого отношения можно выразить предельную полезность блага?
 1. dTP/dQ
 2. dTU/dQ
 3. dTU/dP
 4. dQ/dP
4. На базе какого переменного фактора строится функция полезности?
 1. Желаний потребителя.
 2. Уровня качества потребляемых благ.
 3. Уровня цен потребляемых благ.
 4. Объема потребляемых благ.
5. Что означает ситуация потребительского равновесия?
 1. Каждый приобретенный товар приносит одинаковую предельную полезность.

2. Каждый вид приобретенного товара приносит одинаковую предельную полезность пропорционально цене этого товара.
3. При возрастании закупок одного вида блага сокращаются закупки другого вида блага.
4. Потребитель тратит одинаковую сумму денег на покупку каждого вида блага.
6. С помощью какой формулы выражается суть количественного подхода к рациональному поведению потребителя?
 1. $TU_x = TU_y = \dots = TU_z$
 2. $MU_x = MU_y = \dots = MU_z$
 3. $MU_x/P_x = MU_y/P_y = \dots = MU_z/P_z$
 4. $TU_x/P_x = TU_y/P_y = \dots = TU_z/P_z$
7. Что означает кривая безразличия?
 1. Линию равных затрат.
 2. Линию равных возможностей.
 3. Линию равного продукта.
 4. Линию одинаковой общей полезности.
8. Чем определяется конфигурация кривой безразличия?
 1. Соотношением взвешенных предельных полезностей товарных благ.
 2. Соотношением общих полезностей товарных наборов.
 3. Соотношением цен товаров.
 4. Предельной нормой замещения.
9. Каким отношением представлена предельная норма замещения?
 1. dy/dx
 2. dP_x/dP_y
 3. dQ_x/dP_y
 4. MU_x/P_x
10. На какой аксиоме основано доказательство невозможности пересечения кривых безразличия?
 1. Транзитивности.
 2. Ненасыщения.
 3. Независимости потребителя.
 4. Полной упорядоченности.
11. Какова конфигурация кривых безразличия для товаров, жестко взаимодополняющих друг друга?
 1. Прямые линии, имеющие отрицательный наклон.
 2. L-образные линии.
 3. Линии, параллельные одной из осей координат.
 4. Прямые линии, имеющие положительный наклон.
12. Каким отношением определяется наклон бюджетной линии?
 1. MU_x/MU_y
 2. dy/dx
 3. P_x/P_y
 4. MU_x/P_y
13. Как представляется на графике потребительское равновесие?
 1. Точкой пересечения бюджетной линией кривой безразличия.
 2. Точкой касания бюджетной линией кривой безразличия.
 3. Любой точкой на самой удаленной от начала координат кривой безразличия.
 4. Любой точкой на самой близкой к началу координат кривой безразличия.
14. Каково условие равновесия потребителя?
 1. $Q_x = Q_y$
 2. $dy/dx = MU_y/MU_x$
 3. $dy/dx = P_x/P_y$

4. $TU_x = TU_y$
15. Что представляет собой кривая Энгеля?
1. Множество равновесных комбинаций двух видов товаров при изменении цены одного из них.
 2. Множество равновесных комбинаций двух видов товаров при изменении дохода.
 3. Зависимость объема реализации от цены.
 4. Зависимость количества приобретаемого товара от денежного дохода.
16. Что является определяющим моментом при делении товаров на супериорные и инфериорные?
1. Мода.
 2. Полезность.
 3. Доход.
 4. Цена.
17. На основе какой кривой можно построить линию индивидуального спроса на товар?
1. Бюджетной линии.
 2. Кривой «цена - потребление».
 3. Кривой Энгеля.
 4. Линии «доход - потребление».
18. Чем определяется эффект замещения?
1. Ростом номинального дохода, позволяющим изменить структуру покупок в пользу дорогостоящего блага.
 2. Изменением вкусов потребителя.
 3. Изменением относительной цены блага.
 4. Изменением моды.
19. Какие товары могут выступать в качестве инфериорных?
1. Хлеб, картофель.
 2. Драгоценности, автомобиль.
 3. Маргарин, грузинский чай.
 4. Туристические путевки.
20. Рассмотрите график и ответьте на вопрос: какой товар и при каком уровне дохода становится инфериорным?



1. Товар А при доходе выше I_2 .
2. Товар А при доходе выше I_3 .
3. Товар В при доходе выше I_1 .
4. Товар В при доходе выше I_2 .

Верно/неверно

1. Традиционная версия теории потребительского выбора основана на порядковом измерении полезности.

2. Предельная полезность - это максимальное удовлетворение, которое может получить потребитель от потребления блага.
3. Увеличение потребления некоторого блага ведет к росту его предельной полезности.
4. В ситуации потребительского равновесия отношение предельных полезностей к ценам одинаково для всех товаров.
5. Карта безразличия - это набор бюджетных линий для одного потребителя.
6. Предельная норма замещения благом X блага Y может рассматриваться как отношение предельной полезности блага X к предельной полезности блага Y.
7. Изменение дохода ведет к смещению бюджетной линии параллельно ее первоначальному положению.
8. Поворот бюджетной линии обусловлен изменением дохода потребителя.
9. Линия «доход - потребление» лежит в основе построения кривой спроса.
10. Эффект замещения - это изменение объема спроса на товар исключительно вследствие изменения реального дохода.
11. Согласно Дж.Хиксу, разные уровни денежного дохода, обеспечивающие один и тот же уровень удовлетворения, представляют одинаковый уровень реального дохода.
12. Эффект замены по Слуцкому всегда больше эффекта замены по Хиксу.
13. Кривая Энгеля представляет собой множество равновесных комбинаций двух видов товаров при изменении дохода потребителя.

Задачи

1. Представьте себе, что вы делаете выбор между товарами А и В. Пусть ваш доход составляет 13 руб., цена товара А равна 3 руб., а товара В - 2 руб. Ниже в таблице приведена предельная полезность благ А и В.

- а) Сколько единиц каждого товара вам следует купить, чтобы максимизировать полезность.
- б) Определить величину общей полезности, которую вы получите.

Q	MU _A	MU _B
1	30	22
2	21	12
3	15	6
4	12	4

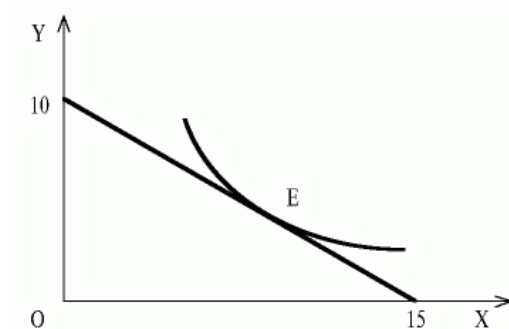
2. Цена товара А составляет 3 руб. Цена товара В - 1,5 руб. Потребитель желает максимизировать удовлетворение от покупки товаров А и В. При этом он оценивает предельную полезность товара В в 60 единиц. Как потребитель оценит предельную полезность товара А?

3. Найти предельную норму замены для функций

а) $U = \alpha \cdot x + \beta \cdot y$

б) $U = x^\alpha \cdot y^\beta$

4. На рисунке показана одна из кривых безразличия некоего потребителя и его бюджетная линия. Если цена товара Y = 6 руб. за штуку, каков доход потребителя? Какова цена товара X? Каков наклон бюджетной линии? Напишите уравнение бюджетной линии.



Б1.В.ОД.7 Русский язык и культура речи

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Структура и коммуникативные свойства языка»	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 2. «Культура речи»	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).
3.	Модуль 3. «Современная коммуникация и правила речевого общения»	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).
4.	Модуль 4. «Нормативный аспект культуры речи»	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).
5.	Модуль 5. «Функциональный аспект культуры речи»	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «Русский язык и культура речи»
2. Уровни и типы речевой культуры
3. Особенности становления общенародного русского языка
4. Структура современного общенародного русского языка
5. Характеристика современного русского литературного языка
6. Языковая норма, её роль в становлении и функционировании литературного языка
7. Понятие орфограммы; орфографические нормы; принципы русской орфографии
8. Понятие пунктуационной нормы; основные функции знаков препинания. Принципы русской пунктуации
9. Акцентологические нормы; особенности русского словесного ударения
10. Орфоэпическая норма; основные орфоэпические нормы литературного языка (в области гласных и согласных звуков, произношение иноязычных слов, аббревиатур)
11. Лексические нормы и основные ошибки, связанные с нарушением лексических норм.
12. Морфологические нормы; основные ошибки, связанные с нарушением морфологических норм (имя существительное, имя числительное, местоимение, степени сравнения имени прилагательного и наречия)
13. Синтаксические нормы; основные ошибки, связанные с нарушением синтаксических норм
14. Речевое взаимодействие, основные единицы общения
15. Особенности устной и письменной разновидностей русского языка
16. Функциональные стили современного русского языка
17. Особенности научного стиля речи
18. Особенности официально-делового стиля речи
19. Особенности публицистического стиля речи
20. Разговорная речь в системе функциональных стилей
21. Общая характеристика базовых критериев речевой культуры (правильность и коммуникативная целесообразность)
22. Требования к правильности речи: нормативность, обработанность
23. Логичность как критерий речевой культуры
24. Точность как критерий речевой культуры
25. Выразительность как критерий речевой культуры; информационная, интонационная и языковая выразительность
26. Чистота как критерии речевой культуры
27. Уместность как критерии речевой культуры
28. Особенности взаимоотношений языка и речи
29. Коммуникативно-речевые стратегии
30. Этические основы речевой культуры
31. Особенности русского речевого этикета
32. Особенности ораторского искусства

Контрольные работы

ВАРИАНТ 1

1. Поставьте ударение в словах

Алкоголь, бюрократия, вероисповедание, газопровод, диспансер, жалюзи, запломбировать, избаловать, издавна, каталог, квартал, медикаменты, наискось, намерение, обеспечение, оптовый, пломбировать, премированный, плесневеть, свекла, сливовый, туфля, украинский, умерший, ходатайство, шасси, щавель, языковая (система).

2. Образуйте от глаголов формы прошедшего времени мужского, среднего, женского родов и множественного числа. Поставьте ударение во всех формах

Баловать, класть, нанять, гнать, прожить, понять, взять, красть, солгать.

3. Распределите приведенные ниже слова по группам в зависимости от особенностей произношения сочетания согласных «чн».

<шн>

<чн> и <шн>

<чн>

Конечный, конечно, сливочный, скучно, прочный, подсвечник, булочная, нарочно, скрипичный, прачечная, тепличный, столичный, порядочный, скворечник, огуречный, яичница, яичный, заочный, перечница, закусочная, поручни, Кузьминична, горчичник, ячневая, Ильинична.

4. Разделите на 2 колонки заимствованные слова.

<е>

<э>

Агрессия, антенна, акварель, баронесса, бандероль, дельта, денди, дебют, девиз, гантели, гардероб, генератор, дебаты, дебош, декорация, декрет, кабаре, каре, кафе, кашне, пантера, партер, полонез, пенсне, ренегат, репрессия, секвестр, текст, термин.

5. Разделите существительные на три группы: с окончанием во множественном числе -а (-я); с окончанием во множественном числе -ы (-и); с вариативным окончанием -а (-я) и -ы (-и).

Апельсин, бездарь, бухгалтер, бурят, выбор, борт, буфер, ворчунья, цех, инструктор, инспектор, герб, шофёр, образ, цвет, крендель, инженер, контейнер, директор, инспектор, свитер, монгол, няня, штабель, офицер, купол, округ, порт, токарь, трактор, редактор, лектор.

6. Определите род существительных и составьте с ними словосочетания (используйте слова из скобок).

(Прикубанский) загс, новый (плащ-палатка), (храбрый) шевалье, (громкий) сопрано, (экстренный) коммюнике.

7. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов.

1. В мастерскую привезли табуретки, делавшиеся столярами.
2. Из этой книги мы узнали о тех ужасах, пережитых нашим народом.
3. Посмотрев фильм, писатель стал мне еще ближе и дороже.
4. Перечисляя в конце фильма имена погибших, верится, что их не забудут.
5. Глядя на такую несправедливость, у меня сердце кровью обливается.
6. Мы увидели крестьян, отправляющих домой.
7. Дети играли на покрытом лугу свежей травой.

8. Исправьте речевые ошибки, связанные с незнанием лексического значения слова.

1. Спонсоры внесли значительную лепту в организацию праздника.
2. Он двадцать лет проработал в торговле, хотя с детства мечтал стать коммерсантом.
3. Билетов в партер уже не было, пришлось довольствоваться местом на балюстраде.
4. Помещики жестоко обращались со своими придворными.
5. Во время интервала между уроками в класс вошел директор школы.

9. Исправьте предложения, устранив ошибки в порядке слов.

- 1) Наши студенты гордятся историей своего университета, отличной дисциплиной, высокой успеваемостью умножают его славные традиции.
- 2) Повсеместно портиться начала погода.
- 3) Оплата за оборудование по настоящему контракту, поставляемого в указанный срок, осуществляется простым платежом.
- 4) В район приехал инструктор для подготовки специалистов по борьбе с сельскохозяйственными вредителями из местных жителей.
- 5) На каждом из ста гектаров он дал слово получить по 50 центнеров зерна.

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания

(Пол) ноч... (н...) наступила однако идущим казалось что они постоян...о слыш...т (во)круг ч...и (то) ост...рожные кр...дующиеся шаги а над головами пр...носят...ся шурша крыл...ями ноч...ные страш...л...щ... (дивы). Им вид...лись (из)редк... м...рца...шие среди кустов и дерев...ев желт...ватые треп...тные огон...ки это бродили в тоске и одиноч...стве (н...) в...знесшиеся на небо в св...щен...ом пламен... погребального костра души. Чтобы добрый человек (н...) спутал сию гору с какой (либо) иной и (н...) попал на нее даже случайно (П, п)ерун огнен...ыми стрелами выжег ее верш...ну и...пепелив даже траву.(А. Серба.)

1. Поставьте ударение в словах

Алфавит, августовский, бомбардировать, втридорога, валовой, гастрономия, договоры, завидно, грошовой, губчатый, избалованный, красивее, договор, премированный, принудить, маркетинг, досуг, щавель, обеспечение, каталог, кедровый, мышление.

2. Образуйте от глаголов формы прошедшего времени мужского, среднего, женского родов и множественного числа. Поставьте ударение во всех формах

Ждать, жить, звонить, ломоть, начать, понять, звать, дать, ржать.

3. Распределите приведенные ниже слова по группам в зависимости от особенностей произношения сочетания согласных..

<шн>

и

<чн>

Горшечный, стрелочник шуточный, яичный, подсвечник, порядочный, сливочный, спичечный, сердечник, девичник, конечно, убыточный, нарочно.

4. Разделите на 2 колонки заимствованные слова.

<е>

<э>

Деканат, депонент, дефицит. Кабаре, кибернетика, кодекс, компьютер, компетентный, коктейль, конгресс. Гипотеза, декан, музей, пионер, претензия, фанера, энергия.

5. Разделите существительные на три группы: с окончанием во множественном числе -а (-я); с окончанием во множественном числе -ы (-и); с вариативным окончанием -а (-я) и -ы (-и).

Баран, бойня, басня, воробей, полотенец, носков, гектаров, вишня, ворот, врунишка, ворон, готовальня, дыня, деревня, жаровня, коллега, конь, кирасир, манеж, сапог, солдат, неженка, орел, полотенце, певунья, отпуск.

6. Определите род существительных и составьте с ними словосочетания

Аэрозоль, авизо, мозоль, коала, кутюрье, зануда, лама, пенальти, авокадо, пони, фламинго, рантье, Чили, Сочи, МГУ, ВТО, АЭС.

7. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов.

1. Придя в первый день на участок, нам сразу же дали задание.
2. Читая поэму, чувствуется сила каждого слова.
3. Потеряв на войне мужа, у нее не было желания заводить новую семью.
4. Стоя у дверей в гостиную, мне был ясно слышен их разговор.
5. Книга, читающаяся с увлечением, содержит много интересного.
6. На окраине поселка стояла палатка, торговавшая спичками и хлебом.
7. Полученное задание на практике следует выполнить к концу марта.
8. **Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением паронимов.**

1. Чтобы чаще бывать в театре, я купил абонент.
2. Герой все время находится в подвешенном состоянии.
3. В этот день я слышала много обидчивых слов.
4. Любой поступок заслуживает осуждения.
5. Все вокруг привлекательно: и близкие, и далекие холмы.

9. Выберите правильную форму согласования сказуемого с подлежащим, выраженным словосочетанием.

- 1) Большинство студентов осознанно (подойти) к выбору будущей профессии.
- 2) Некоторая часть наших сотрудников (нуждаться) в переподготовке.
- 3) В стране (работать) более двух тысяч специалистов в этой области.
- 4) В работе семинара активно (участвовать) 21 человек.
- 5) Ряд его рационализаторских предложений был (внедрить) в производство.
- 6) В ходе проверки работы фирмы (выявить) множество различных недостатков.

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания

Медлен...о ц...пляясь за ветви с...рени проплыла п...утинка. П...утинка предвес...ница осени. Долго и трудно вызр...вало лето что(бы) потом вз...рват...ся буйным цв...тением. Рано и быстро оно уг...са...т.

Татушка с...дела на тер...ас...е подставив заг...релое орехового цвета лицо т...ж...лому жаркому, но уже усталому августовскому со...нцу. Крепко п...чет — это обман...ое со...нце но (н...) пр...бавляет заг...ру. Татуша л...ниво щ...рила глаза обмахиваясь маленьким веером из сл...новой кости и (н...) без уд...вольствия думала, что лето (на)исходе и скоро будет П...тербург с т...атрами балами интересными люд...ми.

Смолк р...яль в б...льярдной. (От)туда нахлобучивая п...л...тнян...ую фура...ку огромными ск...чками словно ирлан...ский сет...ер дяди Сатина выск...чил д...лговязый Рахманинов. (Ю.Нагибин)

ВАРИАНТ 3

1. *Поставьте ударение в словах*

Арахис, балованный, вчистую, гербовый, досыта, завидно, закупорить, коклюш, красивее, лубочный, мизерный, мытарство, намерение, облегчить, ободрить, обострить, пиццерия, плесневеть, столяр, танцовщица, углубить, экспертный, эскорт.

2. *Образуйте от глаголов формы прошедшего времени мужского, среднего, женского родов и множественного числа. Поставьте ударение во всех формах*

Оцепенеть, остолбенеть, окаменеть, окоченеть, окостенеть, застыть, замереть, пить.

3. *Распределите приведенные ниже слова по группам в зависимости от особенностей произношения сочетания согласных «чн».*

<шн> <чн> и <шн> <чн>

Булочная, конечно, молочный, скучно, нарочно, пустячный, сливочный, яичница, прачечная, молочница, ячневая, Ильинична, скворечник, беспорядочный, подсвечник, будничный, войлочный, селедочница, девичник, горничная, гречневый, непорядочный, перечница, спичечный, к шапочному разбору.

4. *Разделите на 2 колонки заимствованные слова*

<е> <э>

Атеизм, академия, ателье, барельеф, бежевый, бестселлер, вундеркинд, дефолт, депо, деспот, демон генетика, гипотеза, интерьер, кодекс, контейнер, портмоне, сессия, синтез, рекордсмен, термос, тире.

5. *Раскройте скобки*

- Многочисленные (прожектор) ярко освещали строительную площадку.
- На итоговом заседании акционеров предприятия присутствовали: (директор, бухгалтер, инженер, конструктор, слесарь) и начальники цехов.
- Из ворот выехали грузовики, (кузов) их до краёв были наполнены кирпичами.
- Фирма «Гамма» заключила (договор) на поставку сырья.
- Для проведения бесед и докладов были подобраны квалифицированные (лектор).

6. *Определите род существительных и составьте с ними словосочетания*

Картофель, амбре, домино, каноэ, авеню, рандеву, Дели, МИД, РАН, АТС, АЗС, НИРС, СМУ, АПК.

7. *Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов.*

- Выбирая современные материалы для отделки и ремонта, большую роль играет мнение специалиста.
- Беседуя с претендентом на должность бригадира-монтажника, у работодателя возникло много вопросов.
- Читая современные научно-технические журналы, пробуждается интерес к профессии.
- Изучив схему работы прибора, это поможет правильно его эксплуатировать.
- Составы наносятся на поверхности конструкций, очищенных от пыли и загрязнений.

8. *Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением фразеологических оборотов и устойчивых словосочетаний*

- Сейчас же спрячь язык за зубами!

2. Ты что, первый раз с Луны свалился?
3. А сейчас все пойдет по своим делам.
4. Надо взглянуть на дело глазами будущего потомка.
5. Из-за недостатка улики дело было положено за сукно.
6. Взаимопонимание и доверие играют большое значение в семейной жизни.
7. Если разобраться, ему в базарный день полкопейки цена.

9. Найдите и исправьте ошибки в управлении глаголов

1. Предоставьте Сергеевой отпуск согласно личного заявления.
2. По приезду в Москву он чувствовал себя плохо.
3. Из-за своей скромности она никогда не выступает.
4. Об этом не раз уже было указано.
5. На собрании постановили о том, чтобы выдать премию.
6. Мы перевыполнили план за счет производительности труда.
7. Высказывается критика о том, что мы делаем.

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания

Свет последн...й з...ри падал скво... сетку плюща зат...нувш...го ст...клян...ую дверь на тер...ас...е с белыми вязами. Шесть к...лон... с р...зными лист...ями (в)верху под...ерж...вали хоры на которых когда(то) бл...стели трубы музыкантов. К...лон...ы возн...сились радос...но и ц...ломудрен...о з...лоч...н...ые лег...н...кие стулья чин...о ст...яли под стенами. Темные гроздья кенкетов гл...дели со стен. Точно вчера потушен...ые были в них обг...ревшие белые свечи. Амуры в...лись и запл...тались в г...рляндах танц...вала обн...жен...ая жен...щина в нежных обл...ках. Под н...гами разб...гался сколь...кий шашеч...ный паркет. Стены и...чезли под темными п...лотнами в потускневш...х з...л...тых рамках. Тускнея пятнами с п...лотен вставала история рода. С пятнами то б...евой славы то п...зора то любви то ненависти...(М.Булгаков).

ВАРИАНТ 4

1. Поставьте ударение в словах

Аналог, ветеринария, высококвалифицированный, договор, добыча, донельзя звонят, заговор, искра, иконопись, избалованный, камбала, клала, кухонный, кремень, оптовый, откупорить, принудить, ракушка, рефлексия, ходатайствовать, щавель, языковая (колбаса).

2. Образуйте от глаголов формы прошедшего времени мужского, среднего, женского родов и множественного числа. Поставьте ударение во всех формах

Быть, включить, выдать, дать, сорвать, положить, набрать, звать.

3. Распределите приведенные ниже слова по группам в зависимости от особенностей произношения сочетания согласных «чн».

<шн> <чн> и <шн> <чн>

Античный, булочная, бутылочный, восточный, вечно, горчичник, подсолнечник, вторично, единичный, убыточный, перечница, лавочник, лихорадочный, научный, нарочно, очечник, отличник, однозвучный, печной, порядочный, пустячный, ручной, Саввична, сердечный, съёмочный, скворечник, точность, тренировочный, уличный, шапочный, ячневая, яичница.

4. Разделите на 2 колонки заимствованные слова.

<е> <э>

Агрессор, балетмейстер, декольте, детектив, гротеск, индекс, интервью, компресс, конкретно, контекст, коттедж, модель, марионетка, музей, Одесса, резерв, рейд, рейс, сонет, текстиль, тема, тембр, тест, тенденция, техника, фанера, фланель, шедевр, эстет,

5. Раскройте скобки

- а) (Пропуск) на посещение и осмотр экспозицией выставки можно приобрести в кассах ВВЦ.
- б) Посевные площади в этом году составили около 5000 (гектар).
- в) В санатории отдыхало много (грузин, цыган, белорус, монгол).
- г) Для более длительного хранения (помидора, апельсины, яблок) рекомендуется использовать вакуумную упаковку.

6. Найдите и исправьте случаи неправильного выбора формы числительного

- а) На объект пришли двое бригадиров и прораб.
- б) У обеих ворот стояла надёжная охрана.
- в) Строительная площадка находится в шестиста метрах от моря.
- г) В результате чего в обеих цехах вышло из строя оборудование.
- д) Поздравляем всех ребят с двадцать третьим февралём.
- е) Длина ствола некоторых деревьев достигает более полтора метра.
- ж) В двухтысячи пятом году голландская фирма «Сток» примет участие в международной выставке.

7. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов

- а) Напомним хронологию событий, чуть не приведшими к кризису.
- б) Достигнута договорённость о ряде мер, открывающими новые перспективы в строительной индустрии.
- в) На заседании были представители всех отделов, за исключением двух сотрудников, отсутствующих по уважительной причине.
- г) Современная строительная индустрия, добившаяся интенсивного развития, характеризуется снижением уровня качества сдаваемых в эксплуатацию объектов.
- д) Требования к составлению деловых писем предписывают использовать языковые клише, характерными в каждом конкретном варианте.

8. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением фразеологических оборотов и устойчивых словосочетаний

- 1. Такое несоответствие проходит красной полосой в студенческих работах.
- 2. Рабочие занимались сизифовым делом, разгружая и перекладывая кирпич вручную, снова нагружая и поднимая наверх, к лесам.
- 3. Не мудрствуя долго, приведу цитату из отчета.
- 4. Хотя был он и не из робкой десятки, но тут не мог не испугаться.
- 5. Десятки жалоб на руководство предприятия остаются гласом, вопиющим в пустыне.
- 6. В плановых отделах и бухгалтериях сводят последние счета с ушедшим годом.

9. Исправьте ошибки, связанные с нарушением построения предложений

- 1. Толпы людей были повсюду: на улицах, площадях, скверах.
- 2. Летом мы побывали в Пскове и не только посетили Михайловское, но и Святогорский монастырь.
- 3. Я занимаюсь теннисом не только летом, а также зимой.
- 4. В комнате возле печи стояла девушка, она была жарко натоплена..
- 5. Я не заметил, что находится ли он в комнате.
- 6. Он кричал, что я вас одним пальцем прихлопну.
- 7. Я пил кофе, приготовленный барменом и в который добавили кардамон.
- 8. Имеющийся жизненный опыт у человека – это истинное его богатство.

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания

Эта з...мля (н...)знала (н...)ед...ного м...ста из камня. Тут (н...) верили в камень относились к нему с предуб...ждением б...ялись его х...лодности и бе...различия. (Н...)верили что может защ...тить он чел...века в стужу в лютой м...ро... в осен...юю (н...)погоду. (Во)всем отдавали пр...имущество дер...ву доступному пр...вычному бли...кому. (По)этому и все м...сты в этой з...мле были д...р...вян...ые. А людям пр...шлым ч...жестранцам заво...вателям пут...шествен...икам апост...лам или просто бр...дягам к...залось буд(то) тут и (во)все нет м...стов буд(то) л...жит эта з...мля в (н...)пр...ступност... и запустении... от сотв...рения мира. Да и как они могли заметить рус...кие м...сты когда прокладывалось все это (в)случа... крайней (н...)обх...димости (П. Загребельный).

ВАРИАНТ 5

- 1. **Поставьте ударение в словах**

Алкоголь, апартаменты, бензопровод, верование, втридорога, добыча, завидно, избаловать, импорт, искра, каталог, кладбище, коклюш, корысть, принята, аристократия, торты, намерение, верование, хранишь, новорожденный, нефтепровод, договор, ремень, цемент, хвоя, свекла, документ, комбайнер, порты.

2. Определите род несклоняемых существительных

Буржуа, аггаше, маэстро, леди, мадам; шимпанзе, какаду, фламинго, колибри; досье, фиаско, коммюнике, табу, виски, портмоне; евро, кофе, пенальти, сирокко, хинди, экую, авеню, кольраби, салями.

3. Укажите, в каких словах произносится -ШН-

Яичница, мелочный, троечник, нарочно, чулочная, Ильинична, скучно, скворечник, гречневый, ночной, конечно.

4. Определите род каждого существительного. Составьте и запишите словосочетания, подбирая к каждому данному ниже слову прилагательное.

ЦК, ООО, КБ, продмаг, АЗС, МИД, СНГ, прудишко, фамилия, сирота, кофе, алиби, МИД, Сухуми, тюль, Колорадо, Гоби

5. Поставьте существительные в родительном падеже множественного числа. Укажите возможные варианты и отметьте стилистические различия между ними:

Ампер, грамм, килограмм, рентген, гектар; апельсин, баклажан, помидор, яблоко; носок, чулок, сапог, туфля; серьга, простыня, вафля, свеча; будни, сумерки, ясли, нападки.

6. Укажите правильные формы числительных.

Семьюстами двадцатью, осемьюстами девяносто четырьмя, пятистами сорока, тысячей, у двоих сестер, к двух тысячи пятнадцатому году, семеро суток, сполуторастами рублями.

7. Проанализируйте данные предложения, определите вид ошибок и причину возникновения. Спишите, внося необходимые исправления.

1. Бытует мнение, что нехорошо пользоваться библиотечными книгами, потому что они бывают в каждых руках. 2. Необходимо разобрать безответственный и возмутительный вопрос о хищении государственной собственности 3. Наша партия является большим оптимистом в положительном для нас исходе выборов. Предварительный план играет большое значение при написании сочинения. 5. Теряется драгоценное время, слушая глупые разговоры. 6. Он делал сегодня на правительстве доклад.

8. Исправьте ошибки, связанные с употреблением деепричастных и причастных оборотов.

1. Нелегко найти научного сотрудника, взявшегося бы за эту сложную тему.

2. Все увидящие эту картину не могут не возмутиться.

3. Раздались долго не смолкаемые аплодисменты.

4. Заказ, выполняющийся нашей фирмой, особый.

9. Какие выражения вы употребите в данных ситуациях. Составьте и запишите полностью варианты высказывания.

– Составьте варианты извинений за неловкое движение в транспорте (перед пожилым человеком, перед ребенком, перед ровесником).

– Вежливо откажите в просьбе ответить на вопрос, в котором вы некомпетентны.

– Подготовьте текст новогоднего поздравления, стараясь избегать штампов, декану факультета.

10. Расставьте пропущенные знаки препинания, вставьте пропущенные буквы и раскройте скобки

Медлен...о ц...пляясь за ветви с...рени проплыла п...утинка. П...утинка предвес...ница осени. Долго и трудно вывр...вало лето что(бы) потом вз...рват...ся буйным цв...тением. Рано и быстро оно уг...са...т.

Татушка с...дела на тер...ас...е подставив заг...релое орехового цвета лицо т...ж...лему жаркому но уже усталому августовскому со...нцу. Крепко п...чет это обман...ое со...нце но (н...)пр...бавляет заг...ру. Татуша л...ниво щ...рила глаза обмахиваясь маленьким веером из сл...новой кости и (н...) без уд...вольствия думала что лето (на)исходе и скоро будет П...тербург с т...атрами балами интересными люд...ми.

ВАРИАНТ 6

1. Поставьте ударение в словах

Аналог, баловать, банты, вероисповедание, газопровод, диспансер, закупорить, индустрия, квартал, красивее, обеспечение, оптовый, партер, похорон, ремень, договор, газопровод, забронировать (закрепить), одновременный, обеспечение, принудить, глубокоуважаемый, ходатайствовать, каталог, некролог, рассредоточение, экспертный, щавель, арахис, украинец.

2. Укажите существительные мужского рода.

Пенсне, Батуми, цеце, хинди, сирокко, алоэ, колибри, кюре.

3. Укажите существительные, имеющие в родительном падеже множественного числа нулевое окончание.

Грабли, опилки, сумерки, заморозки, ясли, плечи, свечи, носки.

4. Определите род каждого существительного. Составьте и запишите словосочетания, подбирая к каждому данному ниже слову прилагательное.

МКАД, КППФ, детсад, НАТО, ТСЖ, ОРЗ, ГУЛАГ, рояль, картофель, тюль, толь, вуаль, кофе, повидло, жюри, пюре, студень, мебель.

5. Образуйте от глаголов формы прошедшего времени мужского, среднего, женского родов и множественного числа. Поставьте ударение во всех формах

Баловать, класть, нанять, гнать, прожить, понять, взять, красть, солгать.

6. Определите род следующих существительных, составьте с ними словосочетания типа «прилагательное + существительное»

Бандероль, мозоль, вуаль, чучело, плацкарта, толь, шампунь, аэрозоль, рельс, тюль, туфля, погон, вермишель, туннель, лебедь, желе, фасоль, фамилия, картофель.

7. Найдите и исправьте ошибки в согласовании.

1. Восемь человек вошло в дом трактирщика.
2. Тридцать один ученик участвовали в походе.
3. Большая часть домов в этом районе каменные.
4. На протяжении веков крестьянство боролись против помещиков.
5. Иванов был круглая сирота.
6. Он такая растяпа!
7. Это было в проливе Босфоре.
8. Это случилось в штате Мичигане.
9. К уборке зерновых культур уже приступил ряд хозяйств.
10. Детвора благодарны шефам за подарок.

8. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов

1. Придя в первый день на участок, нам сразу же дали задание.
2. Читая поэму, чувствуется сила каждого слова.
3. Потеряв на войне мужа, у нее не было желания заводить новую семью.
4. Стоя у дверей в гостиную, мне был ясно слышен их разговор.
5. Книга, читающаяся с увлечением, содержит много интересного.
6. На окраине поселка стояла палатка, торговавшая спичками и хлебом.
7. Полученное задание на практике следует выполнить к концу марта.

9. Расставьте пропущенные знаки препинания, вставьте пропущенные буквы и раскройте скобки

Дом которого вы (н...)найдете был о двух этажах крытый гол...ан...скими ч...репицами. Крыльцо по которому в него входили было д...ревян...ое и выдавалось на улицу... Из с...ней довольно крутая лес...ница вела в верхн... жил...е состоявш... из вос...ми или дев...ти комнат в которых с одной ст...роны жил сод...ржатель панс...она а с другой были класс...ы. Дортуары или спал...ные комнаты для детей находились в нижн...м этаже по правую сторону с...ней а по левую жили две старушки гол...ан...ки из которых каждой было более ст... лет и которые собствен...ыми глазами видели Петра (В,в)еликого и даже с ним говаривали (А.Погорельский).

10. Напишите с соблюдением всех необходимых реквизитов автобиографию.

ВАРИАНТ 7

1. Поставьте ударение в словах

Афера, блокировать, высокопроизводительный, досуг, забронировать (покрыть броней), издавна, магазин, мизерный, некролог, облегчение, комбайнер, осведомить, пахота, рассредоточение, свекла, аристократия, торты, приобретение, принять, современный, симметрия, статуя, уведомленный, умерший, новорожденный, ханжество, ходатайствовать, цемент, черпать, шофер.

2. Разделите на 2 колонки заимствованные слова

<е>

<э>

Агрессия, адекватный, академик, антитеза, атеист, ателье, аутсайдер.
Бактерия, бартер, бизнес, бутерброд, берет, газета, гейзер.
Дебаты, дебют, девальвация, декада.

3. Распределите приведенные ниже слова по группам в зависимости от особенностей произношения сочетания согласных

<шн>

и

<чн>

Очечник, прачечная, полуночник, скучно, прочный, подсвечник, пустячный, скучно, яичница, булочная, взяточник, взяточница, горничная, горчичник.

4. Образуйте от данных слов форму множественного числа

Борт, доктор, парус, паспорт, катер, стог, череп, шомпол, обшлаг, колокол, жемчуг, доктор, бункер, скутер.

5. Определите род каждого существительного. Составьте и запишите словосочетания, подбирая к каждому данному ниже слову прилагательное

МКАД, КПРФ, детсад, НАТО, ТСЖ, ОРЗ, ГУЛАГ, рояль, картофель, тюль, толь, вуаль, кофе, повидло, жури, пюре, студень, мебель.

6. Объясните различия между приведенными паронимами, составьте словосочетания с каждым из них.

Факт–фактор, проблемный–проблематичный, стилевой–стилистический, сытый–сытный, методичный–методический, статичный–статический, командированный–командировочный, одеть–надеть, целый–цельный.

7. Исправьте речевые ошибки.

1. Сейчас диктор подтвердил о том, что шайбу забил Фирсов.
2. Что можно комментировать о таком ударе?
3. Сегодня погода благоприятствует для хорошего темпа лыжных гонок.
4. На конференции состоялся обмен мнений.
5. Выводы комиссии противоречат с мнением коллектива лаборатории.
6. Нам остается позавидовать о том, что у вас есть такой музей.
7. Мама чисто убрала в комнате, на окна повесила красивую тюль.
8. Лицо дамы скрывал густой вуаль.
9. Голову моют шампунью.
10. Я не нашла в магазинах ни апельсин, ни мандарин, ни баклажан, зато купила 5 килограмм помидор и килограмм яблок.

8. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением причастных и деепричастных оборотов.

1. В мастерскую привезли табуретки, делавшиеся столярами.
2. Из этой книги мы узнали о тех ужасах, пережитых нашим народом.
3. Посмотрев фильм, писатель стал мне еще ближе и дороже.
4. Перечисляя в конце фильма имена погибших, верится, что их не забудут.
5. Глядя на такую несправедливость, у меня сердце кровью обливается.
6. Мы увидели крестьян, отправляющих домой.
7. Дети играли на покрытом лугу свежей травой.
8. Придя в первый день на участок, нам сразу же дали задание.

9. Читая поэму, чувствуется сила каждого слова.

10. Потеряв на войне мужа, у нее не было желания заводить новую семью.

9. Какие выражения вы употребите в данных ситуациях? Составьте и запишите полностью варианты высказывания.

– Поблагодарите родителей за подарок ко дню рождения.

– Составьте варианты извинений за случайное опоздание (перед сослуживцем, перед преподавателем, перед приятелем).

– Составьте текст приглашения на праздничный вечер студентам (неофициальное).

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания К...жет...ся уже в нач...ле декаб...ря нач...лись м...розы. Гря...ь на дорогах пр...вратилась в безобразные комья твёрдост...ю р...вные железу. Ветер до тех пор постоян...о дувш...й с (юго)запада с «гнилой ст...роны» переменялся и подул с севера с Москвы. Тучи всё (по)прежнему тянулись над п...чал...ными полями но они уж были (н...) син...ватые дож...девые а серые с (молочно)белыми окраинами. (Мелко)водные пруды и реч...ки начинали зам...рзать особен...о замерзали те которые лежали в крутых или пор...сших лесом б...регах в затиш...е. Целые стада лош...дей коров и овец появились на замёр...ших озимях разнообразия (мертвен...о)унылый вид окрес...ностей.

Зима всё ещё (н...)приходила. Случ...лось иногда что тусклое небо ещё более потускнеет ещё гуще и плотнее надвинут...ся мрач...ные тучи и снег мелкими твёрдыми как кристалл... звёздоч...ками засеет над полями. (А.И.Эртель).

ВАРИАНТ 8

1. Поставьте ударение в словах.

Аристократия, торты, приобретение, принять, современный, симметрия, статуя, уведомленный, умерший, новорожденный, ханжество, ходатайствовать, цемент, черпать, шофер, афера, блокировать, высокопроизводительный, досуг, бронировать (покрыть броней), издавна, магазин, мизерный, некролог, облегчение, комбайнер, осведомить, пахота, рассредоточение, свекла.

2. Спишите, распределяя слова по группам в зависимости от особенностей произношения согласного звука перед «Е» (мягкое, твердое).

Гипотеза, дебет, девальвация, демпинг, интеграция, кодекс, кредо, компресс, корректный, компьютер, купе, менеджер, портмоне, проект, претензия, современный, текст, тема, тире, фанера, экспресс, энергия, газгольдер, генетик, деканат, декаэдр, гантели, идентичный, антисептика.

3. Запишите данные сочетания в родительном и творительном падежах. Цифры запишите прописью.

289 тысяч, 35 градусов, 14 человек, 65 студентов, 77 квартира, 1/7 заработка, 120 вольт, 500 рублей, 1700 метров, 650 ампер, 165 дней, 770 секунд, 1400 преподавателей, 3132 жителя, 8005 тонн, 7543 километра, 68 833 предмета, 350 00 лет.

4. Составьте словосочетания (прил. + сущ.) с указанными словами.

Безе, денди, мозоль, иваси, какаду, бра, желе, лосось, моль, пони.

5. Расставьте ударения в формах слов различных частей речи.

Бухгалтер – бухгалтеры – бухгалтеров

туфля – туфли – туфлей

директор – директора – директоров

торт – торты – тортов

деньги – деньгами – о деньгах

краток – кратка – кратко – кратки

ясен – ясна – ясно – ясны

скучно – скучна – скучно – скучны

братъ – брала – брало – брали

звать – звала – звало – звали

ждать – ждала – ждало – ждали

класть – клала – клало – клали

6. Проанализируйте данные предложения, определите вид ошибок и причину возникновения. Спишите, внося необходимые исправления.

1. В последнее десятилетие профессия брокера в нашей стране стала одной из самых наипрестижнейших. 2. Я хочу высказать то чувство, которое меня преобладает. 3. Это тематика еще только начинается разрабатываться. 4. На пространстве нескольких километров от станции земельное полотно дороги уже усеяно ровным слоем гравия и утрамбовано. 5. Эта проблема составляет предмет математической логики, которая развилась в точную науку, которая применяет математические методы исследования. 6. На каторге человек каждый день должен молить богу, чтобы он даровал ему жизнь и свободу. 7. В таком темпе гражданам надо оплачивать за услуги, которые государство предоставляет населению. 8. Речь-то ещё идет и в том, что пострадавшим нужна психологическая помощь и поддержка. 9. Все говорят сейчас о том, о чём заметил наш корреспондент в своем последнем репортаже. 10. Выезжая сегодня из гаража, новое колесо отвалилось на повороте.

7. Исправьте речевые ошибки, связанные с употреблением паронимов.

1. Чтобы чаще бывать в театре, я купил абонент.
2. Герой все время находится в подвесном состоянии.
3. В этот день я услышала много обидчивых слов.
4. Любой поступок заслуживает осуждения.
5. Все вокруг привлекательно: и близкие и далекие холмы.
6. Студент быстро освоил материал.
7. Мой брат – человек практический, он не выбрасывает старые вещи.
8. Мальчик отвечал на вопросы с каким-то виновным видом.
9. В новых кварталах города находятся самые высотные дома.
10. Она приготовила сытый завтрак.

8. Напишите с соблюдением всех необходимых реквизитов заявление с просьбой предоставить вам академический отпуск.

9. Какие выражения вы употребите в данных ситуациях. Составьте и запишите полностью варианты высказывания.

- Составьте варианты извинений за поздний визит (перед родителями друга, перед сослуживцем).
- Поблагодарите научного руководителя за советы при подготовке дипломной работы.
- Вежливо откажите в просьбе одолжить вещь, которая нужна вам самому.

10. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания.

У Р...стовых были именин...иц... Натальи мать и мен...шая дочь. С утра (н...) переставая под...е...жали и от...е...жали к...реты подвози...шие поздравителей к большому всей Москве извес...ному дому графини Р...стовой на П...варской. Графиня с красивой старшей дочер...ю и гос...тями (н...)перестававшими см...нять один другого сидели в гостин...ой.

Графиня была жен...щина с восточ...ным типом худого лица лет сорока пяти видимо изнурён...ая дет...ми которых у ней было двена...цат... чел...век. М...длительность её движений и говора происходившая от слабости сил пр...давала ей значител...ный вид внушавший уважение. Кн...гиня Анна Михайловна Друбецкая как домашний чел...век сидела тут(же) помогая в деле пр...нимания и занимания разговором гостей. (По Л.Н.Толстому).

ВАРИАНТ 9

1. Поставьте ударение в словах

Агент, агентство, алфавит, алкоголь, аргумент, асбест, договор, документ, добыча, досуг, жалюзи, засуха, завсегдагай, знахарь, заказник, изобретение, индустрия, каталог, каучук, километр, кремьень, кулинария, маркетинг, медикаменты, пломбировать, формировать, уведомить, черпать, баловать, изредка, втридорога, ничком, навзничь, каталог, квартал, упрочение, факсимиле, асимметрия.

2. Расставьте ударения в формах слов различных частей речи.

начать – начала – начало – начали
заняться – занялся – занялась – занялись
включить – включишь – включит – включают
вручить – вручишь – вручит – вручат
заданный – задан – задана – задано – заданы
поданный – подан – подана – подано – поданы
начатый – начат – начата – начато – начаты

3. *Образуйте форму родительного падежа множественного числа от данных существительных.*

Англичане, апельсины, баклажаны, буряты, вафли, гектары, гренадеры, гусары, заморозки, калмыки, килограммы, кочерги, лезгины, мандарины, микроны, носки, полотенца, рельсы, рентген, сапоги, свечи, томаты, туркмены, туфли, уланы, чулки, цапли, якуты, ясли.

4. *Разделите существительные на три группы: с окончанием во множественном числе -а (-я); с окончанием во множественном числе -ы (-и); с вариативным окончанием -а (-я) и -ы (-и).*

Кукла, чулок, валенок, блюдец, плясунья, поросенок, полынья, ружье, рысак, разиня, соня, сын, соболь, солдат, судья, тетерев, таможня, умница, читальня, шалунишка, граммов, щупальцев, болотцев.

5. *Определите род каждого существительного. Составьте и запишите словосочетания, подбирая к каждому данному ниже слову прилагательное.*

ВОЗ, ДПС, США, КБ, КНР, загс, НИИ, ВИЧ, бинокль, депо, какао, метро, меню, кофе, колибри, пенсне, жюри, тюль, пальто.

6. *Исправьте ошибки, связанные с употреблением деепричастных оборотов.*

1. Читая пьесу, перед нами проходит жизнь одного из провинциальных городов старой России.
2. Пролетая над материком, космонавту отчетливо были видны города, реки, пашни.
3. Двигая валик, лак равномерно распределяется по поверхности.

4. *И вот сидя несколько дней в своем кабинете, без всяких икон, только сравнивая репродукции, передо мной открылась страшная картина.*

7. *Найдите и исправьте ошибки в согласовании.*

1. Восемь человек вошло в дом трактирщика.
2. Тридцать один ученик участвовали в походе.
3. Большая часть домов в этом районе каменные.
4. На протяжении веков крестьянство боролись против помещиков.
5. Иванов был круглая сирота.
6. Он такая растяпа!
7. Это было в проливе Босфоре.
8. Это случилось в штате Мичигане.
9. К уборке зерновых культур уже приступил ряд хозяйств.
10. Детвора благодарны шефам за подарок.

8. *Напишите с соблюдением всех необходимых реквизитов доверенность на право вождения автомобиля.*

9. *Какие выражения вы употребите в данных ситуациях. Составьте и запишите полностью варианты высказывания.*

– Вежливо откажите в просьбе ответить на вопрос, в котором вы некомпетентны.

– Обратитесь с просьбой к другу – познакомить с заинтересовавшим вас человеком.

– Подготовьте текст поздравления с Днём рождения, стараясь избегать штампов, любимому человеку.

10. *Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания*

Кня...ь Василий исполнил обещ...ние дан...ое на вечере у Анны Павловны кн...гине Друбецкой просившей его о своём ед...нствен...ом сыне Борисе.

О нём было доложено государю и н... (в) пример другим он был переведён в гварди... Семено... ский полк прапор... щиком. Но ад... ютантом или состоящим при Кутузове Борис так и (н...) был назначен (н...) смотря на все хлопоты и происки Анны Михайловны. (В)скоре после вечера у Анны Павловны Анна Михайловна вернулась в Москву прямо к своим богатым родствен... икам Ростовым у которых она ст... яла в Москве и у которых с детства воспитывался и годами ж... вал её об... жаемый Боренька только что произведён... ый в армейские и (тот)час переведён... ый в гвардейские прапор... щики. Гвардия уже вышла из Петербурга д... сятого августа и сын оста... шийся для обмун... дирования в Москве должен был догнать её по дороге в Радзивилов (По Н.Толстому).

ВАРИАНТ 10

1. *Поставьте ударение в словах.*

Алкоголь, апартаменты, бензопровод, верование, втридорога, добыча, завидно, избаловать, импорт, искра, каталог, кладбище, коклюш, корысть, принята, договор, газопровод, забронировать (закрепить), одновременный, обеспечение, принудить, глубокоуважаемый, ходатайствовать, каталог, некролог, рассредоточение, экспертный, щавель, арахис, украинец,

2. *Определите род несклоняемых существительных:*

Буржуа, атташе, маэстро, леди, мадам; шимпанзе, какаду, фламинго, колибри; досье, фиаско, коммюнике, табу, виски, портмоне; евро, кофе, пенальти, сирокко, хинди, экю, авеню, кольраби, салями.

3. *Разделите на 2 колонки заимствованные слова*

<е>

<я>

Кодекс, контейнер, портмоне, сессия, синтез, рекордсмен, термос, тире, шатен, деталь, интеллект, кофе, крейсер, крем, либретто, манекен, паштет, претензия, протест, терапевт, термометр, форель фонема, цистерна, эффект.

4. *Определите род каждого существительного. Составьте и запишите словосочетания, подбирая к каждому данному ниже слову прилагательное*

МВФ, Морфлот, ВМФ, ЭВМ, вуз, СКВ, ЛДПР, ГКЧП, авеню, бра, беже, жюри, какаду, киви, кофе, кольраби, тюль, коммюнике, пенальти.

5. *Запишите данные сочетания в родительном и творительном падежах. Цифры запишите прописью.*

110 тысяч, 95 градусов, 7 человек, 59 студентов, 68 квартира, 5/9 заработка, 220 вольт, 500 рублей, 1568 метров, 130 ампер, 366 дней, 600 секунд, 1340 преподавателей, 2123 жителя, 9000 тонн, 7543 километра, 27 842 предмета, 37 000 лет.

6. *Образуйте от данных слов форму множественного числа*

Тенор, шулер, штабель, пристав, лекарь, компьютер, ректор, паспорт, адрес.

7. *Проанализируйте данные предложения, определите вид ошибок и причину возникновения. Спишите, внося необходимые исправления.*

1. Духовное состояние журналиста, попавшего в заключение, вызывает тревогу. 2. Актриса играет заглавные роли в спектаклях "Холопка", "Веселая вдова" и "Граф Люксембург". 3. Вниманию слушателей был предоставлен доклад об экономическом состоянии современной России. 4. Большую роль в спортивной закалке имеет упорная тренировка, выдержка и упорство. 5. В городе построены не только новые школа, больница, но также драмтеатр и библиотека. 6. У нас действительно будет ответственность тех, кто за это говорит. 7. Бывшего диктатора обвиняют в геноциде и контрабанде наркотиками уже много лет. 8. Американские сенаторы утвердили законопроект введения санкций против стран, нарушающих конвенцию. 9. Подъезжая к сей станции и глядя на природу в окно, у меня слетела шляпа. 10. Вратарь ударил мяч кулаком, который упал возле ворот.

8. *Напишите с соблюдением всех необходимых реквизитов претензию о нарушении прав потребителя.*

9. *Какие выражения вы употребите в данных ситуациях. Составьте и запишите полностью варианты высказывания.*

- Поблагодарите артиста за доставленное удовольствие от спектакля.
- Составьте варианты извинений за случайное опоздание (перед сослуживцем, перед преподавателем, перед приятелем).
- Подготовьте текст новогоднего поздравления лучшему другу.

10. Расставьте пропущенные знаки препинания, вставьте пропущенные буквы и раскройте скобки

Д...рога пряч...т...ся в лес. Д...рев...я р...стут так густо что кажет...ся буд(то) поднимает...ся (в)верх сплошная стена из стволов. ...гнившим д...рев...ям (н...)куда валит...ся и они стоят оп...раясь на соседние стволы. На (не)сколько сотен кило...метров тян...т...ся этот лес почти (н...)кем (н...) посещавшийся (в)течении... ряда лет. Рас...т...лаются серебря...ные озёра окружён...ые л...систыми склонами х...лмов. Стоит над ними (н...)бывалая тиш...на. Когда проезжаеш... по этим м...стам то (н...)вольно вслушиваеш...ся в каждый ш...рох в каждый случайно раздавшийся треск суч...ка. Иногда пр...ходит...ся встречат...ся с м...дведем и предупредить его гу...ком.

Однажды (на)встречу машине вышел м...дведь (н...)знакомый с правилами улич...ного движения. Ш...фёр (н...)много погудел м...дведь уд...вился и (по)видимом решив что здесь (н...)чего (н...)поделаеш... и всё равно пр...дет...ся уступить отош...л в стор...ну.

Тестовые задания по лексике и фразеологии

1. Какой из приведенных признаков не относится к старославянизмам?

- 1) Начальный звук [а], соответствующий русскому [я];
- 2) основы *благо-*, *добро-*, *зло-*;
- 3) стечение гласных звуков;
- 4) приставки *воз-*, *низ-*, *из-*.

2. Какое из приведенных слов является старославянизмом?

- 1) Браслет;
- 2) брань;
- 3) брак;
- 4) рагу;
- 5) брат.

3. Выпишите из предложения диалектное слово.

Мы прятались от деда в небольшой балке, поросшей полынью и лопухами.

4. Выпишите из текста жаргонное слово.

Я с каждым днем становлюсь все здоровее. Занимаюсь, занимаюсь, занимаюсь... Так интенсивно я не качался никогда.

5. Определите тип выделенного слова с точки зрения сферы употребления.

Перед л...тучкой Кучеренко просматривал альбом с вырезками статей и заметок.

- 1) Термин;
- 2) профессионализм;
- 3) диалектизм;
- 4) жаргонизм.

6. Определите тип выделенного слова с точки зрения сферы употребления.

Анисим взял косу, прошелся по ней бруском.... Посмотрел на кошенины – неплохо с утра помахал.

- 1) Термин;
- 2) профессионализм;
- 3) диалектизм;
- 4) жаргонизм.

7. Определите тип выделенного слова с точки зрения сферы употребления.

«А что случилось?» – «Острый лейкоз. Вчера делали повторный анализ».

- 1) Термин;
- 2) профессионализм;

3) диалектизм;

4) жаргонизм.

8. Какие слова не имеют синонимов в современном языке?

1) Историзмы;

2) архаизмы.

9. Определите тип устаревшего слова.

Волга под боком, но заволжанин в бурлаки не хаживал.

1) Архаизм;

2) историзм.

10. Определите тип устаревшего слова.

У людей-то в дому – чистота, лепота, А у нас-то в дому – теснота, духота.

1) Архаизм;

2) историзм.

11. Определите тип устаревшего слова.

Крив был Гнедич поэт, преложитель слепого Гомера, Боком одним с образцом схож и его перевод. (А.С. Пушкин)

1) Архаизм;

2) историзм.

12. Определите тип устаревшего слова.

Я с жадностью следил, как ставила она Передо мною сыр с фиаскою вина. (А.Майков)

1) Архаизм;

2) историзм.

13. Выпишите историзм (в той же форме, в какой слово употреблено в предложении).

Тредьяковский отпирает сундук, вынимает из кошки монету и вручает ее с поклоном. (И.Лажечников)

14. Определите, что позволяет отнести выделенное слово к устаревшим.

Ну, уж комиссия мне с вами..... ведь вы как ребенок: дай, да подай огонь в руки. (Ф.Достоевский)

1) Устарела одна из морфем слова;

2) устарело значение слова;

3) устарело все слово.

15. Определите, что позволяет отнести выделенное слово к устаревшим.

Любовь и дружество до вас дойдут сквозь мрачные затворы..... (А.Пушкин)

1) Устарела одна из морфем слова;

2) устарело значение слова;

3) устарело все слово.

16. Определите, к какому типу лексических единиц относится выделенное слово.

Побывал я однажды в стране,

Где исчезла частица не.

Поглядел я вокруг с доумением:

Что за лепое положение!

(С.Бондаренко)

1) Лексический неологизм;

2) авторский неологизм.

17. Что свидетельствует о старославянском происхождении слова ниспослать?

1) Суффикс инфинитива -ть;

2) приставка нис-;

3) лексическое значение слова.

18. Устаревшему слову полон соответствует современное плен. Какой исторический процесс связан с этими словами?

1) Старославянское слово было вытеснено русским;

2) исконно русское слово было вытеснено старославянским.

19. Выпишите неологизм:

Социализм отмирает, но его ментальность продолжает существовать, и пока никакой другой способ осмысления реальности не приходит ему на смену.

20. Выпишите неологизм:

Поневоле возвращаешься к феномену академика Сахарова, несшего в себе тихую харизму миротворческой убедительности, рожденную из сплава безусловной внутренней честности, политического кругозора и опыта гражданской терпимости.

Тестовые задания
«Основные лексические единицы
(синонимы, антонимы, омонимы)»

1. Найдите лишнее слово в синонимическом ряду:

- 1) затруднение;
- 2) тяжесть;
- 3) осложнение;
- 4) заминка;
- 5) загвоздка.

2. Найдите лишнее слово в синонимическом ряду:

- 1) надоедливый,
- 2) назойливый,
- 3) навязчивый,
- 4) дотошный,
- 5) неотвязный,
- 6) докучный.

3. Найдите синонимы к выделенному слову: КРУТОЙ берег.

- 1) Низкий;
- 2) обрывистый;
- 3) пологий;
- 4) отвесный;
- 5) размытый;
- 6) песчаный.

4. Найдите синонимы к выделенному слову: КОСОЙ взгляд.

- 1) Холодный,
- 2) суровый;
- 3) недоверчивый;
- 4) теплый;
- 5) ясный;
- 6) подозрительный.

5. Выберите доминанту синонимического ряда:

- 1) мозговать;
- 2) соображать;
- 3) раздумывать;
- 4) кумекать;
- 5) думать;
- 6) обмозговывать.

6. Определите тип синонимов: осьминог – спрут.

- 1) Абсолютные синонимы;
- 2) различаются оттенками значения;
- 3) различаются эмоционально-экспрессивной окраской.

7. Определите тип синонимов: лгать – трепаться – брехать.

- 1) Абсолютные синонимы;
- 2) различаются оттенками значения;
- 3) различаются эмоционально-экспрессивной окраской.

8. Определите тип синонимов: опыт – практика – навык.

- 1) Абсолютные синонимы;
- 2) различаются оттенками значения;
- 3) различаются эмоционально-экспрессивной окраской.

9. Выберите антоним к выделенному слову: легкая задача.

- 1) Тяжеловесная;
- 2) массивная;
- 3) трудная;
- 4) грузная;
- 5) математическая;
- 6) решенная.

10. Выберите антоним к выделенному слову: мягкий хлеб.

- 1) Ароматный;
- 2) ржаной;
- 3) вчерашний;
- 4) черствый;
- 5) вкусный;
- 6) свежий.

11. Определите тип антонимов.

Стрелял в журавля, а попал в воробья.

- 1) Языковые антонимы;
- 2) контекстуальные антонимы.

12. Выберите слова, имеющие омонимы.

- 1) Шелковая лента;
- 2) платить по таксе;
- 3) *важное* событие;
- 4) *перебить* оратора;
- 4) *заплыть* за буйки;
- 6) *тихий* голос.

13. Определите тип омонимов.

«*Фунт сахара и фунт стерлингов*» (заголовок статьи).

- 1) Лексические омонимы;
- 2) омофоны;
- 3) омоформы;
- 4) омографы.

14. Определите тип омонимов.

Ты белых лебедей кормила,

Откинув тяжесть черных кос....

Я рядом плыл; сошлись кормила;

Закатный луч был странно кос.

(В. Брюсов)

- 1) Лексические омонимы;
- 2) омофоны;
- 3) омоформы;
- 4) омографы.

Тест по теме «Паронимы и паронимазы»

1. Выберите окончание предложения.

Паронимия отличается от паронимазии тем, что...

- 1) ...паронимы имеют сходное, а паронимазы – одинаковое звучание;
- 2) ...паронимазы – это однокоренные слова, а паронимы имеют разные корни;

3) ...паронимы – это однокоренные слова, а паронимы имеют разные корни;

4) ...паронимы имеют одинаковое, а паронимы – сходное звучание.

2. Определите, какое лексическое явление использовано в предложении.

Я люблю книги Воронина. ... Может, поэтому и прихватил в дальнюю дорогу его книгу, в далеких краях напоминающую о Родине. (С.Борзенко)

1) Паронимия;

2) паронимия.

3. Выпишите из предложения слово, имеющее пароним.

Стрекоцут кузнечики, нестерпимый зной стоит над лугом. (В.Песков)

4. Выпишите из предложения слово, имеющее пароним.

В маленьком городе этом абонентов вызывали не по номерам, а просили телефонистку. (Г.Бакланов)

5. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Во всех пушкинских программах Яхонтова возникал образ Пушкина, самый _____ и самый достоверный из всех сыгранных Пушкиных. (И.Андроников)

1) Поэтический;

2) поэтический.

6. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Преподаватели дают студентам список _____ литературы и свою концепцию на лекциях.

1) Рекомендованной;

2) рекомендательной.

7. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Студент Марсов, верзил из семинаристов, не давал ему [Пирогову] проходу, глупо и глухо острил на его счет, а другие смеялись и радовались этому _____ представлению. (Ю.Герман)

1) Дареному;

2) дарственному;

3) даровому.

8. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Несмотря на рассветный час, людей было много... Какая-то _____ часть двигалась шагом к заставе. (Ю.Трифонов)

1) Конская;

2) конная.

9. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Став старше, мы узнали, что сказки – это _____ творчество народа, в котором в иллюзорной форме отражались его жизнь, чаяния и надежды. (В.Мезенцев)

1) Духовное;

2) душевное.

10. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Лето оказалось на редкость холодным, и _____ курортники не поправили финансовые дела большинства сочинских санаториев.

1) Одинокие;

2) одиночные.

11. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

Пророки не могли бы доказывать и само существование Аллаха, например, тем _____, что птицы держатся в воздухе или, как говорится в Коране, «летают под твердью неба». (Л.Климович)

1) Знаменем;

2) знаменем.

12. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложении.

И природа, и вечные темы – все это присутствует незримо в произведениях Чехова, однако для _____ характера, внутреннего мира человека автор мастерски описывает поступки героев и окружающую их обстановку.

- 1) Показа;
- 2) показания;
- 3) показывания.

13. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложение.

Так в условиях оккупации в городе началась _____ война.

- 1) Скрытая;
- 2) скрытная.

14. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложение.

Дата приезда комиссии не была известна работникам проверяемого отделения. Этот _____ всегда держал чиновников в напряжении.

- 1) Фактор;
- 2) факт.

15. Определите, какое слово необходимо вставить на место пропуска в предложение.

Фотограф совершал разные _____ операции с фотоматериалами.

- 1) Жуликоватые;
- 2) жульнические.

Тест по теме «Фразеологизмы»

1. Выпишите фразеологизм.

У нее своя лошадь и новенький шарабан, купленный этим летом. Вообще живет она на широкую ногу: наняла другую дачу – особняк с большим садом и перевезла в нее свою городскую обстановку, имеет двух горничных, кучера. (А.Чехов)

2. Выпишите фразеологизм.

Постоял в раздумье, сонно глядя на дверь, за которую смели прежде заглядывать только председатель, гласные да высшие члены управы; а затем, ничтоже сумняшеся, взялся за ее скобку и, затворивши на крючок, долго-долго пробыл за этой дверью. (И.Бунин)

3. Выпишите фразеологизм.

Сердце неугомонного старика билось тревожно, он ходил по пустым своим комнатам и прислушивался. Надо было держать ухо востро: мог где-нибудь сторожить ее [Грушеньку] Дмитрий Федорович, а как она постучится в окно..., то надо отпереть двери как можно скорее. (Ф.Достоевский)

4. Выпишите фразеологизм.

Около полудня с северной стороны надвинулась черная туча с разлохмаченными краями, и ветер сделался чрезвычайно сильным. Он сломал мачту нашей метеорологической станции. К сумеркам стали опасаться за крышу дома и на всякий случай привязали ее к соседним деревьям. (В.Арсеньев)

5. Выпишите фразеологизм.

Надо знать, что русский народ даже в самые трудные и тяжелые времена своей истории никогда перед врагом-захватчиком шапки не ломал, но... брал навозные вилы и порол ему брюхо. (А.Н. Толстой)

6. Подберите фразеологизмы со значением «хвалить».

- 1) Отдавать сердце;
- 2) возносить до небес;
- 3) вспоминать добрым словом;
- 4) наклеивать ярлыки.

7. Подберите фразеологизмы со значением «обманывать».

- 1) Бросать слова на ветер;
- 2) водить за нос;
- 3) валить с больной головы на здоровую;
- 4) обводить вокруг пальца;
- 5) смотреть сквозь пальцы.

8. Подберите фразеологизмы со значением «бездельничать».

- 1) Плясать под дудку;
- 2) бить баклуши;
- 3) ходить на задних лапках;
- 4) праздновать лентяя;
- 5) лежать на печи.

9. Подберите фразеологизм со значением «свободный».

- 1) Сам себе голова;
- 2) ноль без палочки;
- 3) без году неделя;
- 4) сбоку припеку;
- 5) музейная редкость.

10. Определите значение фразеологизма НАБИТЬ РУКУ.

- 1) Отомстить кому-либо за нанесенную обиду;
- 2) делать что-либо в состоянии гнева, будучи сердитым;
- 3) приобрести опыт, умение, сноровку;
- 4) начать конфликт, ссору с кем-либо.

11. Укажите номер фразеологизма, значение которого определено неправильно.

- 1) *Гнаться за длинным рублем* – стремиться найти работу с высокой оплатой независимо от того, нравится ли она.
- 2) *Притча во языцех* – то, что известно всем, является частым предметом обсуждения.
- 3) *Быть под мухой* – быть в глупом положении.
- 4) *Пустить петуха* – сорвавшись на высокой ноте во время пения, издать писклявый звук.

12. Укажите номер фразеологизма, значение которого определено правильно.

- 1) *Втирать очки* – льстить, преувеличенно хвалить кого-либо.
- 2) *Дары данайцев* – чрезвычайно щедрое вознаграждение.
- 3) *Краеугольный камень* – помеха, затруднение в каком-либо деле.
- 4) *Поднимать на щит* – создать благоприятные условия для осуществления чего-либо.

13. Укажите номер фразеологизма, значение которого определено неправильно.

- 1) *Прокрустово ложе* – мерка, под которую стремятся насильственно подогнать что-либо, для нее не подходящее.
- 2) *Лыка не вяжет* – о не умеющем выражать свои мысли, косноязычном человеке.
- 3) *Курить фимиам* – преувеличенно хвалить кого-либо, льстить.
- 4) *Родиться в рубашке* – о том, кому всегда сопутствуют удача, везение.

14. Определите, каким членом предложения является выделенный фразеологизм.

*«Сын у меня не **темная лошадка**, – с расстановкой сообщает Михайлов. – Учится отлично».* (В.Маканин)

- 1) Подлежащее;
- 2) сказуемое;
- 3) определение;
- 4) дополнение;
- 5) обстоятельство.

15. Определите, каким членом предложения является выделенный фразеологизм.

*Катерина Львовна глянула и закричала **благим матом**.* (Н.Лесков)

- 1) Подлежащее;
- 2) сказуемое;
- 3) определение;
- 4) дополнение;
- 5) обстоятельство.

16. Определите, каким членом предложения является выделенный фразеологизм.

*Этот даже одет небрежно – **рубашка не первой свежести** и мятые брюки, щеки и подбородок в темной юношеской заросли, не тронутый бритвой.* (В.Тендряков)

- 1) Подлежащее;

- 2) сказуемое;
- 3) определение;
- 4) дополнение;
- 5) обстоятельство.

17. Определите стилистическую окраску выделенного фразеологизма.

Вот с жиру и бесятся люди: то давятся, то травятся, а Федька – тот с поросятами убивается. (М.Зощенко)

- 1) Нейтральная;
- 2) книжная;
- 3) разговорная;
- 4) просторечная.

18. Определите стилистическую окраску выделенного фразеологизма.

Там, между полей, змеей вилась дорога и убежала за лес, дорога в обетованную землю, в Петербург. (И.Гончаров)

- 1) Нейтральная;
- 2) книжная;
- 3) разговорная;
- 4) просторечная.

19. Определите стилистическую окраску выделенного фразеологизма.

«У тебя же золотые руки! – скажут ему. – Ты бы мог знаешь как жить!..» (В.Шукшин)

- 1) Нейтральная;
- 2) книжная;
- 3) разговорная;
- 4) просторечная.

20. Определите стилистическую окраску выделенного фразеологизма.

Кто держится на своих собственных ногах, живет своим умом, характер свой на дешевку не разменивает, в вине себя не топит, пути своей жизни не кривит – у того человека свое отдельное место в жизни и на земле. (В.Астафьев)

- 1) Нейтральная;
- 2) книжная;
- 3) разговорная;
- 4) просторечная.

Б1.В.ОД.8 Начертательная геометрия, инженерная графика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства

1.	Модуль 1. Начертательная геометрия	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
2.	Модуль 2. Проекционное черчение	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
3.	Модуль 3. Стандарты СПДС и ЕСКД	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
4.	Модуль 4. Техническое рисование и элементы технического конструирования	ОК-7, ПК-24	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Как вычисляются параметры элементарных и простейших фигур: точки, прямой, плоскости, сферы, прямых круговых цилиндра и конуса?
2. Как влияет учет геометрических условий на расчет параметров объекта?
3. Как выполняется параметризация плоских составных фигур с учетом геометрических условий?
4. Сколькими параметрами определяется положение локальной системы координат относительно базовой на плоскости и в пространстве?
5. Как выполняется параметризация объемных фигур, в частности, составленных из поверхностей вращения?
6. Как задается базовая система координат, связанная с объектом?
7. Можно ли изменить положение базовой системы координат в процессе построения чертежа?
8. Как выбрать главный вид фигуры?
9. Какое количество изображений должен содержать комплексный чертеж?
10. Основные правила образмеривания чертежа?
11. Как задаются оси в стандартной изометрии?
12. Что такое коэффициент приведения в стандартной аксонометрии?
13. Как соотносятся оси аксонометрии с осями, отображенными на комплексном чертеже фигуры?
14. Как изображаются окружности в изометрии, прямоугольной и фронтальной диметрии?
15. Правила штриховки разрезов в аксонометрии?
16. Чем отличается разрез от сечения?
17. Способы задания разрезов на комплексном чертеже?
18. Построение сечений методом секущих плоскостей?
19. Как правильно задать оси системы координат при построении плоской фигуры сечения?
20. Правила штриховки разрезов и сечений?
21. Основные типы конструкторских документов?
22. Содержание чертежа детали?
23. В чем отличие чертежа детали от эскиза?
24. Состав сборочного чертежа?
25. В чем отличие спецификации от перечня?
26. Основные типы технических резьб?
27. Что такое шаг и ход резьбы? В каком случае они совпадают?
28. Условное изображение резьбы на цилиндре и в отверстии?
29. Основные конструктивные параметры резьбовых деталей?
30. Основные типы неразъемных соединений?
31. Зубчатые передачи и шлицевые соединения?

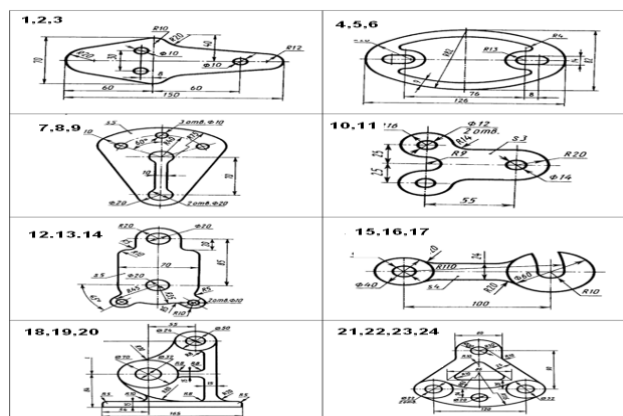
32. Содержание инструментальной панели?
33. Этапы построения трехмерной модели?
34. Этапы создания файла сборки?
35. Два метода проецирования на плоскость?
36. Инвариантные свойства параллельного проецирования?
37. Как задаются плоскости проекций на комплексном чертеже (эпюре Монжа)?
38. Как задаются проекции точки на комплексном чертеже?
39. Способы задания прямой и плоскости на комплексном чертеже?
40. Назовите главные линии плоскости?
41. Способы задания многогранников на чертеже?
42. Способы задания кривых поверхностей?
43. Что такое поверхность посредник при решении задач на пересечение поверхностей?
Метод секущих сфер?
44. Основные метрические задачи начертательной геометрии?
45. В каких задачах применяется метод прямоугольного треугольника?
46. Построение прямой перпендикулярной плоскости?
47. Метод плоско-параллельного перемещения?
48. Назовите стандартные аксонометрические проекции?
49. Что такое показатели искажения в аксонометрии?
50. Основное аксонометрическое соотношение?
51. Как располагаются оси в прямоугольной изометрии?
52. То же, в прямоугольной и косоугольной диметрии?
53. В чем заключается метод центрального проецирования?
54. Методы проецирования?
55. Как вычисляются параметры элементарных и простейших фигур: точки, прямой, плоскости, сферы, прямых круговых цилиндра и конуса?
56. Как влияет учет геометрических условий на расчет параметров объекта?
57. Как выполняется параметризация плоских составных фигур с учетом геометрических условий?
58. Как выполняется параметризация объемных фигур, в частности, составленных из поверхностей вращения?
59. Как задается базовая система координат, связанная с объектом?
60. Как выбрать главный вид фигуры?
61. Какое количество изображений должен содержать комплексный чертеж?
62. Основные правила образмеривания чертежа?
63. Чем отличается разрез от сечения?
64. Способы задания разрезов на комплексном чертеже?
65. Построение сечений методом секущих плоскостей?
66. Правила штриховки разрезов и сечений?
67. Как задаются оси в стандартной изометрии?
68. Что такое коэффициент приведения в стандартной аксонометрии?
69. Как изображаются окружности в изометрии?
70. То же, в прямоугольной и фронтальной диметрии?
71. Правила штриховки разрезов в аксонометрии?
72. Основные типы конструкторских документов?
73. Содержание чертежа детали? В чем отличие чертежа детали от эскиза?
74. Состав сборочного чертежа?
75. В чем отличие спецификации от перечня?
76. Основные типы технических резьб? Что такое шаг резьбы?
77. Условное изображение резьбы на цилиндре и в отверстии?
78. Основные конструктивные параметры резьбовых деталей?
79. Основные типы неразъемных соединений?

80. Способы изображения соединений?
81. Содержание сборочного чертежа?
82. Какие размеры проставляются на сборочном чертеже?
83. Правила составления спецификаций к сборочным чертежам?
84. Нужно ли указывать материал и шероховатость на сборочном чертеже?
85. Назначение чертежа общего вида?
86. Как штрихуются различные детали на изображениях чертежа?
87. Правила простановки позиций на чертеже общего вида?
88. Допустимые упрощения на чертеже общего вида?
89. В чем отличие чертежа общего вида от сборочного чертежа?
90. Назначение чертежа общего вида?
91. Как штрихуются различные детали на изображениях чертежа?
92. Правила простановки позиций на чертеже общего вида?
93. Допустимые упрощения на чертеже общего вида?
94. В чем отличие чертежа общего вида от сборочного чертежа?

Комплекс заданий

ЗАДАНИЕ 1: Вычертить изображения контуров деталей, указанных на рисунке задания, нанести размеры. Задание выполнить на листе чертежной бумаги формата А4.

Указания по выполнению задания: при выполнении каждой задачи должна соблюдаться определенная последовательность геометрических построений: осевые, центровые линии, основные начертательные; дуги, закругления; обводка, штриховка, выносные линии; размеры. Варианты задания на рисунке.

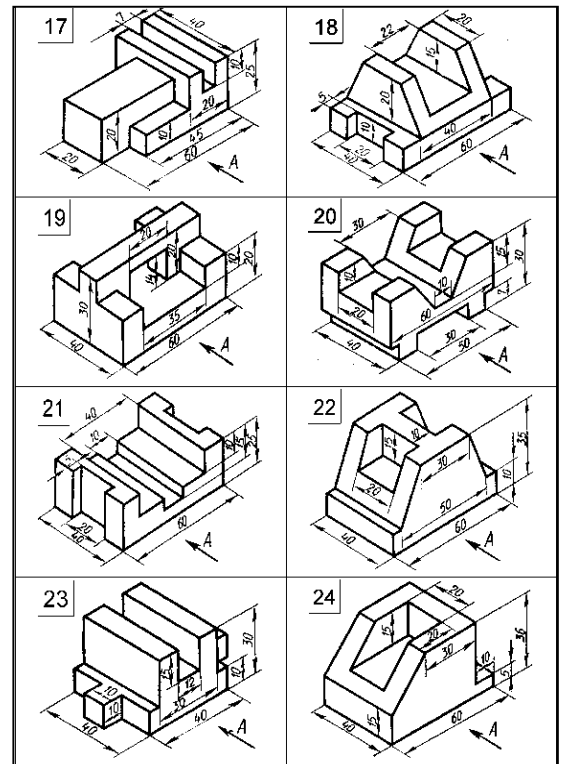
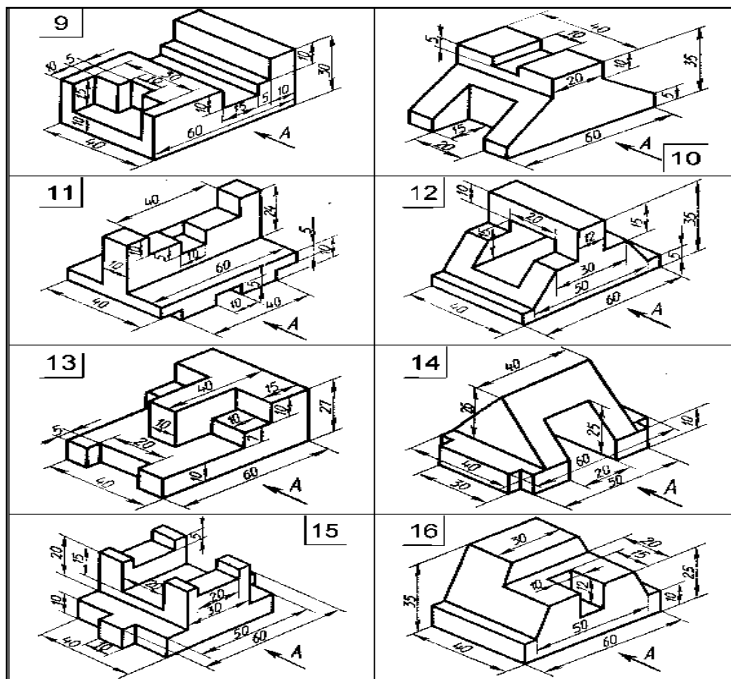
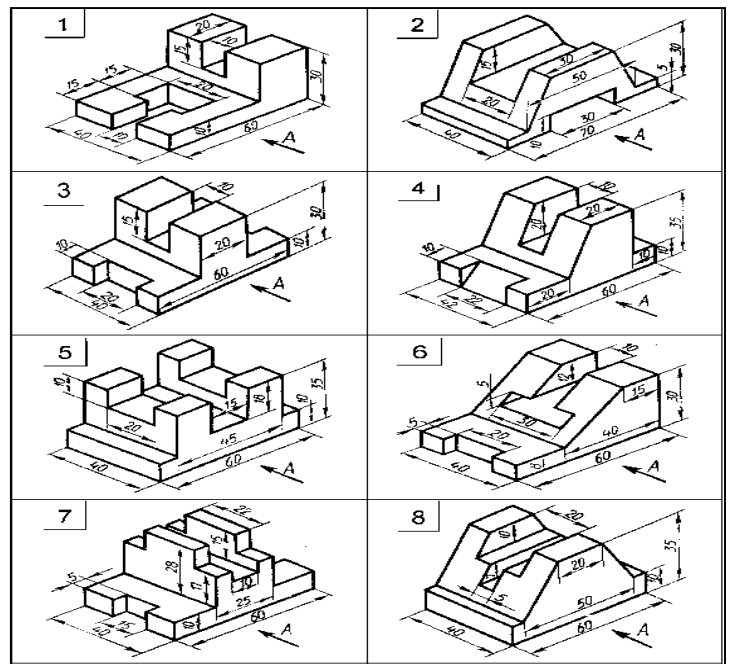


ЗАДАНИЕ 2: построить три вида детали по данному наглядному изображению в аксонометрической проекции в соответствии с вариантом задания.

Порядок выполнения задания:

- 1) изучить ГОСТ 2.305-68, 2.307-68;
- 2) внимательно ознакомиться с конструкцией фигуры по ее наглядному изображению и определить основные геометрические тела, из которых она состоит;
- 3) выделить на листе бумаги соответствующую площадь для каждого вида детали;
- 4) нанести тонко карандашом все линии видимого и невидимого контура, мысленно расчлняя деталь на основные геометрические тела;
- 5) нанести все необходимые выносные и размерные линии;
- 6) проставить размерные числа на чертеже;
- 7) заполнить основные надписи и проверить правильность всех построений;
- 8) обвести чертеж карандашом.

Варианты задания представлены на рис. 1-24



Б1.В.ОД.9 Основы строительства и инженерное оборудование

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые

	компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-28	готовностью 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, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Основы строительства»	ОК-7, ПК-2, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2. «Инженерное оборудование»	ОК-7, ПК-2, ПК-28	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к зачету

1. Виды строительных чертежей
2. Основные конструктивные элементы здания
3. Масштабы, применяемые в строительных чертежах
4. Фасад здания, план этажа, разрез.
5. Классификация зданий.
6. Понятие типизации, унификации и стандартизации в строительстве
7. Единая модульная система в строительстве
8. Проект организации строительства
9. Проект производства работ
10. Типовые технологические карты на выполнение работ
11. Архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания
12. Исполнительная и техническая документация в строительстве
13. Основы расчета строительных конструкций. Нормы проектирования.
14. Группы предельных состояний при расчете строительных конструкций.
15. Нагрузки и воздействия на строительные конструкции
16. Расчет на прочность центрально растянутых элементов
17. Расчет на прочность центрально-сжатых элементов
18. Формула расчета на прочность изгибаемых элементов
19. Строительные материалы. Основные физические свойства.
20. Основные механические характеристики строительных материалов.

21. Рациональные сферы применения строительных материалов
22. Каркас здания. Элементы каркаса.
23. Конструкции полов для предприятий общественного питания
24. Конструкции кровли и перекрытий
25. Основные несущие конструкции
26. Ограждающие конструкции

Тестовые задания

1. ВЫБОР КРАНА ЗАВИСИТ ОТ...

- 1) вылета крюка 4) массы груза
- 2) ширины колеи 5) длины стрелы
- 3) ширины котлована 6) геометрии здания
- 7) высоты подъема крюка

2. ПЛАНИРОВКА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ:

- 1) грейдер 4) каток
- 2) грейфер 5) скрепер
- 3) бульдозер 6) экскаватор

3. ТИП ГРУНТА

- 1) глина 4) песок
- 2) супесь 5) суглинок
- 3) скальный 6) растительный

4. КРАНЫ БЫВАЮТ

- 1) колесные 6) траковые
- 2) мостовые 7) башенные
- 3) козловые 8) подвесные
- 4) гусеничные 9) самоходные
- 5) приставные 10) пневматические

5. В СОСТАВ РАБОТАЮЩИХ НА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКЕ ВХОДЯТ

- 1) ИТР 4) ПТО
- 2) рабочие 5) БТИ
- 3) служащие 6) МОП и охр.

6. УЧАСТНИКИ ИНВЕСТИЦИОННОГО ПРОЦЕССА

- 1) Роскомгидромет
- 2) финансирующий банк
- 3) министерство природных ресурсов
- 4) федеральное агентство по строительству и ЖКХ

7. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ УЧАСТНИК ПРИЕМНОЙ КОМИССИИ

- 1) ГИБДД
- 2) заказчик
- 3) автор проекта
- 4) налоговая инспекция

8. ДЕ ЛЕССЕПС ПОСТРОИЛ В ЕГИПТЕ

- 1) Суэцкий канал
- 2) Асуанскую плотину
- 3) пирамиду Нифертити
- 4) английское посольство

9. ИМЕЕТ ПРАВО ОТКРЫВАТЬ БАНКОВСКИЕ СЧЕТА

- 1) начальник
- 2) главный инженер
- 3) главный бухгалтер
- 4) зам. по финансовым вопросам

10. ОСНОВНОЙ ВИД ТРАНСПОРТА В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

- 1) водный
- 2) тракторный
- 3) автомобильный
- 4) железнодорожный

11. КТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ УСТАНОВКУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- 1) заказчик
- 2) подрядчик
- 3) автор проекта
- 4) субподрядчик
- 5) завод-изготовитель

12. ДЛЯ КОНТРОЛЯ УРОВНЯ СТРОЙМАТЕРИАЛОВ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1) акт списания
- 2) лимитная карта
- 3) входной контроль
- 4) график потребности

13. КОНТРОЛЬ ПРОЕКТНЫХ ЗАМЫСЛОВ

- 1) авторский надзор
- 2) входной контроль
- 3) технадзор заказчика
- 4) промежуточный контроль

14. ЗАДАНИЕ РАБОЧИМ

- 1) план-задание по объекту
- 2) график производства работ
- 3) месячный набор работ по объекту
- 4) оперативный план-задание бригадам

15. ПЕРЕВОЗКА БЕТОННЫХ БЛОКОВ

- 1) трейлер
- 2) самосвал
- 3) панелевоз
- 4) бортовая машина

16. НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ СХЕМА ПЕРЕВОЗОК – ЭТО:

- 1) круговая
- 2) маятниковая
- 3) кольцевая
- 4) челночно-кольцевая

Дописать:

17. ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ВЕРТИКАЛЬНЫХ И ГОРИЗОНТАЛЬНЫХ УГЛОВ _____.

18. ХАРАКТЕРИСТИКА КРАНА ЗАВИСИТ ОТ

$$\left(\begin{array}{c} N_{кр} \\ L_{кр} \\ l_{стр} \\ M_{гр} \end{array} \right)$$

19. ЗАЛОЖЕНИЕ ОТКОСОВ ЗАВИСИТ ОТ _____.

20. РАЗРАБОТКОЙ ГОСТов ЗАНИМАЕТСЯ _____.

21. КОМПРЕССОР ВЫДАЕТ _____.

22. РАБОЧАЯ ЗОНА КРАНА ЗАВИСИТ ОТ _____.

23. ВИД РАБОТ СТРОИТЕЛЬНЫХ МАШИН

Установить соответствие:

- | | |
|-------------|----------|
| 1) монтаж | А) кран |
| 2) демонтаж | Б) копёр |

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 3) забивка свай | В) грейфер |
| 4) бетонирование | Г) клин-баба |
| 5) благоустройство | Д) бульдозер |
| | Е) бетононасос |
| | Ж) малярная станция |

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

24. ПОНЯТИЕ РИСКОВ, ТЕРМИНЫ

Установить соответствие:

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1) секции рисков | А) страховщик |
| 2) даёт страховку | Б) госпошлина |
| 3) страховая премия | В) страхователь |
| 4) оформляет страховку | Г) общие риски |
| 5) риски не связанные со страхованием | Д) экономические колебания |

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

25. ГЕОДЕЗИЧЕСКИЙ ПРИБОР - ИЗМЕРЕНИЕ

Установить соответствие:

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1) нивелир | А) высотные отметки |
| 2) мензула | Б) вертикальные углы |
| 3) теодолит | В) горизонтальные углы |
| 4) лазерный дальномер | Г) исполнительная съемка |
| | Е) топографическая съемка |
| | Ж) горизонтальные расстояния |

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.

26. РАЗРАБОТКА СЕТЕВОГО ГРАФИКА - ЭТО

Установить правильную последовательность:

- 1 - построение
- 2 - корректировка
- 3 - резерв времени
- 4 - критический путь
- 5 - ликвидация ошибок
- 6 - установка взаимосвязи
- 7 - продолжительность работ
- 8 - последовательность работ
- 9 - определение параметров модели

27. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТРОЙКИ РЕСУРСАМИ

Установить правильную последовательность:

- 1 - списание
- 2 - нормирование
- 3 - определение потребности
- 4 - распределение по потребителям
- 5 - организация складского хозяйства

28. ПРОЕКТИРОВАНИЕ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА НА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКЕ

Установить правильную последовательность:

- 1 -запас
- 2 - тип склада
- 3 - способ хранения
- 4 - требуемая площадь

5 - размещение складов

6 - схема приёмки, учёта и отпуска материалов

Б1.В.ОД.10 Микробиология

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Морфология и систематика микроорганизмов»	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Физиология микроорганизмов и влияние на них внешних условий»	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Биохимия микроорганизмов»	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Промышленное использование микроорганизмов»	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5. «Производственная санитария»	ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет, задачи и перспективы развития микробиологии, как науки.
2. Исторический очерк развития микробиологии.
3. Основные концепции классификации микроорганизмов.
4. Неклеточные организмы. Вирусы.

5. Основные научные разработки Л.Пастера.
6. Фагоцитарная теория иммунитета И.И.Мечникова.
7. Клеточные организмы. Прокариоты.
8. Царство Архебактерии.
9. Царство Эубактерии.
10. Грамотрицательные организмы: особенности строения, представители, распространение.
11. Подцарство Оксифотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
12. Цианеи и хлороксибактерии.
13. Подцарство Аноксифотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
14. Пурпурные и зеленые бактерии.
15. Подцарство Скотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе. Синтрофный симбиоз.
16. Риккетсии и хламидии.
17. Подцарство Спирохеты: особенности строения, представители, распространение, роль в природе и жизнедеятельности человека.
18. Грамположительные организмы: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
19. Подцарство Лучистые бактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
20. Микобактерии и коринебактерии.
21. Лучистые грибки: особенности строения, размножения, представители, распространение. Биологически активные вещества, продуцируемые лучистыми грибами и их значение.
22. Подцарство Настоящие грамположительные бактерии: особенности строения, размножения, представители, распространение, значение.
23. Лактобациллобактерии и Бациллобактерии.
24. Микрококковые бактерии: особенности строения, физиология, представители, распространение, значение.
25. Подцарство Микоплазмы.
26. Клеточное строение микроорганизмов: поверхностные и внутренние структуры.
27. Морфологические особенности микроорганизмов.
28. Размножение и спорообразование бактерий.
29. Рост микроорганизмов: основные условия роста бактерий, культивирование и цикл развития микроорганизмов.
30. Питание микроорганизмов: основные группы бактерий по типу питания, поступление питательных веществ в клетку бактерий.
31. Метаболизм микроорганизмов: основные этапы, ферменты и коферменты, регуляция метаболизма. Аллостерический эффект.
32. Дыхание микроорганизмов, его основные типы: нитратное, сульфатное, серное, карбонатное, фумаратное и железное дыхание. Значение микроорганизмов в биогеохимических циклах превращения веществ в биосфере.
33. Основные типы брожения у микроорганизмов. Использование продуктов брожения в различных отраслях народного хозяйства.
34. Фотосинтез у микроорганизмов. Отличие фотосинтеза фототрофных бактерий от фотосинтеза высших растений.
35. Таксисы у бактерий. Хемосинтез и биолюминесценция у микроорганизмов.
36. Генетика микроорганизмов.
37. Трансформация, конъюгация и трансдукция у микроорганизмов.
38. Факторы резистентности. Свойства плазмидов. Транспозоны.
39. Влияние абиотических факторов на микроорганизмы.

40. Влияние химических факторов и радиации на микроорганизмы. Взаимоотношения микроорганизмов с различными организмами.
41. Эволюция микроорганизмов.
42. Патогенные микроорганизмы и иммунитет. Микроорганизмы, как продуценты антибиотиков и других лекарственных веществ.

Тестовые задания по дисциплин

1. Увидел микроорганизмы:
а) Левенгук; в) П. Эрлих; б) Р. Кох; г) Л. Пастер;
2. Л. Пастер:
а) объяснил старение человека размножением гнилостных бактерий в кишечнике;
б) предложил использовать микробный антагонизм для лечения инфекционных заболеваний;
в) открыл антибиотики;
г) получил антибиотики в чистом виде.
3. Бактерии относятся к царству:
а) Прокариоты; б) Эукариоты;
в) Вирусы. г) Все ответы верны
4. Клон – это совокупность микроорганизмов:
а) выращенных из одной клетки;
б) выделенных одновременно из окружающей среды или патологического материала;
в) имеющих одинаковый генотип и большое фенотипическое сходство;
г) отличающихся по определенным свойствам (морфологическим, биологическим, антигенным и т.д.)
5. В системе классификации органического мира микроорганизмы:
а) объединены в одно царство;
б) относятся к двум царствам;
в) относятся к трем царствам.
г) к четырем царствам
6. Микробиологический метод исследования микроорганизмов – это:
а) изучение морфологических свойств микроорганизмов под микроскопом;
б) культивирование микроорганизмов на питательных средах;
в) проведение серологических реакций;
г) заражение и наблюдение за подопытными животными;
7. Микроскопический метод исследования микроорганизмов – это:
а) изучение морфологических свойств микроорганизмов под микроскопом;
б) культивирование микроорганизмов на питательных средах;
в) проведение серологических реакций;
г) заражение и наблюдение за подопытными животными;
8. Диплококки – это:
а) одиночные кокки;
б) парные кокки;
в) четыре попарно расположенных кокка;
г) беспорядочное скопление кокков;
9. Кокки – это бактерии:
а) нитевидные;
б) палочковидные;
в) округлые;
г) извитые.
10. Стрептококки – это:
а) одиночные кокки;
б) парные кокки;
в) четыре попарно расположенных кокка;
г) цепочка кокков;
11. Спириллы – это:
а) изогнутые палочки;
б) извитые микроорганизмы с числом витков спирали до 4;

- в) извитые микроорганизмы с числом витков спирали больше 4;
 - г) округлые микроорганизмы.
12. Функции нуклеотида:
- а) синтез белков;
 - б) хранение наследственной информации обо всех свойствах клетки;
 - в) хранение наследственной информации об отдельных свойствах клетки;
 - г) синтез АТФ.
13. Капсула – это:
- а) толстая оболочка, представляющая собой сеть микрофибрилл, погруженных в матрикс;
 - б) тонкая мембрана, представляющая собой слой липидов, связанных с белками;
 - в) защитный слой слизи на поверхности клетки;
 - г) все ответы верны.
14. Перитрихи – это бактерии:
- а) с 1 жгутиком;
 - б) с пучком жгутиков на одном полюсе или обоих;
 - в) с двумя жгутиками на противоположных полюсах;
 - г) со множеством жгутиков, расположенных равномерно по поверхности клетки.
15. Споры могут образовывать:
- а) кокки;
 - б) некоторые палочки;
 - в) все виды палочек;
 - г) извитые микроорганизмы.
16. Амфитрихи – это бактерии:
- а) с одним жгутиком;
 - б) с пучком жгутиков на одном полюсе или обоих;
 - в) с двумя жгутиками на противоположных полюсах;
 - г) со множеством жгутиков, расположенных равномерно по поверхности клетки.
17. Микроорганизмы способные жить как в кислородной, так и бескислородной среде относятся к группе:
- а) облигатные аэробы;
 - б) облигатные анаэробы;
 - в) факультативные аэробы;
 - г) микроаэрофилы.
18. Сапрофиты – это микроорганизмы:
- а) синтезирующие питательные вещества за счет энергии света;
 - б) синтезирующие питательные вещества за счет энергии других химических реакций;
 - в) питающиеся готовыми органическими веществами мертвых останков;
 - г) питающиеся готовыми органическими веществами живых организмов.
19. Микроорганизмы можно встретить в:
- а) воде;
 - б) почве;
 - в) организмах растений, животных, человека;
 - г) все ответы верны.
20. Бактерицидное действие факторов окружающей среды проявляется в:
- а) гибели м/о;
 - б) задержке роста и развития;
 - в) появлении у микроорганизмов неблагоприятных мутаций;
 - г) все ответы верны.
21. Условно-патогенными называются микроорганизмы, которые:
- а) вызывают в организме человека инфекционный процесс всегда;
 - б) вызывают инфекционный процесс при определенных условиях;
 - в) не вызывают инфекционный процесс только при определенных условиях;
 - г) не вызывают инфекционный процесс в организме человека никогда.
22. Органотропность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;

- г) способность образовывать капсулу.
23. Вирулентность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;
 - г) способность образовывать капсулу.
24. Инвазивность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;
 - г) способность образовывать капсулу.
25. Хроническое носительство:
- а) кратковременное;
 - б) длительное;
 - в) до 6 месяцев;
 - г) пожизненное.
26. Инкубационный период инфекционного заболевания – это период:
- а) выраженных клинических симптомов;
 - б) окончания заболевания;
 - в) первых неясных симптомов;
 - г) с момента внедрения микроорганизмов до первых симптомов.
27. Продромальный период инфекционного заболевания – это период:
- а) выраженных клинических симптомов;
 - б) окончания заболевания;
 - в) первых неясных симптомов;
 - г) с момента внедрения микроорганизмов до первых симптомов.
28. При атипичном инфекционном заболевании симптомы:
- а) ясные, характерные;
 - б) неясные, нехарактерные;
 - в) отсутствуют;
 - г) все ответы верны;
29. Эндогенные инфекционные заболевания вызываются микроорганизмами:
- а) из внешней среды;
 - б) условно-патогенными микроорганизмами из состава нормальной микрофлоры;
 - в) патогенными м/о;
 - г) все ответы верны.
30. Если при данном инфекционном заболевании источником инфекции является только человек, то оно называется:
- а) антропоноз;
 - б) зооноз;
 - в) антропозооноз;
 - г) сапроноз.
31. Спорадическими инфекционными болезнями называют:
- а) массовое распространение инфекционного заболевания в пределах населенного пункта;
 - б) массовое распространение инфекционного заболевания в пределах стран и континентов;
 - в) единичные случаи инфекционного заболевания в данной местности;
 - г) характерные только для данной местности инфекционные заболевания;
32. Фекально-оральный механизм передачи инфекции – это передача микроорганизмов:
- а) через предметы общего пользования;
 - б) при непосредственном контакте;
 - в) от матери плоду;
 - г) с фекалиями во внешнюю среду, а потом через рот в восприимчивый организм;
33. Вертикальный механизм передачи инфекции – это передача микроорганизмов:
- а) через предметы общего пользования;
 - б) при непосредственном контакте;
 - в) от матери плоду;
 - г) с фекалиями во внешнюю среду, а потом через рот в восприимчивый организм;

34. Химиотерапия – это:
- а) лечение инфекционных заболеваний химиопрепаратами;
 - б) профилактика инфекционных заболеваний химиопрепаратами;
 - в) использование иммунологических препаратов: вакцин, анатоксинов, сывороток и иммуноглобулинов.
 - г) все ответы верны.
35. К нормальной микрофлоре относятся микроорганизмы:
- а) постоянно населяющие организм человека;
 - б) временно населяющие организм человека;
 - в) вредные для человека
 - г) нейтральные для человека.
36. Природные или натуральные антибиотики получают:
- а) их живых организмов;
 - б) химическим синтезом;
 - в) изменением химического состава исходных антибиотиков;
 - г) все ответы верны.
37. Врожденный иммунитет – это:
- а) генетически закрепленная невосприимчивость;
 - б) невосприимчивость новорожденных за счет материнских антител;
 - в) постинфекционная невосприимчивость;
 - г) невосприимчивость, созданная прививками специальными препаратами.
38. Пассивный искусственный иммунитет сохраняется на:
- а) всю жизнь;
 - б) несколько лет;
 - в) несколько дней;
 - г) 3-4 недели.
39. Не стерильный иммунитет – это иммунитет, который существует:
- а) до тех пор, пока существуют м/о, его вызывающие;
 - б) в отсутствии м/о, его вызвавших;
 - в) 4-5 недель;
 - г) всю жизнь.
40. Стерильный иммунитет – это иммунитет, который существует:
- а) до тех пор, пока существуют м/о, его вызывающие;
 - б) в отсутствии м/о, его вызвавших;
 - в) 4-5 недель;
 - г) всю жизнь.
41. Антибактериальный иммунитет – это иммунитет, направленный против:
- а) бактерий
 - б) грибов
 - в) токсинов м/о
 - г) вирусов
42. Активный искусственный иммунитет образуется при введении::
- а) антигенов;
 - б) антител;
 - в) аллергенов;
 - г) иммуноглобулинов
43. Лизоцим это:
- а) антисептик;
 - б) протеолитический фермент;
 - в) гормон;
 - г) фитонцид.
44. Завершенный фагоцитоз заканчивается:
- а) гибелью м/о;
 - б) сохранением м/о живыми внутри фагоцита;
 - в) размножением м/о внутри фагоцита;
 - г) все ответы верны.

45. К специфическим факторам иммунитета относят:
- а) кожу;
 - б) слизистую оболочки;
 - в) антитела;
 - г) комплемент;
 - д) плакины;
 - е) фагоцитоз.
46. Антитела – это:
- а) белки-иммуноглобулины, вырабатываемые при внедрении чужеродных агентов;
 - б) вещества чужеродных микроорганизмов;
 - в) лимфоидные элементы внутренних органов;
 - г) все ответы верны.
47. Т-киллеры:
- а) клетки-помощники;
 - б) осуществляют посредничество между разными клетками иммунной системы;
 - в) клетки-убийцы;
 - г) все ответы верны.
48. Т-хелперы:
- а) способны к фагоцитозу;
 - б) осуществляют посредничество между разными клетками иммунной системы;
 - в) клетки-убийцы;
 - г) все ответы верны.
49. Антигены – это:
- а) белки – иммуноглобулины, вырабатываемые при внедрении чужеродных агентов;
 - б) чужеродные вещества;
 - в) гены организма;
 - г) все ответы верны.
50. К антигенам макроорганизма относят:
- а) К-антиген ;
 - б) Н-антиген;
 - в) О-антиген
 - г) антигены групп крови.
51. Реакции агглютинации – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами.
52. Реакция преципитации – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами;
53. Реакция лизиса – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами;
54. Вакцины обычно используют для:
- а) иммунотерапии;
 - б) специфической иммунопрофилактики;
 - в) экстренной профилактики;
 - г) диагностики инфекционных заболеваний.
55. Вакцины содержат:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) иммуноглобулины;
 - г) обезвреженные токсины м/о;

56. Проще всего готовить вакцины:
- а) живые;
 - б) убитые;
 - в) химические;
 - г) все ответы верны.
57. Ассоциированные вакцины – это препараты, содержащие:
- а) один вид м/о;
 - б) несколько видов м/о;
 - в) вакцины и анатоксины;
 - г) несколько разновидностей одного возбудителя инфекции.
58. Анатоксины – это:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) живые ослабленные патогенные м/о;
 - г) обезвреженные токсины м/о;
59. Лечебные сыворотки содержат:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) живые ослабленные патогенные м/о;
 - г) обезвреженные токсины м/о;
60. Иммуноглобулины содержат:
- а) антигены, выделенные из микробных клеток;
 - б) антитела, выделенные из сывороток;
 - в) анатоксины;
 - г) все ответы верны.
61. Гомологичные сыворотки создают иммунитет длительностью:
- а) 1 – 2 недели;
 - б) 4-5 недель;
 - в) несколько месяцев;
 - д) несколько лет.
62. Гетерологичные сыворотки создают иммунитет длительностью:
- а) 1 – 2 недели;
 - б) 4-5 недель;
 - в) несколько месяцев;
 - д) несколько лет.
63. Аллергенами бывают:
- а) вещества со свойствами антигенов;
 - б) все органические вещества;
 - в) все неорганические вещества;
 - г) все ответы верны.
64. Анафилактический шок возникает при:
- а) первичном введении аллергена;
 - б) повторном введении аллергена;
 - в) многократных введениях аллергена;
 - г) все ответы верны.
65. Симптомы бронхиальной астмы:
- а) приступы спастического кашля и удушья;
 - б) очаг некроза в месте введения аллергена;
 - в) раздражение слизистой глаз и верхних дыхательных путей;
 - г) отек, сыпь, воспаление лимфоузлов.
66. Инфекционная аллергия – это:
- а) невосприимчивость к патогенным микроорганизмам;
 - б) измененная повышенная чувствительность к аллергенам микроорганизмов;
 - в) воспалительные заболевания кожи, вызываемые внешними агентами, безвредными при первичном контакте;
 - г) все ответы верны.

67. В весенне-летний период к вам обратился пациент с насморком, многократным чиханием, слизистая имеет мраморно-синеватый цвет. Ваш предположительный диагноз:
- анафилактический шок;
 - феномен Артюса;
 - аллергический ринит;
 - бронхиальная астма;
 - инфекционная аллергия.
68. Контактные дерматиты – это:
- измененная повышенная чувствительность к аллергенам микроорганизмов;
 - невосприимчивость к патогенным микроорганизмам;
 - воспалительные заболевания кожи, развивающиеся при длительном контакте с внешними агентами, безвредными при первичном контакте;
 - все ответы верны.
69. У человека наблюдаются следующие симптомы: отек кожи и слизистых, повышение температуры тела, сыпь типа крапивницы, зуд, воспаление лимфоузлов это проявления:
- местной анафилаксии;
 - сывороточной болезни;
 - анафилактического шока;
 - бронхиальной астмы;
 - сенной лихорадки.
70. Вирусы относятся к царству:
- прокариоты;
 - эукариоты;
 - образуют самостоятельное царство;
 - все ответы верны.
71. Вирусы были открыты:
- И.И. Мечниковым;
 - Д.И. Ивановским;
 - Р. Кохом;
 - П. Эрлихом;
72. Из всех микроорганизмов вирусы самые:
- крупные;
 - маленькие;
 - извитые;
 - бесформенные.
73. Вирусы – это организмы:
- ядерные одноклеточные;
 - ядерные многоклеточные;
 - безъядерные клеточные;
 - неклеточные.
74. Размножение вирусов называется:
- адсорбция;
 - репликация;
 - редупликация;
 - репродукция.
75. Адсорбция вируса – это:
- прикрепление вирусной частицы у поверхности клетки;
 - размножение вируса;
 - растворение капсида;
 - удвоение вирусной нуклеиновой кислоты.
76. Адсорбция происходит за счет взаимодействий между:
- антигенами вирусной частицы и противовирусными антителами;
 - рецепторами вирусной частицы и клетки;
 - капсидом и ферментами, его разрушающими;
 - все ответы верны.
77. Сборка вируса – это:
- взаимодействие вирусной нуклеиновой кислоты с белками капсида;

- б) синтез вирусных компонентов;
 - в) выход из клетки;
 - г) растворение капсида.
78. Интерферон – это:
- а) низкомолекулярный белок, вырабатываемый при внедрении вирусов, и препятствующих их размножению;
 - б) вещества капсида, обеспечивающие адсорбцию вирусов;
 - в) вещество, вызывающее выработку противовирусных антител.
 - г) антиген вирусной частицы.
79. Из перечисленных заболеваний выберите особо опасные вирусные инфекции:
- а) корь;
 - б) ветряная оспа;
 - в) натуральная оспа;
 - г) грипп.
80. К зоонозным вирусным инфекциям относятся:
- а) натуральная оспа;
 - б) бешенство;
 - в) краснуха;
 - г) грипп.
81. Раздел медицинская гельминтология изучает:
- а) паразитических простейших;
 - б) паразитических червей;
 - в) членистоногих;
 - г) все ответы верны.
82. Облигатные паразиты – это паразиты:
- а) обязательные (ведут только паразитический образ жизни);
 - б) необязательные (могут вести как свободный, так и паразитический образ жизни);
 - в) обитающие в полостях организма человека;
 - г) все ответы верны.
83. В связи с трудностями распространения паразиты выработали приспособления:
- а) сложные жизненные циклы;
 - б) все ответы верны;
 - в) раздельнополость;
 - г) мелкие размеры.
84. Основной хозяин – это особь, в которой обитают:
- а) личиночные стадии паразита;
 - б) половозрелые стадии паразита;
 - в) нимфы паразита;
 - г) все ответы верны.
85. Простейшие - это организмы:
- а) неклеточные;
 - б) многоклеточные;
 - в) одноклеточные;
 - г) раздельнополые.
86. Выберите представителя класса Жгутиковые:
- а) дизентерийная амеба;
 - б) малярийный плазмодий;
 - в) балантидий;
 - г) влагалищная трихомонада.
87. С помощью жгутиков передвигаются:
- а) саркодовые;
 - б) жгутиковые;
 - в) споровики;
 - г) инфузории.
88. Не имеют пелликулы, а следовательно постоянной формы тела:
- а) саркодовые;
 - б) жгутиковые;

- в) споровики;
 - г) инфузории.
89. К классу Саркодовые относится:
- а) влагалищная трихомонада;
 - б) дизентерийная амеба;
 - в) токсоплазма;
 - г) балантидий.
90. Наиболее характерный механизм передачи гельминтозов:
- а) контактно-бытовой;
 - б) вертикальный;
 - в) фекально-оральный;
 - г) воздушно-капельный.

Б1.В.ОД.11 Компьютерная графика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основные приемы работы в системе КОМПАС	ОК-7, ОПК-1, ПК-2	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 2. Черчение в системе Компас	ОК-7, ОПК-1, ПК-2	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).
3.	Модуль 3. Объемное моделирование	ОК-7, ОПК-1, ПК-2	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).

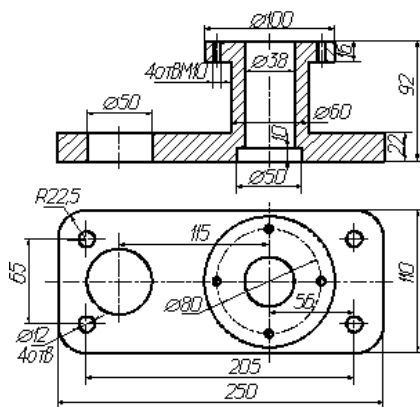
3. Примерный перечень оценочных средств:

Зачет по дисциплине «Компьютерная графика»

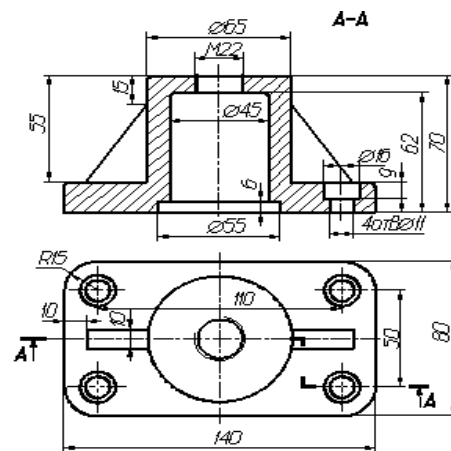
1 часть

1. В программе Компас-3D на формате А3 выполните рабочий чертеж детали согласно варианту. Нанесите размеры, заполните графы основной надписи учебного чертежа.

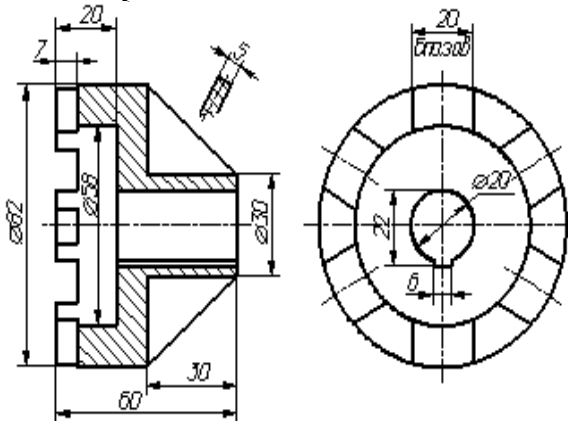
Вариант 1



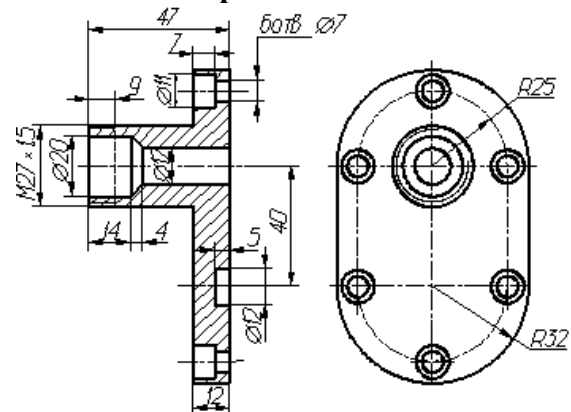
Вариант 2



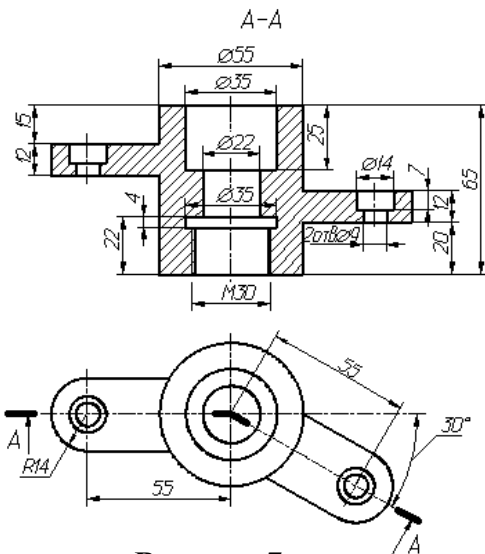
Вариант 3



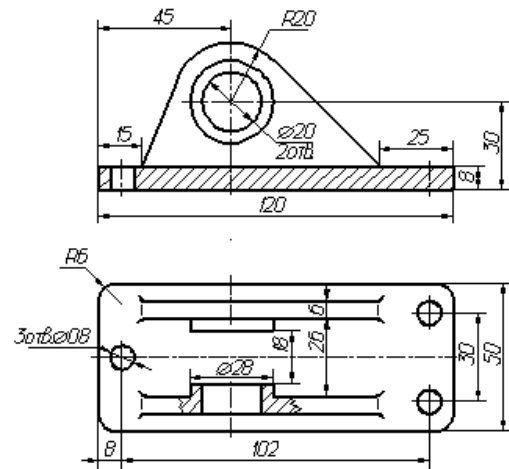
Вариант 4



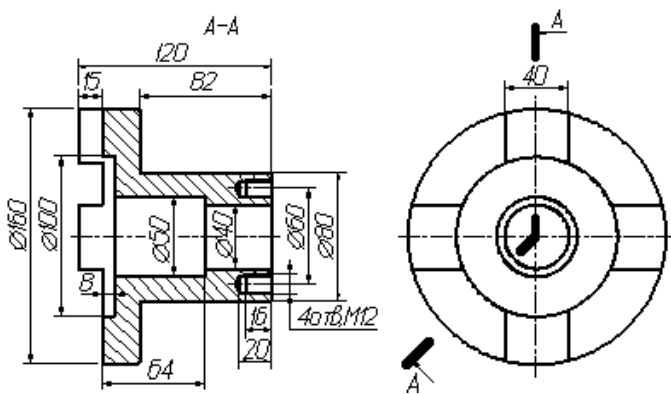
Вариант 5



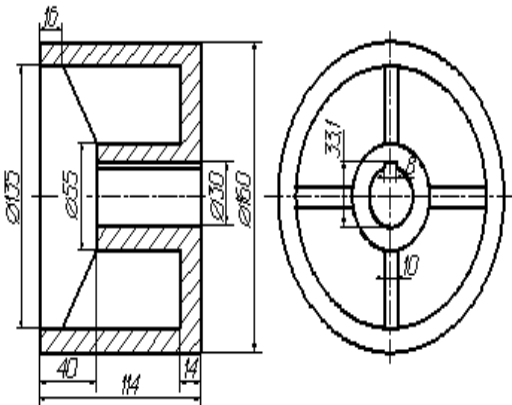
Вариант 6



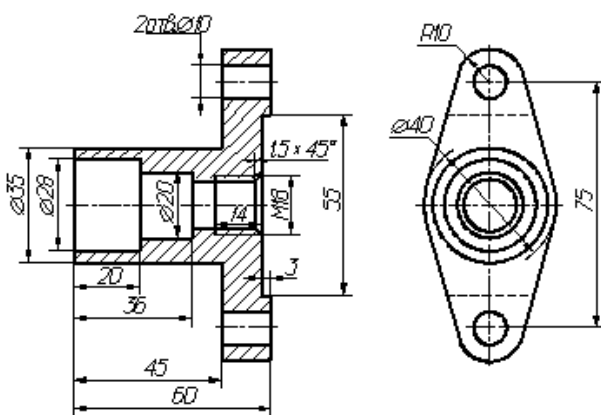
Вариант 7



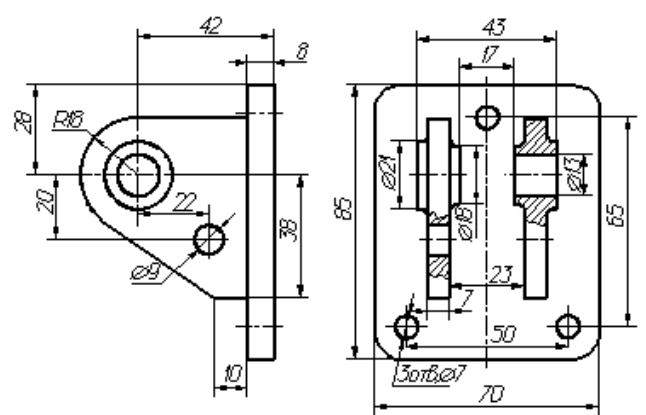
Вариант 8



Вариант 9

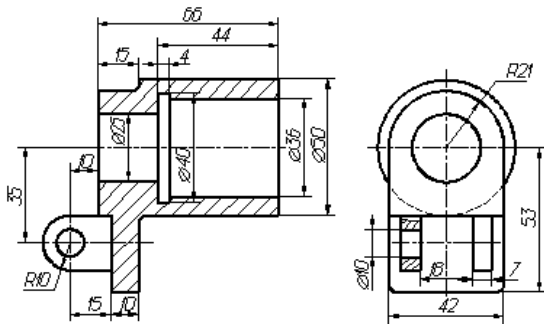


Вариант 10

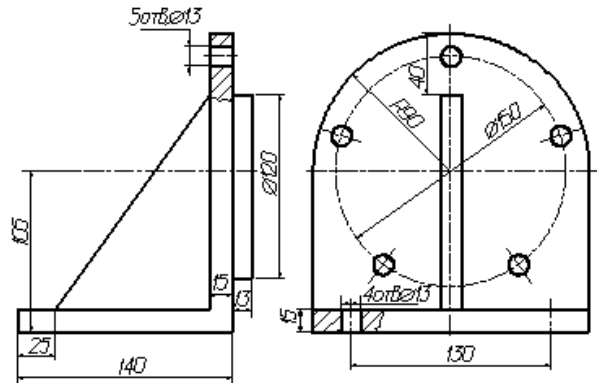


Вариант 11

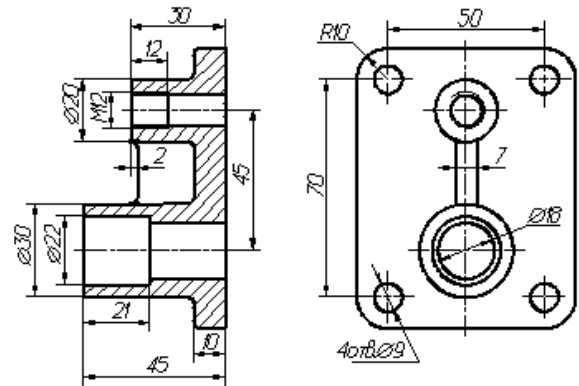
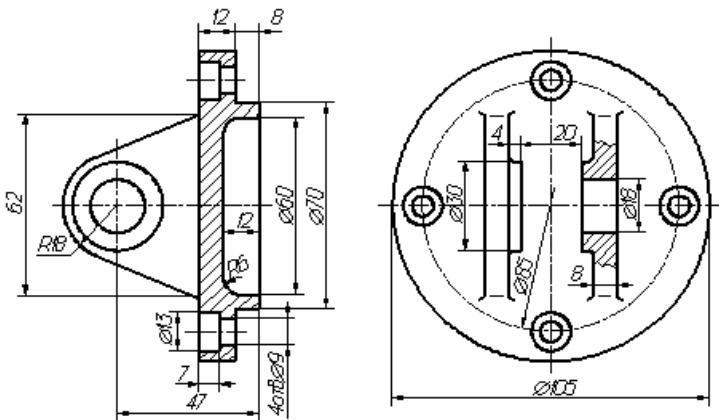
Вариант 12



Вариант 13



Вариант 14



2 часть

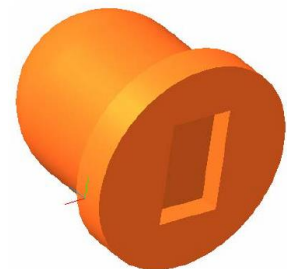
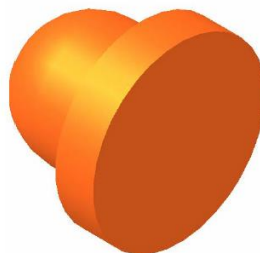
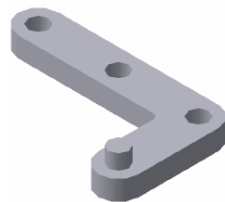
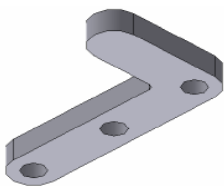
В программе Компас-3D построить объемную модель

Вариант 1

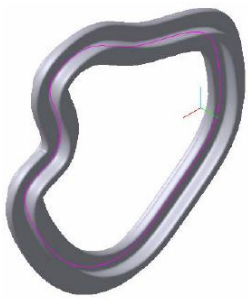
Вариант 2

Вариант 3

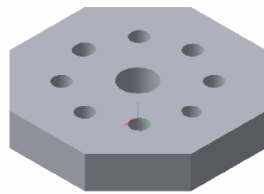
Вариант 4



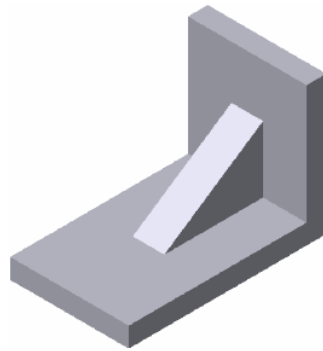
Вариант 5



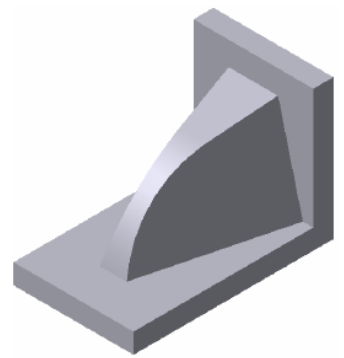
Вариант 6



Вариант 7



Вариант 8



Задания контрольной работы

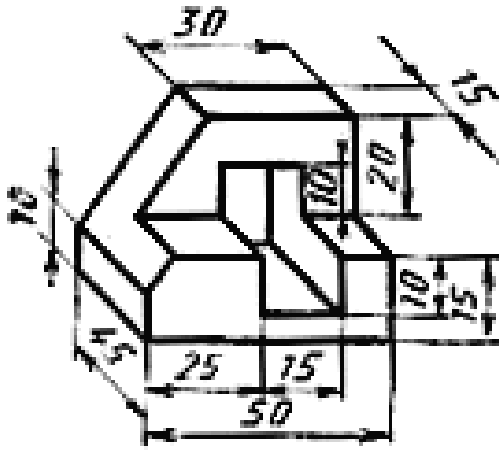
Часть 1.

Задание выполняется на листе чертежной бумаги формата А4, необходимо начертить три основных вида детали, выполнить разрез по вертикали и проставить все основные размеры и обозначения, заполнить основную надпись чертежным шрифтом.

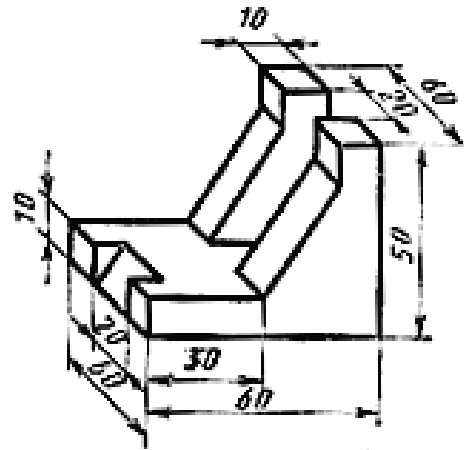
Текст задания: на формате А4 выполнить комплексный чертеж детали, нанести указанные размеры.

<p style="text-align: center;">Вариант 1</p>	<p style="text-align: center;">Вариант 2</p>
<p style="text-align: center;">Вариант 3</p>	<p style="text-align: center;">Вариант 4</p>

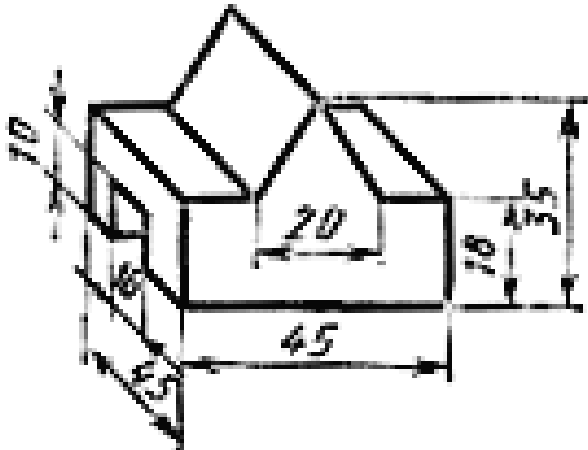
Вариант 5



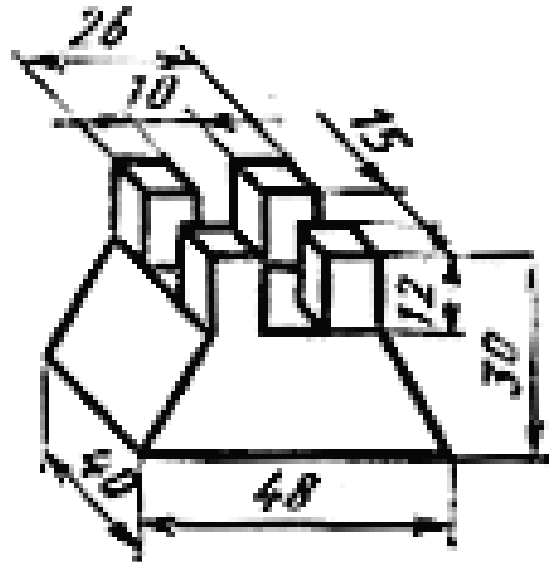
Вариант 6



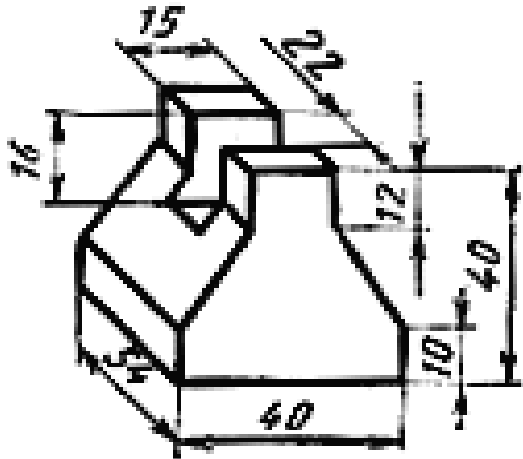
Вариант 7



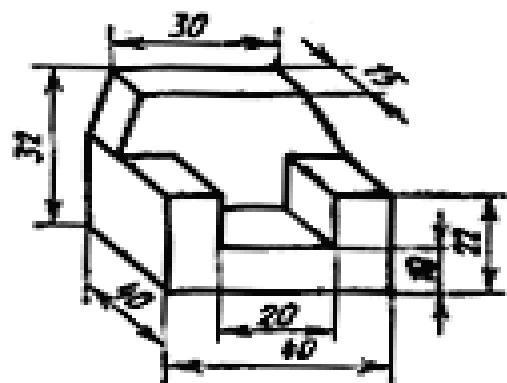
Вариант 8



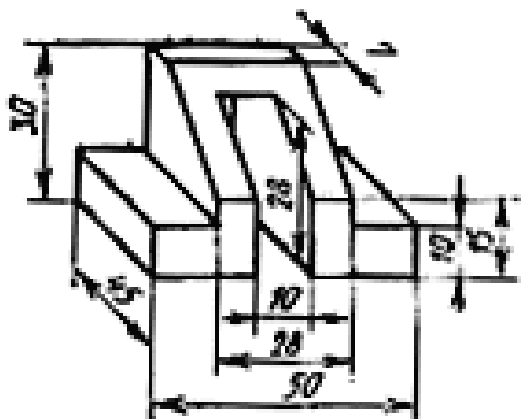
Вариант 9



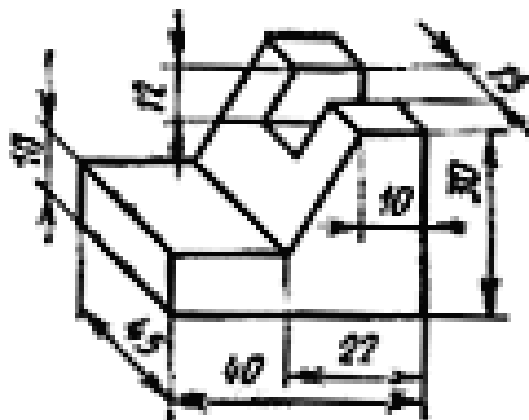
Вариант 10



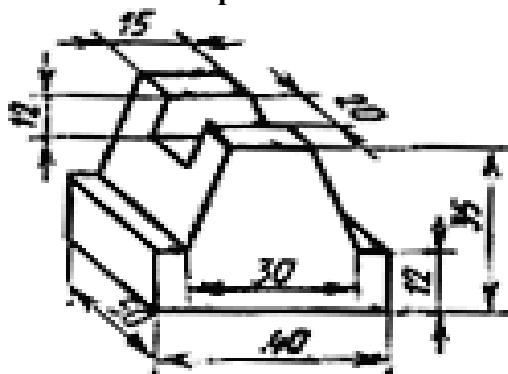
Вариант 11



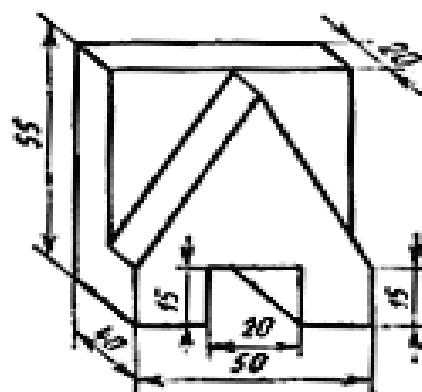
Вариант 12



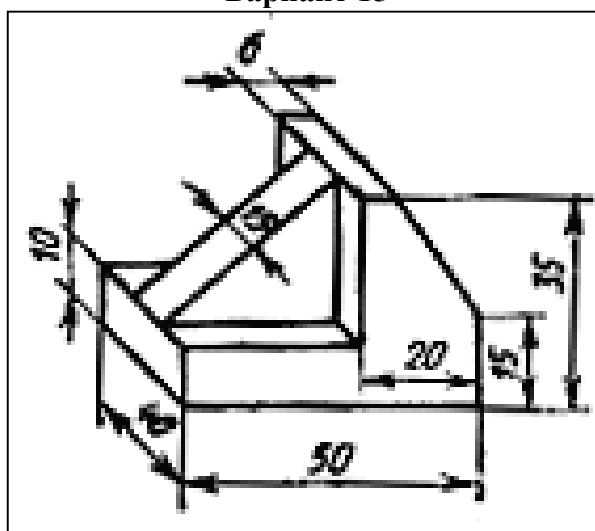
Вариант 13



Вариант 14



Вариант 15

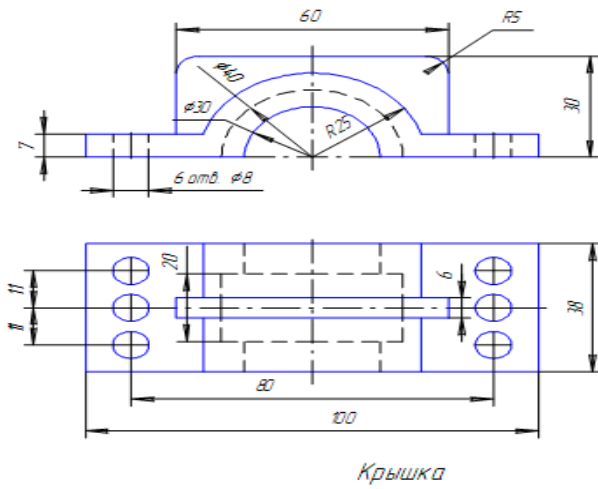


Часть 2

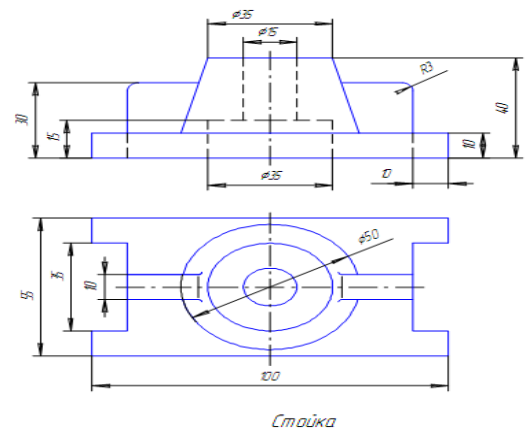
Задание выполняется с помощью компьютера в программе Компас-3D, необходимо используя предложенные в задании виды создать трехмерную модель детали.

Текст задания: Создать трехмерную модель детали по двум предложенным видам, выполнить чертеж по модели с основными видами детали. Выполнить необходимые разрезы на чертеже, проставить размеры.

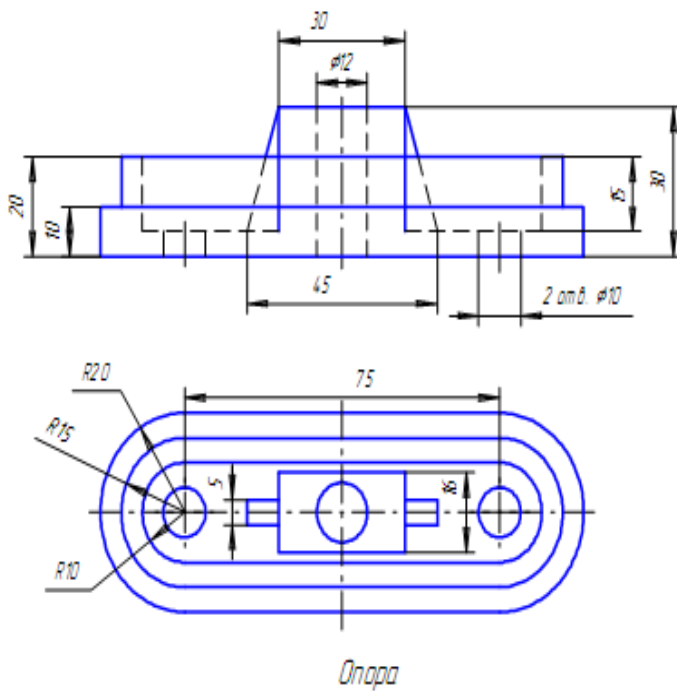
Вариант 1



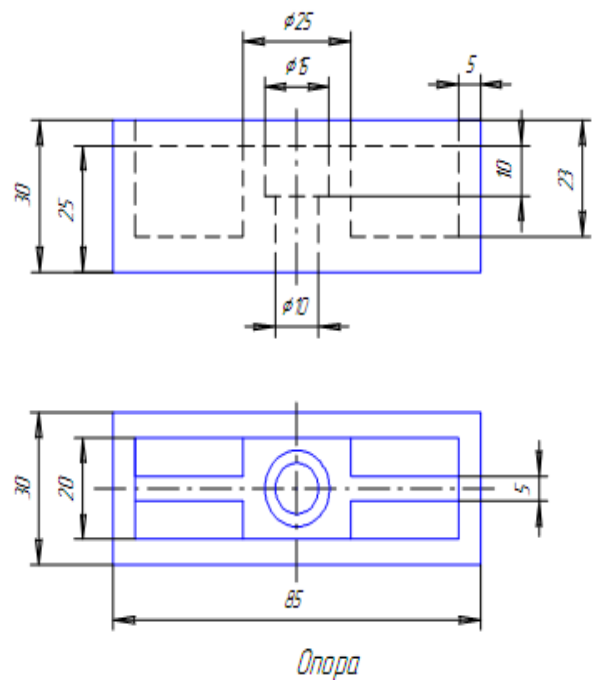
Вариант 2



Вариант 3

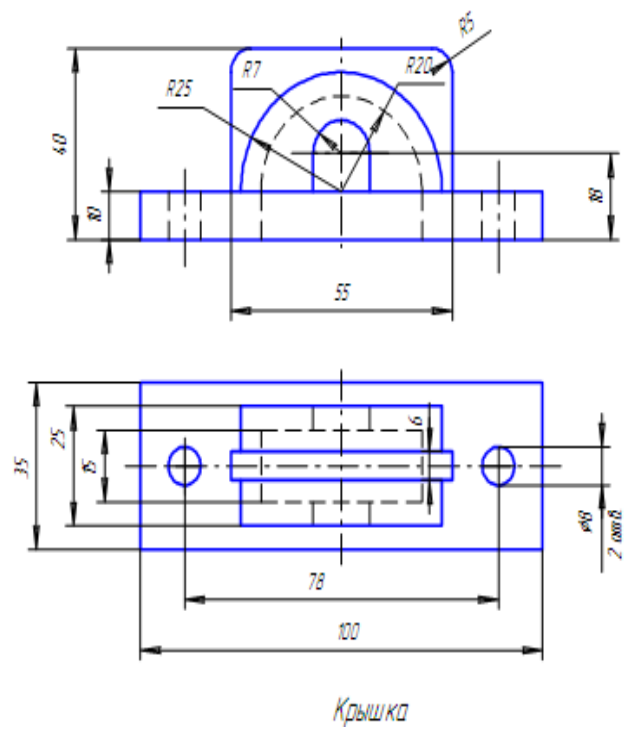
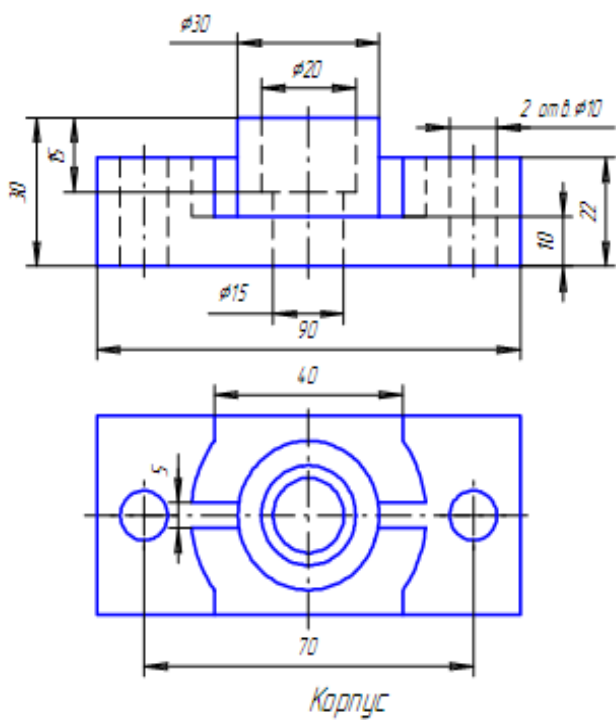


Вариант 4



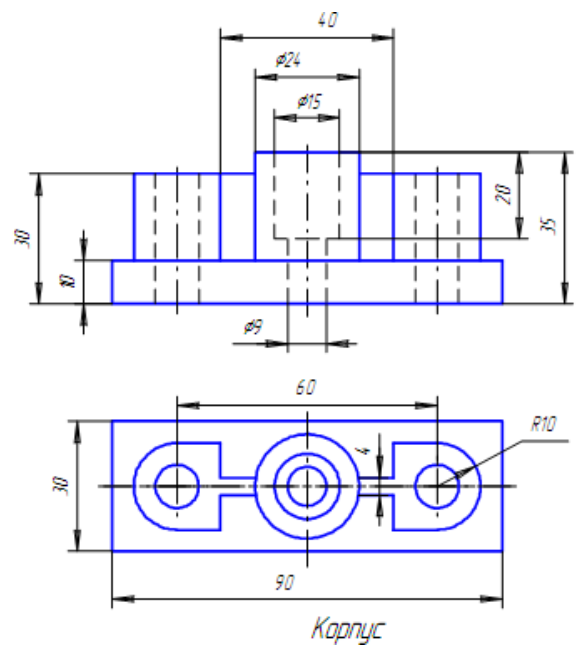
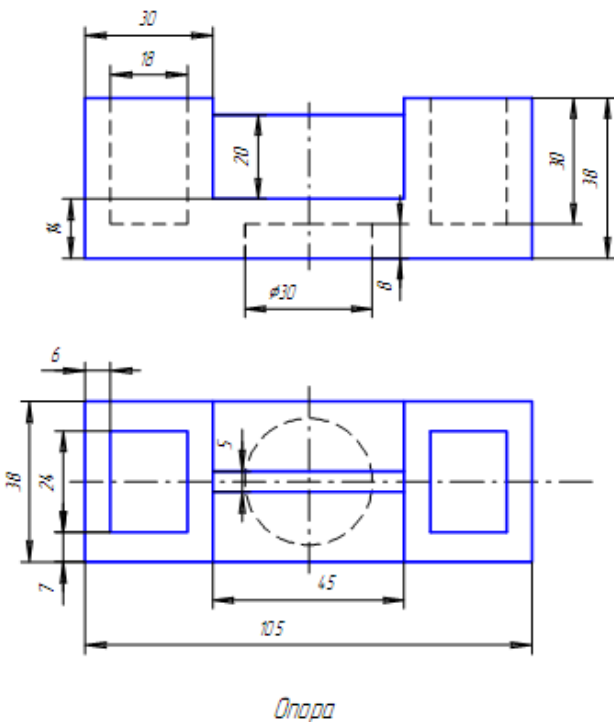
Вариант 5

Вариант 6



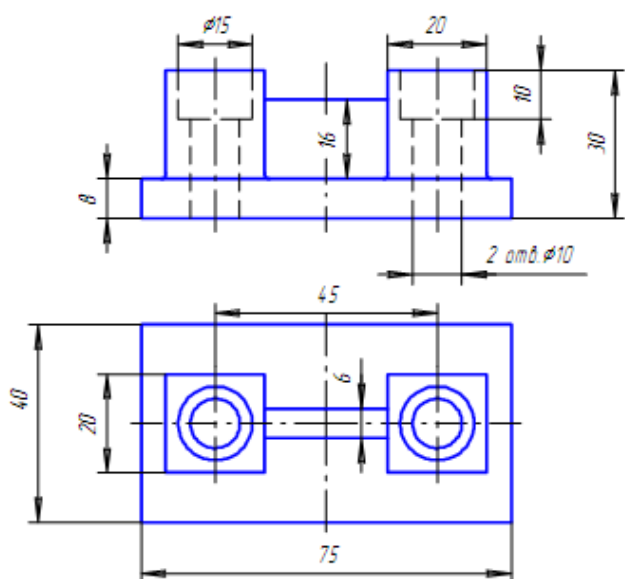
Вариант 7

Вариант 8



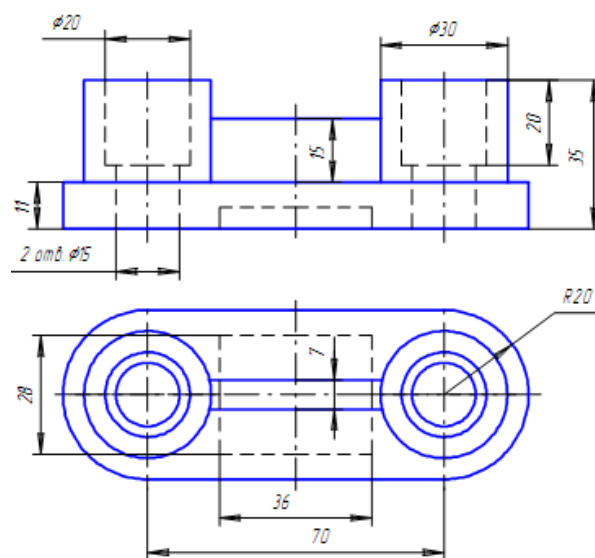
Вариант 9

Вариант 10



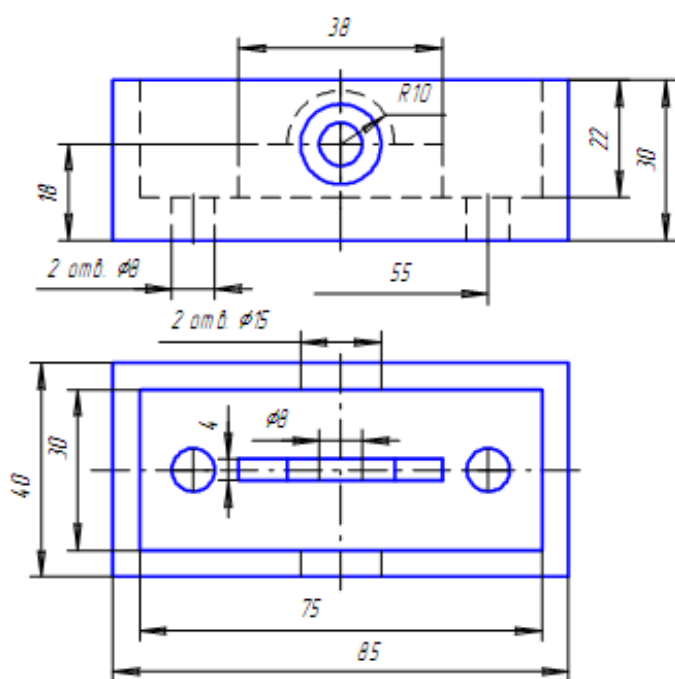
Opopa

Вариант 11



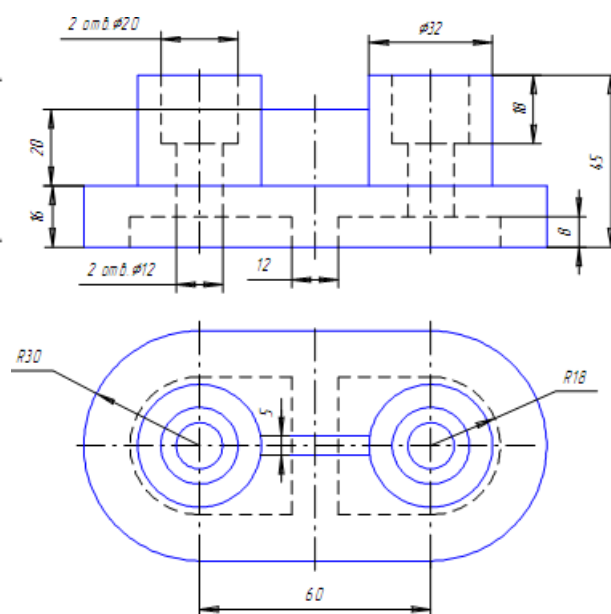
Opopa

Вариант 12



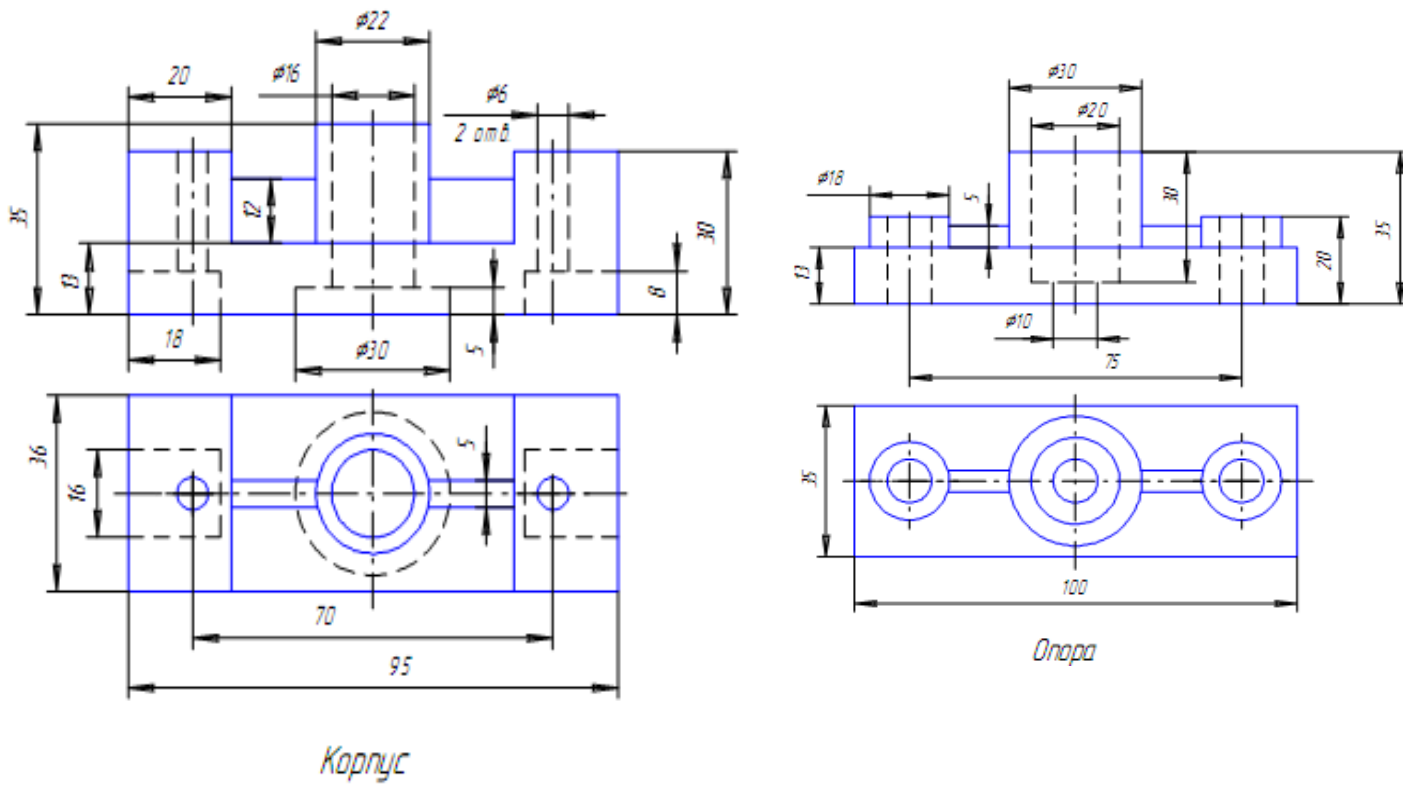
Kopobka

Вариант 13

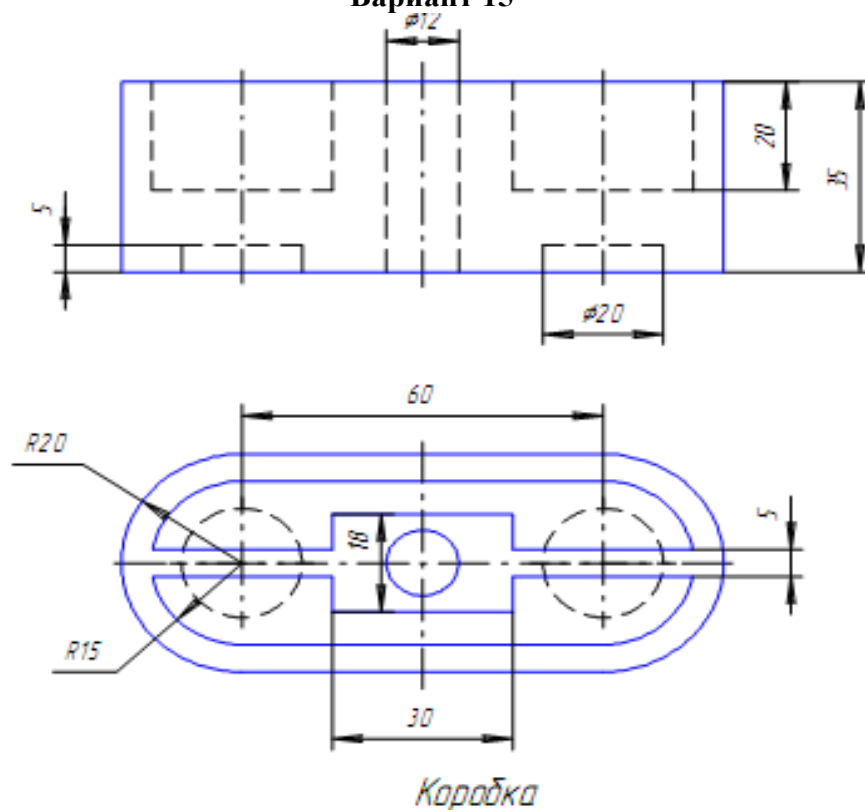


Opopa

Вариант 14



Вариант 15



Б1.В.ОД.12 Метрология, стандартизация и сертификация

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-6	способностью организовывать документооборот производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основы метрологии	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Стандартизация	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Техническое регулирование и сертификация	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Ключевые понятия дисциплины: техническое регулирование, стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Предмет, цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Структура учебной дисциплины.
2. Измерения: понятие, виды.
3. Метрология: основные понятия. Структурные элементы. Цели и задачи.
4. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.
5. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в сервисной деятельности.
6. Технические регламенты: понятие, виды.
7. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности. Объекты метрологии: величины и единицы их измерения, их классификация и характеристики.
8. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы.
9. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.

10. Обязательная сертификация: понятие, назначение, объекты и субъекты, статус.
11. Субъекты метрологии: Национальные органы и службы по метрологии.
12. Обязательная сертификация: понятие, назначение, объекты и субъекты, статус.
13. Международные и региональные организации по метрологии.
14. Декларирование соответствия: понятие, статус, схемы подтверждения соответствия общность и отличие от обязательной сертификации, регистрация.
15. Средства измерений: понятие, назначение, классификация.
16. Структурные элементы сертификации и декларирование соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
17. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение, эталонная база.
18. Законодательная и нормативная база оценки и подтверждения соответствия.
19. Средства измерительной техники: понятие, назначение, классификация.
20. Единые перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию соответствия.
21. Нормируемые метрологические характеристики: определение, краткая характеристика.
22. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия: маркирование знаками соответствия, знаком обращения на рынке.
23. Методика выполнения измерений. Погрешности: определение, их классификация.
24. Правила проведения обязательного подтверждения соответствия в РФ: порядок проведения, общие представления о схемах декларирования и обязательной сертификации: основания для выдачи сертификатов; порядок регистрации. Правила заполнения бланков сертификатов.
25. Причины возникновения погрешностей, способы обнаружения и пути устранения грубых погрешностей (ошибок) при однократных и многократных измерениях.
26. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители: права и обязанности.
27. Правило «Трех сигм». Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений. ГСИ: понятие, назначение, состав.
28. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования. Сфера применения и структура федерального закона.
29. Правовые и нормативные основы обеспечения единства измерений: федеральные законы и организационно – методические документы. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»: структура, основные положения.
30. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.
31. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
32. Контроль и испытания: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика важнейших видов.
33. Характеристика государственных метрологических услуг. Характеристика государственного метрологического надзора.
34. Полномочия органов государственного контроля (надзора). Ответственность органов государственного контроля (надзора) и их должностных лиц при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдение требований технических регламентов.
35. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
36. Объекты стандартизации: понятие, виды, их краткая характеристика.
37. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
38. Субъекты стандартизации: понятие, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций.

39. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.
40. Органы и службы стандартизации РФ.
Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
41. Системы, обеспечивающие качество продукции.
42. Государственный контроль (надзор): понятие, назначение, сфера применения, объекты государственного контроля (надзора), принципы, порядок проведения.
43. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, селекция, оптимизация, симплификация.
44. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
45. Системы, обеспечивающие безопасность продукции.
46. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе.
47. Система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
48. Стандарты: понятие, категории и виды, структура.
49. Требования к количеству фасованных товаров: основные понятия, требования к упаковочным единицам, товарным партиям и средства их измерения.
50. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.
51. Объекты стандартизации: понятие, виды, их краткая характеристика.
52. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.
53. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.
54. Технические условия как нормативно-технический документ: объекты, структура, применение.
55. Измерения: понятие, виды.
56. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение, эталонная база.
57. Общероссийские классификаторы (ОК) технико-экономической и социальной информации: понятие, назначение, статус.
58. Правовая база – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля».
59. Методика выполнения измерений. Погрешности: определение, их классификация.

Контрольно-тестовый материал

Задания предполагают один или несколько правильных ответов

1. Метрология

Вопрос № 1

Упорядоченная совокупность значений физической величины, принятая по соглашению на основании результатов точных измерений, называется ...

Варианты ответов:

1. результатами вспомогательных измерений
2. шкалой физической величины
3. единицей измерения
4. выборкой результатов измерений

Вопрос № 2

Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...

Варианты ответов:

1. размером физической величины

2. размерностью физической величины
3. физической величиной
4. фактором

Вопрос № 3

Основными единицами системы физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. ватт
2. метр
3. килограмм
4. джоуль

Вопрос № 4

Приставками SI для обозначения увеличения значений физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. кило
2. санти
3. мега
4. микро

Вопрос № 5

Приставками SI для обозначения уменьшающих значений физических величин являются ..

Варианты ответов:

1. деци
2. санти
3. кило
4. гекто

Вопрос № 6

Выражение $Q = q [Q]$, где $[Q]$ – единица измерения, q – числовое значение, является...

Варианты ответов:

1. математической моделью измерений
2. линейным преобразованием
3. основным постулатом метрологии
4. основным уравнением измерений по шкале отношений

Вопрос № 7

По способу получения информации измерения разделяют...

Варианты ответов:

1. однократные и многократные
2. статические и динамические
3. прямые, косвенные, совокупные и совместные
4. абсолютные и относительные

Вопрос № 8

Метод непосредственной оценки имеет следующее достоинство:

Варианты ответов:

1. дает возможность выполнять измерения величины в широком диапазоне без перенастройки
2. эффективен при контроле в массовом производстве
3. сравнительно небольшую инструментальную составляющую погрешности измерений
4. обеспечивает высокую чувствительность

Вопрос № 9

По метрологическому назначению средства измерений делятся на ...

Варианты ответов:

1. основные
2. эталоны
3. рабочие
4. дополнительные

Вопрос № 10

По способу выражения погрешности средств измерений могут быть ...

Варианты ответов:

1. абсолютные
2. грубые
3. случайные
4. относительные

Вопрос № 11

Классом точности называется обобщенная характеристика, выражаемая пределами допускаемых погрешностей ...

Варианты ответов:

1. основной
2. систематической
3. дополнительной
4. случайной

Вопрос № 12

По способу формирования выходного сигнала измерительные преобразователи делятся на...

Варианты ответов:

1. параметрические
2. синусоидальные
3. дисперсионные
4. генераторные

Вопрос № 13

По месту в структурной схеме измерительной цепи различают измерительные преобразователи ...

Варианты ответов:

1. первичные
2. промежуточные
3. индикаторные
4. управляющие

Вопрос № 14

Блок в структурной схеме цифрового измерительного прибора (ЦИП), определяющий его сущность, называется ...

Варианты ответов:

1. устройством управления
2. устройством сравнения
3. цифровым отсчетным устройством
4. аналого-цифровым преобразователем

Вопрос № 15

Измерительная система распознавания образов выполняет функции...

Варианты ответов:

1. определения принадлежности объекта к одной из известных групп объектов
2. контроля технологических процессов
3. определения работоспособности элемента и локализации неисправности
4. получения максимального количества достоверной измерительной информации об объекте

Вопрос № 16

Совокупность нескольких измерительных систем представляет собой ...

Варианты ответов:

1. метрологическую установку
2. информационно-вычислительный комплекс
3. рабочую станцию

4. компьютерно-измерительную систему

Вопрос № 17

Методика выполнения измерений обязательно должна быть разработана и аттестована для серийно изготовленной (ого)...

Варианты ответов:

1. зарубежного прибора
2. компьютерно-измерительной системы
3. рабочей станции
4. многофункционального прибора

Вопрос № 18

Использование автоматизированной системы контроля и управления сбором данных для выявления неисправностей называется ...

Варианты ответов:

1. автоматической блокировкой
2. автоматическим регулированием
3. *технической диагностики*
4. предельной защитой

2. Стандартизация

Вопрос № 1

Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это...

Варианты ответов:

1. инженерное общество
2. орган по стандартизации
3. технический комитет по стандартизации
4. служба стандартизации

Вопрос № 2

Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это...

Варианты ответов:

1. технический комитет по стандартизации
2. орган государственного надзора за стандартами
3. служба стандартизации
4. испытательная лаборатория

Вопрос № 3

Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это...

Варианты ответов:

1. постановление правительства
2. технические условия
3. стандарт
4. технический регламент

Вопрос № 4

Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это...

Варианты ответов:

1. национальный стандарт
2. технические условия
3. сертификат
4. рекомендации по стандартизации

Вопрос № 5

Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования продукции устанавливают...

Варианты ответов:

1. основополагающие стандарты
2. стандарты на термины и определения
3. стандарты на продукцию
4. стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа)

Вопрос № 6

Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается...

Варианты ответов:

1. комплексной стандартизацией
2. опережающей стандартизацией
3. взаимозаменяемостью
4. сертификацией

Вопрос № 7

Консенсус всех заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов достигается процедурой...

Варианты ответов:

1. ограничений по публичности обсуждения проекта стандарта
2. закрытого обсуждения проекта стандарта
3. обсуждения проекта стандарта только кругом квалифицированных специалистов
4. публичного обсуждения проекта стандарта

Вопрос № 8

Комплексная стандартизация – это ...

Варианты ответов:

1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

Вопрос № 9

Принципом стандартизации не является ...

Варианты ответов:

1. согласованность
2. комплексность для взаимосвязанных объектов
3. конкурентоспособность
4. добровольность применения

Вопрос № 10

Оценка эффективности стандартизации должна производиться ...

Варианты ответов:

1. по всему жизненному циклу продукции
2. только на этапе проектирования
3. только на этапе изготовления
4. только на этапе эксплуатации

Вопрос № 11

Для получения разнообразных производных машин различного применения присоединением к базовой модели изделия специального оборудования используют метод...

Варианты ответов:

1. базового агрегата
2. секционирования
3. дискретизации
4. симплификацией

Вопрос № 12

Применение рядов предпочтительных чисел создает предпосылки для ...

Варианты ответов:

1. унификации машин и деталей
2. классификации деталей
3. оптимизации машин и деталей
4. систематизации изделий

Вопрос № 13

Агрегатированием называется ...

Варианты ответов:

1. принцип создания машин и оборудования из многократно используемых стандартных агрегатов
2. уменьшение числа типов изделия до числа, достаточного для удовлетворения существующих потребностей
3. сокращение числа типов, видов и размеров изделий одинакового функционального назначения
4. разработка и установление типовых конструкций, правил, форм документации

Вопрос № 14

Классификация – это ...

Варианты ответов:

1. параллельное разделение множества объектов на независимые подмножества
2. последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества
3. присвоение объекту уникального наименования, номера, знака, условного обозначения, признака или набора признаков и т. п., позволяющих однозначно выделить его из других объектов
4. разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами

Вопрос № 15

В период между сессиями Генеральной ассамблеи руководство ИСО осуществляет ...

Варианты ответов:

1. исполнительное бюро
2. центральный секретариат
3. рабочая группа
4. Совет

Вопрос № 16

Документы EN разрабатываются...

Варианты ответов:

1. международной электротехнической комиссией (МЭК)
2. европейским комитетом по стандартизации (СЕН)
3. европейской экономической комиссией ООН (ЕЭК)
4. международной организацией по стандартизации (ИСО)

Вопрос № 17

К компетенции Всемирной торговой организации (ВТО) не относится...

Варианты ответов:

1. создание и развитие эффективной службы здравоохранения, оздоровления окружающей среды
2. соглашение по тарифам и торговле
3. защита прав интеллектуальной собственности
4. инвестиционная деятельность

Вопрос № 18

Европейские стандарты разрабатывает (ют)...

Варианты ответов:

1. национальные организации стран ЕС
2. европейский комитет по стандартизации
3. региональные организации;
4. ведомственные организации

Вопрос № 19

Цель международной стандартизации - это

Варианты ответов:

1. устранение технических барьеров в торговле
2. привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации
3. упразднение национальных стандартов
4. разработка самых высоких требований

Вопрос № 20

Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...

Варианты ответов:

1. аттестат
2. знак соответствия
3. сертификат соответствия
4. свидетельство о соответствии

Вопрос № 21

Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется...

Варианты ответов:

1. свидетельством о соответствии
2. декларацией о соответствии
3. знаком соответствия
4. сертификатом соответствия

Вопрос № 22

Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом...

Варианты ответов:

1. «О техническом регулировании»
2. «О защите прав потребителя»
3. «О стандартизации»
4. «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос 23

В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» заявитель **не вправе...**

Варианты ответов:

1. выбирать форму и схему подтверждения соответствия
2. обращаться для осуществления обязательной сертификации в любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на данную продукцию
3. обращаться в орган по аккредитации с жалобами на неправомерные действия органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)
4. применять форму добровольной сертификации вместо обязательного подтверждения соответствия

Вопрос № 24

Каким Федеральным законом регулируются отношения, возникающие при оценке соответствия объекта требованиям технических регламентов?

Варианты ответов:

1. «О сертификации продукции и услуг»
2. «О техническом регулировании»
3. «О защите прав потребителей»
4. «О стандартизации»

3. Сертификация

Вопрос № 1

В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции
2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии
3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
5. испытание типа продукции

Вопрос № 2

В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:

Варианты ответов:

1. контроль ранее сертифицированной системы качества
2. испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3. рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4. анализ состояния производства
5. наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

Вопрос № 3

Системой сертификации называют совокупность...

Варианты ответов:

1. требований, предъявляемых к продукции
2. участников и правил функционирования системы
3. правил по выполнению работ сертификации по данной системе
4. стандартов, предъявляемых к продукции

Вопрос № 4

Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации
2. юридическое лицо

3. индивидуальный предприниматель
4. союз потребителей

Вопрос № 5

Обязательное подтверждение соответствия имеет формы.

Варианты ответов:

1. принятие декларации о соответствии
2. обязательная сертификация
3. добровольное подтверждение соответствия
4. добровольная сертификация

Вопрос №6

Обязательной сертификации подлежат услуги...

1. оптовой торговли
2. образования
3. общественного питания
4. технического обслуживания и ремонта транспортных средств

Вопрос № 7

Среди основных этапов сертификации можно выделить...

Варианты ответов:

1. оспаривание решения по сертификации
2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
3. заявку на сертификацию
4. оценка уровня качества продукции

Вопрос № 8

Этап заявки на сертификацию включает...

Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации
2. подачу заявки
3. инспекционный контроль
4. решение по сертификации

Вопрос № 9

Услуги нематериального характера оцениваются...

Варианты ответов:

1. не оцениваются при сертификации
2. с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке
3. экспертным методом
4. социологическим методом

Вопрос № 10

Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос № 11

Механизмом определения беспристрастности, независимости и компетенции органов по сертификации **не является**...

Варианты ответов:

1. стандартизация
2. идентификация
3. аккредитация

4. экспертиза

Вопрос № 12

Совет по аккредитации рассматривает вопросы...

Варианты ответов:

1. пропаганды необходимости аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий
2. установления принципов единой технической политики в области аккредитации
3. координации деятельности органов по аккредитации
4. ведения реестра аккредитованных объектов и экспертов по аккредитации

Вопрос № 13

Этапы процесса аккредитации предусматривают...

Варианты ответов:

1. повторную аккредитацию
2. подачу заявки 1
3. проведение экспертизы 2
4. инспекционный контроль 3

Вопрос № 14

Объектом аккредитации может быть...

Варианты ответов:

1. технические комитеты по стандартизации
2. организации подготовки экспертов
3. метрологические службы юридических лиц
4. испытательные лаборатории

Вопрос № 15

По способу формирования выходного сигнала измерительные преобразователи делятся на...

Варианты ответов:

1. параметрические
2. синусоидальные
3. дисперсионные
4. генераторные

Вопрос № 16

По месту в структурной схеме измерительной цепи различают измерительные преобразователи ...

Варианты ответов:

1. первичные
2. промежуточные
3. индикаторные
4. управляющие

Вопрос № 17

Блок в структурной схеме цифрового измерительного прибора (ЦИП), определяющий его сущность, называется ...

Варианты ответов:

1. устройством управления
2. устройством сравнения
3. цифровым отсчетным устройством
4. аналого-цифровым преобразователем

Вопрос № 18

Измерительная система распознавания образов выполняет функции...

Варианты ответов:

1. определения принадлежности объекта к одной из известных групп объектов
2. контроля технологических процессов

3. определения работоспособности элемента и локализации неисправности
4. получения максимального количества достоверной измерительной информации об объекте

Б1.В.ОД.13 Бухгалтерский учет

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические основы бухгалтерского учета»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Бухгалтерский учет хозяйственной деятельности»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Финансовая отчетность предприятия»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Международный бухгалтерский учет»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
2. Порядок ведения бухгалтерского учета движения денежных средств.
3. Начисление амортизации основных средств.
4. Отражение на счетах бухгалтерского учета (в соответствующих бухгалтерских регистрах) операций по приобретению основных средств, поступивших в организацию.
5. Составление бухгалтерских проводок в соответствующих учетных регистрах по фактам списания и ликвидации объектов основных средств.
6. Начисление налогов по хозяйственным фактам движения основных средств.

7. Определение принадлежности актива к нематериальным активам и порядок документирования его поступления и выбытия.
8. Ведение учета капитальных вложений в нематериальные активы и определение их инвентарной стоимости.
9. Составление и оформление расчетов амортизации нематериальных активов по их видам.
10. Ведение бухгалтерского учета движения нематериальных активов и их амортизации в бухгалтерских регистрах при журнально-ордерной форме счетоводства.
11. Начисление налогов по хозяйственным фактам движения нематериальных активов.
12. Определение фактической себестоимости поступивших и израсходованных материальных запасов.
13. Контроль документации и регистров по учету личного состава и использованию рабочего времени.
14. Контроль первичной документации на сдельную оплату труда и на оплату операций по исправлению брака.
15. Ведение аналитического учета расчетов по оплате труда в учетных регистрах, составление сводной расчетной ведомости по предприятию.
16. Составление бухгалтерских проводок на суммы начисленного фонда оплаты труда, удержаний по их видам.
17. Определение объектов затрат и объектов калькулирования себестоимости.
18. Определение метода учета затрат на производство и способов калькулирования себестоимости продукции.
19. Калькуляция нормативной (плановой) и фактической производственной себестоимости продукта труда.
20. Определение финансового результата от продажи готовой продукции, сдачи работ, оказания услуг.
21. Порядок формирования единиц учета готовой продукции.
22. Порядок бухгалтерского учета поступления готовой продукции из производства, выполненных и сданных работ, оказанных услуг в различных оценках.
23. Определение и принятие к бухгалтерскому учету доходов от продажи экспортной продукции.
24. Бухгалтерский учет продажи валютной выручки на внутреннем валютном рынке.
25. Бухгалтерский учет продажи продукции, налогов и других налоговых платежей, связанных со сбытом продукции, работ и услуг.
26. Состав и порядок оформления первичной документации по расчетам с кредиторами и дебиторами, кредитам и займам, внутрихозяйственным расчетам.
27. Начисление налогов и других налоговых платежей, связанных с расчетами с поставщиками и подрядчиками, в соответствии с действующим налоговым законодательством.
28. Порядок ведения аналитического и синтетического учета прибылей и убытков в регистрах бухгалтерского учета.
29. Начисление и бухгалтерский учет суммы налога на прибыль и других налогов.
30. Порядок расчета суммы увеличения уставного капитала за счет дополнительной эмиссии обыкновенных акций.
31. Порядок формирования нераспределенной прибыли (непогашенных убытков) и принятия ее к бухгалтерскому учету.
32. Порядок расчета и отражения в бухгалтерской отчетности суммы годовых дивидендов, рекомендованных или объявленных по результатам работы организации за отчетный год.
33. Порядок составления бухгалтерской отчетности по данным бухгалтерского учета.

Тестовые задания

№ п/п	Вопрос	Вариант ответа	Ключ
Учет основных средств и нематериальных активов			
1.	Проценты банку за пользование кредитом,	а) на чистую прибыль организации	с

	полученным на приобретение технологического оборудования, до ввода объекта в эксплуатацию относятся:	<p>b) на себестоимость продукции, для выпуска которой будет использоваться оборудование</p> <p>с) на капитальные вложения - увеличение первоначальной стоимости технологического оборудования</p>	
2.	Какие бухгалтерские записи составляются на счетах бухгалтерского учета при безвозмездном получении основных средств	<p>a) Дт 08 "Капитальные вложения" Кт 98 "Доходы будущих периодов"</p> <p>b) Дт 01 "Основные средства" Кт 98 "Доходы будущих периодов"</p> <p>с) Дт 01 "Основные средства" Кт 91.1 "Прочие доходы"</p>	а
3.	Что означает бухгалтерская проводка: Дт 02 "Амортизация основных средств" Кт 01 "Основные средства"	<p>a) начисление амортизации по объектам основных средств, находящимся в эксплуатации</p> <p>b) списание суммы износа по выбывшим основным средствам</p> <p>с) отражение уценки основных средств</p>	б
4.	Какими бухгалтерскими проводками отражается начисление амортизации по непроизводственным ОС	<p>a) Дт 02 "Амортизация основных средств" Кт 01 "Основные средства"</p> <p>b) Дт 20 "Основное производство" Кт 02 "Амортизация основных средств"</p> <p>с) Дт 26 "Общехозяйственные расходы" Кт 02 "Амортизация основных средств"</p>	с
5.	Какими бухгалтерскими проводками отражается ввод в эксплуатацию основных средств	<p>a) Дт 01 "Основные средства" Кт 08 "Капитальные вложения"</p> <p>b) Дт 01 "Основные средства" Кт 60 "Расчеты с поставщиками"</p> <p>с) Дт 08 "Капитальные вложения" Кт 60 "Расчеты с поставщиками"</p>	а с с
6.	В течение какого периода амортизируются нематериальные активы, срок их полезного использования определить невозможно?	<p>a) 2 года</p> <p>b) 5 лет</p> <p>с) 10 лет</p> <p>d) 20 лет</p>	д
7.	Какой из способов начисления амортизации неприменяется для нематериальных активов?	<p>a) линейный способ</p> <p>b) пропорционально объему продукции</p> <p>с) по сумме чисел лет</p> <p>d) способ уменьшаемого остатка</p>	с
8.	Предприятие приобрело объект ОС - станок 15 марта. Станок был введен в эксплуатацию 1 апреля. В результате сокращения объемов производства станок был отправлен на консервацию 2 октября. За	<p>a) с 1 апреля по 1 октября</p> <p>b) с 15 марта по 2 октября</p> <p>с) с 15 апреля по 2 октября</p> <p>d) с 1 мая по 1 октября</p> <p>e) с 1 мая по 1 ноября</p>	е

	какой период начислялась амортизация по станку?		
9.	Что означает следующая бухгалтерская проводка? Дт 01 "Основные средства" Кт 08 "Капитальные вложения"	а) поступление основных средств на условиях мены б) безвозмездное поступление основных средств в) принятие на баланс основных средств, поступивших по договору аренды г) ввод в эксплуатацию основных средств	д
10.	Чему равны ежемесячные амортизационные отчисления объекта ОС, приобретенного за 70 800 руб., в т.ч. НДС 18% (10 800 руб.), при линейном способе расчета амортизации, если срок полезного использования 10 лет?	а) 500 руб. б) 590 руб. в) 1 080 руб.	а
Учет на тему учет зарплаты			
11.	В расчетно-платежной ведомости на выплату заработной платы должны быть указаны:	а) суммы начисленной заработной платы, суммы отпускных, суммы начисленных пособий по временной нетрудоспособности, суммы начисленных премий. б) суммы начислений, в том числе суммы начисленной заработной платы, суммы удержаний и суммы к выдаче. в) ФИО сотрудников, суммы окладов, которые получают эти сотрудники, а также поле для подписи в получении заработной платы.	б
12.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Начислена заработная плата рабочим основного производства"?	а) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда" б) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса" в) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 20 "Основное производство" г) Дт 20 "Основное производство" Кт 70 "Расч. по оплате труда"	д
13.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Начислено пособие по временной нетрудоспособности (больничный лист)"?	а) Дт 69.1 "Социальное страхование" Кт 70 "Расч. по оплате труда" б) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда" в) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса" г) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 69.1 "Социальное страхование"	а
14.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Оплата сотруднику больничного из кассы предприятия"?	а) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда" б) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса"	б

		<p>с) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 69.1 "Социальное страхование"</p> <p>д) Дт 69.1 " Социальное страхование" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p>	
15.	К какому типу относится хозяйственная операция «Выдана из кассы заработная плата сотрудникам организации»?	<p>а) Первому – изменение только в активе баланса.</p> <p>б) Второму – изменение только в пассиве баланса.</p> <p>с) Третьему – изменения в активе и в пассиве баланса в сторону увеличения.</p> <p>д) Четвертому – изменения в активе и в пассиве баланса в сторону уменьшения.</p>	д
16.	Какова сумма налога НДФЛ, который будет удержан с сотрудника, имеющего троих детей, в январе месяце, если сумма начисленной зарплаты составляет 5000 руб.?	<p>а) 0 руб</p> <p>б) 364 руб.</p> <p>с) 598 руб.</p> <p>д) 650 руб.</p> <p>е) 754 руб.</p>	а
17.	Кто является плательщиком налога на доходы физических лиц – НДФЛ?	<p>а) сотрудник, начисленный налог уменьшает заработную плату.</p> <p>б) предприятие, начисленный налог может быть отнесен на себестоимость продукции.</p> <p>с) Фонд социального страхования</p>	а
18.	Кто является плательщиком страховых взносов в Пенсионный фонд, производимых от сумм начисленной зарплаты основных сотрудников предприятия?	<p>а) сотрудник, начисленные страховые взносы уменьшают заработную плату.</p> <p>б) предприятие, начисленные страховые взносы могут быть отнесены на себестоимость продукции.</p> <p>с) Фонд социального страхования</p>	б
19.	Исходя из чего рассчитывается пособие по временной нетрудоспособности (больничный)?	<p>а) исходя из средней зарплаты сотрудника за один год, без ограничения максимального значения, и страхового стажа работы сотрудника.</p> <p>б) исходя из средней зарплаты сотрудника за один год, ограниченной максимальным значением, и страхового стажа работы сотрудника.</p> <p>с) исходя из средней зарплаты сотрудника за два года, ограниченной максимальным значением, и страхового стажа работы сотрудника.</p> <p>д) исходя из средней зарплаты сотрудника за два года, ограниченной максимальным значением, страхового стажа работы сотрудника и количества ранее использованных больничных за два предыдущих года.</p>	с
20.	Кто является плательщиком пособия по беременности и родам (декретный отпуск)?	а) предприятие, выплата пособия осуществляется из прибыли предприятия.	с

		б) предприятие, сумма пособия может быть отнесена на себестоимость продукции. с) Фонд социального страхования	
--	--	--	--

Б1.В.ОД.14 Методы анализа пищевых продуктов

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Измерительные методы исследования»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)
3.	Модуль 3. «Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Основные свойства пищевого сырья и продуктов питания.
2. Дегустация пищевых продуктов; ее организация.
3. Органолептическая оценка пищевых продуктов.
4. Физические свойства пищевых продуктов и методы их исследования.
5. Для чего исследуется вязкость продуктов.
6. Элементы – органогены и способы их анализа.
7. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве муки, хлебобулочных, макаронных изделий.
8. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве сахара, продуктов брожения.

9. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве жиров, углеводов, витаминов.
10. Классификация методов анализа свойств пищевого сырья и продуктов питания.
11. Влагометрия. Виды влажности.
12. Методы определения влаги.
13. Биологические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.
14. Методы определения энергетической ценности пищевых продуктов.
15. Расчет интегральной пищевой ценности продуктов.
16. Определение зольности.
17. Термический анализ сырья и продуктов питания.
18. Методы определения плотности.
19. Оптические методы анализа сырья и пищевых продуктов. Классификация.
20. Особенности оптической спектроскопии пищевых продуктов.
21. Основы люминесцентного анализа пищевых продуктов.
22. Люминесценция ароматических аминокислот, белков, водо- и жирорастворимых витаминов.
23. Люминесценция жиров растительного и животного происхождения.
24. Рентгенофлуоресцентный, рентгеноструктурный анализ пищевых продуктов.
25. Электрохимические методы исследования пищевых объектов. Классификация.
26. Вольтамперометрические методы в анализе пищевых объектов.
27. Полярографические методы исследования микрокомпонентов.
28. Амперометрическое титрование в анализе пищевых объектов.
29. Ионметрические методы анализа макроэлементов.
30. Потенциометрические и кондуктометрические методы исследования пищевых объектов.
31. Хроматографические методы в анализе пищевых объектов. Классификация.
32. Активационный и радиохимический методы анализа.
33. Методы отбора проб при анализе пищевого сырья и продуктов питания.
34. Способы пробоподготовки в зависимости от природы пищевых объектов и методов их анализа.
35. Экстракция как метод извлечения, разделения и концентрирования анализируемых компонентов.
36. Метрологические характеристики методов и методик анализа.
37. Математическая обработка результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных методов анализа.
38. Методы определения общего содержания белка в сырье и продуктах питания.
39. Незаменимые компоненты продуктов питания, их анализ.
40. Определение содержания аминокислот методом формольного титрования.
41. Фотометрический метод определения аминокислот.
42. Хроматографические исследования аминокислотного состава белков.
43. Характеристика химических реакций, используемых в анализе белков.
44. Рефрактометрический метод исследования в анализе пищевых объектов.
45. Аминокислотный анализ и его значение для оценки пищевых продуктов.
46. Методы исследования липидов в пищевом сырье и продуктах питания.
47. Хроматографические методы исследования состава липидов. Особенности пробоподготовки.
48. Методы определения общего содержания липидов при анализе пищевых продуктов.
49. Методы выделения белков при анализе пищевых продуктов.
50. Методы исследования углеводов. Классификация, сущность методов.

Задания для контрольных работ
Вариант 1

1. Понятия свойства. Свойства продуктов питания: Физико-химические, органолептические, физико-механические, биологические, товарные. Свойства сырья для производства продуктов питания. Комплексы технологических свойств.

2. Хроматографические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.

Вариант 2

1. Цели исследования свойств: на стадии исследования нового или усовершенствования действующего технологического процесса; внедрения или употребления нового продукта; перехода к непрерывному или автоматизированному контролю производства; для оценки хранимости и потребительских качеств продукта.

2. Содержание основных микроэлементов в пищевых продуктах и методы определения главных токсикантов из них.

Вариант 3

1. Качественные и количественные характеристики свойств. Их взаимная связь и взаимодействия. Методы отбора исследования твердых, жидких и газообразных материалов.

2. Гибридные методы исследования высокомолекулярных соединения пищевых продуктов.

Вариант 4

1. Метрологические основы контроля качества исследовательских работ. Типы погрешности. Метрологические характеристики методов и методик.

2. Санитарно-гигиенический контроль загрязнения пестицидами пищевых продуктов.

Вариант 5

1. Оценка информативности результатов исследования. Стандартные образцы свойств и состава. Элементы методов планирования исследования и эксперимента.

2. Рентгенофлуоресцентный анализ пищевых продуктов.

Вариант 6

1. Макрофизика и микрофизика и их основные категории. Физико-химические свойства. Их общая характеристика. Понятия «физическое свойства» в связи с понятиями современной физикой. Механические свойства твердых, жидких и газообразных тел и продуктов питания. Методы определения плотности сырьевых объектов, полупродуктов и продуктов пищевых производств в технологии зерна и хлеба, получения продуктов брожения, сахара и крахмала, продуктов макаронных и кондитерских изделий, жиров и масел, рыбных продуктов, продуктов консервирования плодоовощных и животных продуктов. Исследования различных прочностных характеристик сырья и продуктов тех же производств.

2. Пектины в пищевых продуктах и их анализ с помощью инфракрасных излучений.

Вариант 7

1. Методы исследования физико-химических процессов и свойств продуктов. Влагометрия. Гигрометрия газов. Виды влажности материалов, энергия связи различных форм воды. Влагометрия жидких и твердых материалов сырья и пищевых продуктов физическими методами – электрические, не электрические.

2. Современные методы анализа белков в жидких пищевкуссовых продуктах.

Вариант 8

1. Исследования вязкости жидких и коллоидных материалов. Исследование оптических свойств (колориметрия, нефело- и турбидиметрия, рефрактометрия, поляриметрия и люминесценция).

2. Ферментативные методы определения углеводов.

Вариант 9

1. Методы химического исследования. Химические и инструментальные методы анализа примесных, микро- и ультрамикросоставляющие сырья и пищевых продуктов. Хроматографические методы. Системы автоматизированного анализа.

2. Методы определения гидролитических ферментов.

Вариант 10

1. Биологические методы исследования. Сенсорные методы исследования; их механизмы и виды; отличие органолептического и сенсорного методов исследования. Качественный и

количественный сенсорный анализ пищевых продуктов. Связь сенсорных показаний зрения, обоняния, вкуса с химическими характеристиками состава материалов («химические чувства»).

2. Методы математической обработки результатов экспериментов.

Вариант 11

1. Основные пути и источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами химического и биологического происхождения (микотоксины, тяжелые металлы, радиоактивные изотопы и т.д.). Их токсикологический анализ, гигиенические нормативы.

2. Классификация методов определения влаги в зерне злаковых культур, продуктов переработки. Метод Фишера, эталонный метод определения влажности и др. Дайте подробную характеристику 2-3 методов.

Вариант 12

1. Изучения метаболизма, биотрансформации и механизмов действия наиболее опасных и распространенных контаминантов (загрязнителей) пищи в организме человека. Исследование природы пищевой аллергии. Совершенствование системы профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций.

2. Методы определения сухих веществ в растворах. Методы, основанные на определении плотности. Пикнометрический метод. Ареометрический метод. Рефрактометрический метод.

Вариант 13

1. Фармакологическое действие некоторых пищевых веществ и их комплексов (витаминов-антиоксидантов, пектина, некоторых липидных композиций и др.), повышающих устойчивость организма к действию неблагоприятных факторов окружающей среды (в т.ч. радиоактивных излучений) и предотвращающих развитие ряда распространенных заболеваний (в т.ч. сердечно-сосудистых) и злокачественных новообразований.

2. Методы определения углеводов. Классификация методов. Поляриметрический метод.

Вариант 14

1. Совершенствование методологии путем создания общей методологической базы и разработки новых высокочувствительных методов для :

-обнаружения, идентификации, количественного определения, установления ПДК контаминантов пищи, в том числе радиоактивных изотопов;
-выявления фальсификации пищевых продуктов.

2. Титриметрический метод определения крахмала. Реакции. Расчет результатов анализа.

Вариант 15

1. Методы определения плотности пищевых продуктов и сырья.

2. Ферментативные методы определения углеводов. Основные реакции. Расчет результатов анализа.

Вариант 16

1. Элементы органогены – макроэлементы и минеральные макроэлементы.

2. Методы определения общего азота. Метод Кьельдаля. Реакции, лежащие в основе метода. Расчет результатов анализа.

Вариант 17

1. Способы определения влажности продуктов и полупродуктов – химические, азеотропные дистилляции, электрометрические, по проводимости и по емкости.

2. Методы определения аминного азота. Сущность, расчеты результатов анализа.

Вариант 18

1. Классификация опасностей пищевых продуктов.

2. Электрофоретическое определение фракций белков. Привести примеры.

Вариант 19

1. Наиболее частые опасности пищевых продуктов микробного происхождения.

2. Определение фосфора фотоколориметрическим методом. Сущность метода, реакции и расчет результатов анализа.

Вариант 20

1. Опасности пищевых продуктов, связанные с внешней средой.
2. Коллоидное титрование для определения макромолекулярных веществ в пищевом анализе.

Вариант 21

1. Сенсорный анализ контроля качества пищевых продуктов и пищевого сырья для химического анализа.
2. Термический анализ пищевых продуктов.

Вариант 22

1. Вольтамперметрические методы анализа пищевых продуктов.
2. Экспресс-метод отпечатков и капельной колориметрии в анализе пищевых продуктов.

Вариант 23

1. Ионметрические методы анализа пищевых продуктов.
2. Мышьяк в пищевых продуктах и методы его определения.

Вариант 24

1. Амперометрическое титрование в анализе пищевых продуктов.
2. Методы определения жиров.

Перечень тем курсовых работ.

1. Методы исследования жира (на примере растительного масла)
2. Методы исследования жира (на примере сливочного масла)
3. Методы исследования творожных продуктов.
4. Методы исследования рыбной продукции.
5. Методы исследования мяса (на примере куриной продукции)
6. Методы исследования мяса.
7. Качество пищевых продуктов.
8. Методы исследования печени.
9. Методы исследования молока.
10. Методы исследования кисломолочных продуктов.
11. Исследование качества гречневой крупы разных производителей.
12. Исследование качества рисовой крупы разных производителей.
13. Исследование качества геркулесовой крупы разных производителей.
14. Исследование качества манной крупы разных производителей.
15. Исследование качества пшеничной крупы разных производителей.
16. Методы исследования пищевых яиц.
17. Исследование качества макаронных изделий разных производителей.
18. Исследование качества минеральной воды разных производителей.
19. Оценка качества какао-напитков разных производителей.
20. Оценка качества кофейных напитков разных производителей.
21. Оценка качества чайных напитков разных производителей.
22. Оценка качества безалкогольных напитков разных производителей.
23. Оценка качества пшеничной муки разных производителей.
24. Оценка качества меда разных производителей.
25. Оценка качества плодоовощных продуктов.

Б1.В.ДВ.1

История развития науки о питании

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний,

	ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни
ОК-4	Свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков
ОК-5	Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы
ПК-1	Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Этапы развития науки о питании	ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ПК-1	Зачет (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «История развития науки о питании»

1. Факторы, определявшие рацион питания человека; характеристика доисторических людей и особенности их пищевого рациона в различные эпохи.
2. Основные этапы антропогенеза (эволюция предков человека).
3. Биография Гиппократ.
4. Основы рационального питания в трудах Гиппократ.
5. Трактат Гиппократ «О диете при острых болезнях».
6. Биография Ибн Сины.
7. Научное сочинение Ибн Сины «Канон медицины»,
8. «О питании подвинутых в годах»,
9. «О пользе и вреде вина».
10. Биография Клавдия Галена.
11. Диететическая схема Галена.
12. Античная теория питания Аристотеля и Галена.

13. Наука о питании в тибетской медицине.
14. Учение Ю. Либиха: научно-обоснованная классификация и значение пищевых веществ.
15. Наука о питании в трудах И. Петтенкоффера и К. Фойта: характер обмена белков, жиров и углеводов в организме человека; потребности организма человека в энергии и пищевых веществах, суточные нормы потребления белков, жиров и углеводов.
16. Основные положения трудов С.Ф. Хотовицкого
17. Работы в области физиологии: «Наставление по медицине» Германа Бургаве и «Элементы физиологии.» Альбрехта фон Галлера.
18. Работы И.М. Сеченова.
19. Работы по определению нормирования питания для отдельных групп населения М.Н. Шатерникова.
20. Основоположники отечественной гигиены А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман и Г.В. Хлопин.
21. Развитие науки о питании в 40-50 годах 20 века
22. История развития нутрициологии .
23. Труды Гичева Ю. П., Огановой Э о нутрициологии
24. Тутельян В. А «О фармаконутрициологии» - предпосылки развития нутрициологии
25. Объекты нутрициологии - макронутриенты, их классификация и характеристика
26. Объекты нутрициологии -микронутриенты, их классификация и характеристика
27. Объекты нутрициологии:-нутрицевтики, их классификация и характеристика
28. Объекты нутрициологии:-парафармацевтики, их классификация и характеристика
29. Объекты нутрициологии:-биотики и пробиотики, их классификация и характеристика

Варианты контрольной работы

Вариант 1

- 1.Трактат Гиппократ «О диете при острых болезнях».
2. Н.И.Лунин « Учение о витаминах»

Вариант 2

- 1.Ибн Сина « О питании подвинутых в годах»
- 2.Учение Бишофу и Вуа об источниках энергии для организма - углеводов и жирах.

Вариант 3

1. Ибн Сина «Канон медицины
2. Исследования К. Фойта, М. Рубнера, А. Я. Данилевского о.потребностях человека в нутриентах при разных видах деятельности

Вариант 4

- 1.Учение Ю. Либиха: «О классификации и значении пищевых веществ»
2. Работы А. П. Доброславина, Ф. Ф. Эрисмана, Г. В. Хлопина о питании различных групп населения в России

Вариант 5

- 1.Либих "Органическая химия в ее применении к физиологии и патологии»
- 2.Уильям Хей «О принципах раздельного питания»

Вариант 6

- 1..Ибн Сина «О пользе и вреде вина»
2. Характеристика и ассортимент генетически измененных продуктов

Вариант 7

- 1.Развитие санитарного дела в России.
- 2.Особенности питания в тибетской медицине

Вариант 8

1. Ибн Сина « О режиме питания»
- 2.Д.В. Каншин «Энциклопедия питания»

Вариант 9

1. История развития физиологии питания

2. Основные положения трудов С.Ф. Хотовицкого

Вариант 10

1. История диетологии. Основные понятия

2. Фойт К. О нормах питания для людей физического труда средней тяжести

Итоговый тест

Вариант 1

1. С именами каких ученых связана античная теория питания

- А) Аристотель и Гален К
- Б) Г.Шаталова и А.М.Уголев
- В) Хей и Г.Шелтон

2. Кто из нижеперечисленных авторов впервые дал научно обоснованную классификацию пищевых веществ

- А) Гиппократ
- Б) Сократ
- В) Ю.Либах

3. Назовите автора следующего высказывания; «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить»

- А) Сократ
- Б) Ибн Сина
- В) Ломоносов М.В.

4. Ученый, впервые предложивший научное определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:

- А) М. Петтенкофер
- Б) М. Рубнер
- В) К. Фойт

5. Автор первого отечественного руководства по пищевой санитарии с элементами гигиены питания:

- А) М.В. Ломоносов
- Б) С.Ф.Хотовицкий
- В) В.В. Пашутин

6. Гигиена питания это:

- А) Наука, изучающая физиологические процессы организма человека
- Б) Наука о закономерностях и принципах организации рационального и оптимального питания

7. К макронутриентам относятся:

- А) белки, жиры, углеводы
- Б) витамины, белки микроэлементы
- В) витамины, микро – и макроэлементы

8. В растительных белках, в отличие от животных белков:

- А) имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот
- Б) имеется дефицит всех незаменимых аминокислот
- В) имеется избыток ряда незаменимых аминокислот
- Г) имеется избыток всех незаменимых аминокислот

9. В растительных жирах (маслах), в отличие от животных жиров:

- А) присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК
- Б) присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы
- В) присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды

10. Эубиотики:

- А) являются источником питания для микрофлоры кишечника
- Б) средства, призванные восстановить микробиоценозы
- В) создают условия, препятствующие размножению болезнетворных микроорганизмов

11. Как называются пищевые добавки, применяемые для регуляции функциональной активности клеток

- А) биотики
- Б) нутрицевтики
- В) парафармоцевтики

Вариант 2

1. Кто является автором научного сочинения «Канон медицины»

- А) Ибн Сина
- Б) Аристотель
- В) Гиппократ

2. К. Гален в своих трудах:

- А) обобщил и развил принципы рационального питания
- Б) выделил гигиену питания как самостоятельный раздел общей гигиены
- В) описал характер обмена белков

3. Ученый, впервые предложивший научное определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:

- А) М. Петтенкоффер
- Б) М. Рубнер
- В) К. Фойт

4. Первое руководство по пищевой санитарии с элементами гигиены питания составил:

- А) С.Ф.Хотовицкий
- Б) И.М. Сеченов
- В) А.П. Доброславин

5. Кто был основоположником гигиенической школы в Москве

- А) К. Фойт
- Б) Ф.Ф. Эрисман
- В) А.В. Рейслер

6. К микронутриентам относятся

- А) белки, жиры, углеводы
- Б) витамины, белки микроэлементы
- В) витамины, микро – и макроэлементы

7. Пищевые добавки, применяемые для регуляции функциональной активности клеток организма человека называются:

- А) нутрицевтики
- Б) биотики
- В) парафармоцевтики

8. Вещества, активно участвующие в физиологических процессах, выполняющие роль катализаторов, увеличивающие сопротивляемость организма к воздействию вредных агентов:

- А) биотики-
- Б) эубиотики
- В) пробиотики

9. Витамины группы В растворяются:

- А) в спирте
- Б) в жирах
- В) в воде

10. Какая из групп эубиотиков восстанавливает микрофлору кишечника:

- А) пробиотики
- Б) пребиотики
- В) синбиотики

11. Какие белки называют полноценными:

- А) содержат в своем составе заменимые и незаменимые аминокислоты
 Б) содержат в своем составе все незаменимые аминокислоты
 В) содержат в своем составе только заменимые аминокислоты

История развития науки и техники

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплин:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни
ОК-2	Демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии
ПК-1	Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ПК-4	Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1.Наука и техника в истории человечества	ОК-1, ОК-2, ПК-1, ПК-4	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2 Мировая наука и техника в XX в. и в нач. XXI в.	ОК-1, ОК-2, ПК-1, ПК-4	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «История науки и техники».
2. Зарождение научных знаний в первобытном обществе.
3. Изготовление и использование орудий труда первобытными людьми.
4. Формирование научных знаний и развитие отдельных отраслей науки (конец IV тыс. до н.э. – первая половина V в. н.э.).

5. Переход к металлическим орудиям. Революционная роль железа.
6. Становление металлургии.
7. Техника государств Древнего Востока (Египет, Месопотамия, Индия, Китай).
8. Техника античных государств (Древняя Греция, Древний Рим).
9. Наука в период средневековья (вторая половина V – первая половина XV в.).
10. Уклад техники средневековья в Западной Европе (вторая половина V – середина XVII в.).
11. Научные и технические достижения средневекового Востока.
12. Цеховое ремесленное производство.
13. Начало научного этапа в развитии производства (вторая половина XV – первая половина XVIII в.).
14. Усовершенствование техники в мануфактурный период.
15. Становление и развитие мануфактурного производства.
16. Развитие науки в эпоху промышленного переворота (вторая половина XVIII – начало XIX в.).
17. Совершенствование техники машинного производства (вторая половина XVIII – начало XIX в.).
18. Техническое перевооружение промышленности и транспорта (вторая половина XVIII – начало XIX в.).
19. Военная техника как одно из направлений совершенствования металлургии и машиностроения (XV–XIX вв.).
20. Общая характеристика состояния естественных и технических наук в XIX в.
21. Технические достижения периода перехода к индустриализации (в XIX в.).
22. Превращение науки в непосредственную производительную силу (XX в.).
23. Научно–техническая революция XX в.
24. Создание и развитие средств связи (конец XVIII – начало XX в.).
25. Развитие транспорта (вторая половина XVIII – начало XX в.).
26. Военная техника как определяющее направление научно-технической революции (XX в.).
27. Возникновение и развитие воздухоплавания. Первые летательные аппараты.
28. Научные представления о создании летательных аппаратов (XVIII–XIX вв.).
29. Развитие самолетостроения в конце XIX – первой половине XX в.
30. Выдающиеся авиационные конструкторы и их разработки.
31. Авиатехника второй половины XX – начала XXI в.
32. Складывание мировой системы гражданской авиации (с 20-х годов XX в.).
33. Авиация как транспортная система (со второй половины 40-х годов XX в.).
34. Формирование научной основы исследования и изучения космоса (XIX – первая половина XX в.).
35. Создание космической техники.
36. Искусственные спутники Земли.
37. Пилотируемые корабли и орбитальные научные станции.
38. Выдающиеся конструкторы космической техники.
39. Исследование Луны и планет солнечной системы.
40. Наука и техника в современной инновационной экономике.
41. Основные направления и перспективы развития современной науки и техники.
42. Социально-экономические достижения, проблемы и перспективы научно-технического прогресса.
43. Становление, развитие и перспективы науки и техники в России.

Тестовые задания

1. Первым инструментом для счета можно считать
 - а) руку человека
 - б) палочки
 - в) арифмометр
 - г) камешки
2. Абак — это:
 - а) музыкальный автомат
 - б) счеты
 - в) устройство для работы по заданной программе
 - г) первая механическая машина
3. В каком веке появились первые устройства, способные выполнять арифметические действия?
 - а) в XVI веке
 - б) в XVII веке
 - в) в XIX веке
 - г) в XVIII веке
4. Механическое устройство, позволяющее складывать числа, изобрел:
 - а) П. Нортон
 - б) Б. Паскаль
 - в) Г. Лейбниц
 - г) Д. Нейман
5. Идею механической машины с идеей программного управления соединил:
 - а) Ч. Беббидж (первая половина XIX в.)
 - б) Дж. Атанасов (30-е гг. XX в.)
 - в) К. Берри (XX в.)
 - г) С. А. Лебедев (1951 г.)
5. Как называлось первое механическое устройство для выполнения четырех арифметических действий?
 - а) соробан
 - б) суан-пан
 - в) семикосточковые счеты
 - г) арифмометр
6. Первым программистом мира является
 - а) Г. Лейбниц
 - б) Б. Паскаль
 - в) А. Лавлейс
7. В каком веке произошел коренной перелом в развитии вычислительной техники?
 - а) в XIX веке
 - б) в XX веке
 - в) в XVIII веке
 - г) в XVII веке
8. Первоначальный смысл английского слова "компьютер":
 - а) вид телескопа
 - б) электронный аппарат
 - в) электронно-лучевая трубка
 - г) человек, производящий расчеты
 - д) набор ламп, выполняющих различные функции
9. Первые ЭВМ были созданы ...
 - а) в 40-е годы
 - б) в 60-е годы
 - в) в 70-е годы
 - г) в 80-е годы
10. Первая ЭВМ в нашей стране появилась ...
 - а) в XIX веке
 - б) в 60-х годах XX века
 - в) в первой половине XX века
 - г) в 1951 году

11. Первая ЭВМ в нашей стране называлась...
- а) Стрела
 - б) МЭСМ
 - в) IBM PC
 - г) БЭСМ
12. Основоположителем отечественной вычислительной техники является...
- а) Сергей Алексеевич Лебедев
 - б) Николай Иванович Лобачевский
 - в) Михаил Васильевич Ломоносов
 - г) Пафнутий Львович Чебышев
13. Под термином "поколение ЭВМ" понимают...
- а) все счетные машины
 - б) все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах
 - в) совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации
 - г) все типы и модели ЭВМ, созданные в одной и той же стране
14. Машины первого поколения были созданы на основе...
- а) транзисторов
 - б) электронно-вакуумных ламп
 - в) зубчатых колес
 - г) реле
15. Электронной базой ЭВМ второго поколения являются...
- а) электронные лампы
 - б) полупроводники
 - в) интегральные микросхемы
16. Какая из отечественных ЭВМ была лучшей в мире ЭВМ второго поколения?
- а) МЭСМ
 - б) Минск-22
 - в) БЭСМ
 - г) БЭСМ-6
17. Основной элементной базой ЭВМ третьего поколения являются...
- а) БИС
 - б) СБИС
 - в) интегральные микросхемы
 - г) транзисторы
18. В каком поколении машин появились первые программы?
- а) в первом поколении
 - б) во втором поколении
 - в) в третьем поколении
 - г) в четвертом поколении
19. Для машин какого поколения потребовалась специальность "оператор ЭВМ"?
- а) первого поколения
 - б) второго поколения
 - в) третьего поколения
 - г) четвертого поколения
20. В каком поколении машин появились первые операционные системы?
- а) в первом поколении
 - б) во втором поколении
 - в) в третьем поколении
 - г) в четвертом поколении
21. Машины какого поколения позволяют нескольким пользователям работать с одной ЭВМ?
- а) первого поколения
 - б) четвертого поколения
 - в) второго поколения
 - г) третьего поколения

22. Что представляет собой большая интегральная схема (БИС)?
- транзисторы, расположенные на одной плате
 - кристалл кремния, на котором размещаются от десятков до сотен логических элементов
 - набор программ для работы на ЭВМ
23. Массовое производство персональных компьютеров началось ...
- в 40-е годы
 - в 90-е годы
 - в 50-е годы
 - в 80-е годы
24. Портативные компьютеры появились в поколении ЭВМ:
- первом
 - втором
 - третьем
 - четвертом
25. Общим свойством машины Бэббиджа, современного компьютера и человеческого мозга является способность обрабатывать...
- числовую информацию
 - текстовую информацию
 - звуковую информацию
 - графическую информацию
26. Современную организацию ЭВМ предложил...
- Джон фон Нейман
 - Джордж Буль
 - Ада Лавлейс
 - Норберт Винер
27. Основная идея, заложенная в работе суперкомпьютера – это:
- наращивание производительности процессора;
 - мультипроцессорный принцип обработки задачи;
 - уменьшение размеров компьютера;
 - улучшение комфортабельности при работе за компьютером.
 - д)

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
а	б	б	б	а	г	в	б	г	а	г	б	а	б

15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
б	б	г	в	а	а	в	г	б	б	г	а	а	

Б1.В.ДВ.2

Профессиональная этика и эстетика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы

ОК-8	Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы
ОК-12	Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков
ПК-18	Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-19	Умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Этика как наука»	ОК-6, ОК-8, ОК-12, ПК-18, ПК-19	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
2.	Модуль 2 «Профессиональная этика»	ОК-6, ОК-8, ОК-12, ПК-18, ПК-19	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
3.	Модуль 3 «Основные понятия научно-исследовательской работы»	ОК-6, ОК-8, ОК-12, ПК-18, ПК-19	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи этики и профессиональной этики и эстетики. Основные понятия и принципы дисциплины «Профессиональная этика и эстетика».
2. Нравственные основы цивилизованного бизнеса.
3. Сочетание экономических и нравственных целей в управлении.
4. Проблемы этики делового общения в истории философской и психологической мысли.
5. Психологическая структура личности и практика делового общения. Структура психики по Фрейду. Модель психической структуры в аналитической психологии К. Юнга. Гуманистический и когнитивный подходы к пониманию психики личности.
6. Детерминизация поведения личности в деловом общении. Факторы детерминации поведения личности. Макро- и микросреда личности. Динамика человеческого поведения. Ролевое поведение в деловом общении.
7. Психология деловых отношений. Общение как коммуникация и как взаимодействие.
8. Деловые отношения и психодиагностика. Методы психодиагностики. Тесты для руководителя.
9. Деловые отношения в рабочей группе. Рабочая группа: социально-психологические особенности. Профессиональная зрелость рабочей группы.

10. Типы отношений в системе руководитель-подчиненный. Морально-психологический климат и его динамика. Классификация психотипов личности. Проблема лидерства. Роль руководителя в становлении коллектива.
11. Стиль и социально-психологические проблемы руководства. Стиль руководства. Классическая типология К. Левина. Выбор оптимального стиля руководства: ситуационный подход. Многомерные модели стилей руководства. Психологические проблемы руководства.
12. Проблема чести в бизнесе.
13. «Человеческий фактор» в управлении.
14. Великие предприниматели XX века и их ценностные ориентации.
15. Принцип справедливости в бизнесе.
16. Бизнес и социальная ответственность.
17. Традиции отечественного предпринимательства.
18. Культура управления и деловой успех.
19. Ценностная ориентация современных российских предпринимателей.
20. Вопросы этики управления в Кировских бизнес-изданиях.
21. Имидж фирмы.
22. Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Правила поведения в условиях конфликта.
23. Особенности этики деловых отношений в западноевропейской культурной традиции.
24. «Протестантская этика и дух капитализма».
25. Современные взгляды на место этики в деловых отношениях.
26. Общие этические принципы и характер деловых отношений.
27. Деловой этикет. Правила этикета.
28. Правила вербального этикета. Правила общения по телефону. Подготовка к деловой беседе по телефону.
29. Правила деловой переписки
30. Основные концепции в этике бизнеса.

Тестовые задания для текущего контроля знаний

1. Поступать морально по Э. Дюркгейму - это значит:

1. исполнять свой долг
2. идти на компромисс
3. считаться с другими интересами

2. Концепция компромисса, предложенная Конфуцием, включает в себя требования :

1. строгости и жесткости
2. сдерживания себя
3. поиска «среднего пути»

3. Нормативно-ценностный образец должного в его наиболее совершенной форме называется ...

1. нравственный эталон
2. нравственное совершенство
3. нравственный идеал

4. В первобытном обществе регуляция поступков и общественных отношений осуществляется с помощью...

1. норм
2. обычаев
3. табу

5. «Экономический человек» руководствуется в деловых отношениях ...

1. чувством справедливости
2. долгом
3. экономической выгодой

6. Этические идеи Конфуция можно охарактеризовать как теорию

- 1.«управления людьми на основе уважения»
- 2.«управления людьми на основе добродетели»
- 3.«управления людьми на основе благоговейного отношения к делу:

7.Нравственный принцип - это более обобщенное выражение нравственного долженствования, которое относится к ...

- 1.отдельным ситуациям
- 2.отдельным поступкам
- 3.самой направленности деятельности человека

8.Нравственный закон буддизма основан на учении о:

- 1.борьбе хороших благородных свойств человека с дурными склонностями
- 2.вселенской любви и сострадании ко всем живым
- 3.благоговейном отношении к делу

9.Кто из античных философов утверждал, что человек есть «мера все вещей»:

- 1.Протагор
- 2.Патон
- 3.Аристотель

10.Концепция человеколюбия («ЖЭНЬ») была разработана этическом учении

- 1.Буддизма
- 2.Суфизма
- 3.конфуцианства

11.В основе классификации делового общения не лежит...

- 1.его содержательная направленность
- 2.его целевая ориентация
- 3.его функциональное значение

12.Скрытое внедрение в психику делового партнера установок, намерений, желаний, которые ему внутренне не присущи характерно для...

- 1.убеждающего делового общения
- 2.манипулятивного делового общения
- 3.информационного делового общения

13.К формам выражения нравственной нормы не относится

- 1.запрет
- 2.поучение
- 3.закон

14.Кредо аморализма выражено в фразе:

- 1.«Совесть - лучший контролер»
- 2.«Побеждает сильнейший»
- 3.«Цель оправдывает средства»

15.К формам интерактивного взаимодействия партнеров в общении не относится:

- 1.Приспособление
- 2.однаправленное содействие
- 3.компромисс

16.Моральное сознание выступает в

- 1.безлично-анонимной форме
- 2.классово-ограниченной форме
- 3.форме общественного мнения

17.К барьерам в общении не относится:

- 1.отношений
- 2.социокультурные различия
3. материальный достаток

18.Главное препятствие при воздействии на партнера по общению в процессе интеракции - это ...

- 1.барьеры общения
- 2.социокультурные нормы
- 3.психологическая защита

19.Содержание делового общения составляет:

- 1.внутренний личностный мир субъектов общения
- 2.обсуждение социально-значимой проблемы
- 3.удовлетворение потребности в общении

20. Важнейшим признаком делового общения является:

- 1.наличие в нем взаимного психологического влияния партнеров
- 2.оно служит способом приобретения и закрепления профессиональных знаний, навыков, умении
- 3.наличие в нем формально-ролевого принципа взаимодействия субъектов общения

21.Партнерское деловое общение - это общение ... субъектов

- 1.равнозначных
- 2.равностатусных
- 3.равноправных

22.Принцип гуманизма предполагает ,что личность будет...

- 1.с уважением и любовью относиться ко всем
- 2.с уважением и любовью относиться к «своим»
- 3.с уважением и любовью относиться к тем, кто этого заслуживает

23.К специфическим особенностям обычаев не относится..

- 1.локализованная сфера действия
- 2.обращенность в прошлое
- 3.устремленность в будущее

24.Оценочно-императивное освоение действительности осуществляется через...

- 1.выработку духовных ценностей
- 2.создание норм
- 3.осознание общественных потребностей

25.Диалектическое искусство корректного и уважительного спора рождается в диалогах

- 1.Демосфена
- 2.Демокрита
- 3.Платона

26.Российская этическая традиция ориентируется в деловом общении на :

- 1.справедливость и взаимопомощь
- 2.солидарность и взаимопомощь
- 3.справедливость и солидарность

27.Эгоизм как ценностная ориентация личности – это...

- 1.стремление утвердить себя
- 2.стремление утвердить себя за счет других

28.Кто является автором этой формулы деятельности человека:«Нужно действовать под влиянием чувств и думать, чтобы действовать»?

- 1.Н. Макиавелли
- 2.И. Кант
- 3.О.Конт

29.Кто является автором этого естественного закона: «Не делай другим того, чего не хотел бы, чтобы делали тебе»?

- 1.И. Кант
- 2.Т.Гоббс
- 3.О. Конт

30.Моральный принцип добросовестного отношения к труду не выражается в:

- 1.бережливости и рачительности

2.прагматичности и экономии

31.Мораль - это

- 1.система нравственных отношений в обществе
- 2.совокупность норм и правил поведения, которыми люди руководствуются в своей жизни
- 3.система норм, санкций, оценок, предписаний и образцов поведения

32.Мораль есть разновидность ... освоения действительности

- 1.художественно-эстетического
- 2.эмоционально- чувственного
- 3.оценочно-императивного

33.Суфийская этическая концепция утверждает , что «истинное Я человека проявляется тогда, когда он...

- 1.стремится к личной независимости
- 2.стремится к общению с другими
- 3.начинает с любовью открываться другим

34.Одобрение или осуждение моральным сознанием явлений, поступков, установок, черт характера человека называется ...

- 1.моральной оценкой
- 2.моральной регуляцией
- 3.моральным контролем

35.Нравственный кризис - это переходное состояние социальной системы, которое сопровождается деструктивными процессами в общественных и личностных ...

- 1.интересах
- 2.нормативно-ценностных структурах
- 3.потребностях

36.Межличностная аттракция в деловом общении создает условия для:

- 1.познания друг друга
- 2.психоэмоционального фона отношений
- 3.межличностного понимания

37.Мотивированные и совершенные сознательно социально-значимые действия называются:

- 1.деятельностью
- 2.поступком
- 3.социальным поведением

38.Э.Дюркгейм противопоставляет принципу максимизации выгоды:

- 1.принцип общественного разделения труда на основе индивидуальных различий
- 2.солидарности
- 3.собственного интереса

39.Гуманистическая тенденция в западно - европейской этической мысли утверждает в деловом общении:

- 1.человечность межличностных отношений
- 2.приоритет любви к ближним
- 3.правдивость и искренность поступков

40.Сознательное искажение действительного положения дел с целью нанесения ущерба репутации человека или его достоинству называется ...

- 1.компромат
- 2.клевета, оскорбление

41.Общение в социальной психологии рассматривается как многомерный феномен, который включает в себя и определенные психологические механизмы ... и ... субъектов общения

- 1.познания и контроля
- 2.познания и понимания
- 3.понимания и контроля

42.Основными свойствами морального сознания являются вездесущность, универсальность и ...

- 1.абсолютность
- 2.субъективность
- 3.рефлексивность

43.Отличие моральной нормы от правовой заключается в ее...

- 1.развитой личной мотивации
- 2.формальности
- 3.обязательности для всех

44.Кто является сторонником «этики ответственности» человека:

- 1.И.Кант
- 2.К.Маркс
- 3.М.Вебер

45.Процесс восприятия друг друга партнерами по общению называется.

- 1.Идентификация
- 2.Аттракция
- 3.Перцепция

46.В каком направлении психологии определяющим является принцип «Любое поведение индивида определяется своими последствиями»?

- 1.в гуманистической психологии
- 2.в необихевиоризме
- 3.в психоанализе

47.Межличностная аттракция способствует...

- 1.взаимопониманию партнеров
- 2.уподоблению партнеров друг другу
- 3.взаимному «тяготению» партнеров

48.К нравам не относят морально ... действия и поступки

- 1.отрицательные
- 2.нейтральные
- 3.позитивные

49.Типичными формами проявления нравов выступают:

- 1.Добродетели
- 2.Поступки
- 3.намерения

50.В партнерском деловом общении доминирует стремление к...

- 1.соперничеству и здоровой конкуренции
- 2.согласованию интересов
- 3.взаимовлиянию друг на друга

51.В чем состоит главная цель конвенционального делового общения...

- 1.в авторитарном контроле за поведением делового партнера
- 2.в оказании внушающего воздействия на делового партнера
- 3.в поддержании договорно-правовых отношений фирмы

52.Российская этическая традиция ориентируется в деловом общении на...

- 1.справедливость и взаимопомощь
- 2.солидарность и взаимопомощь
- 3.справедливость и солидарность

53.К формам выражения моральной оценки не относятся...

- 1.поощрительные действия
2. понятийные характеристики
3. ограничение общения

54.Моральная норма – это...

- 1.требование, которое должно быть выполнено для достижения определенной цели

2. многократно повторяющиеся практические действия, воплощающие в себе общественную целесообразность
3. единичное частное предписание, понуждающее к совершению определенного поступка или запрещающее его

55. Объектом моральной оценки могут быть...

1. моральная деятельность человека
2. моральные требования и принципы

56. К механизмам познания и понимания субъектов общения в социальной психологии не относится:

1. аттракция
2. идентификация
3. проекция

57. Прагматично - утилитаристская тенденция в западноевропейской этической мысли ориентирует деловые отношения на...

1. первенство долга перед выгодой
2. максимизацию выгоды любой ценой
3. приоритет рациональности

58. К механизмам перцепции не относится:

1. конгруэнтность
2. рефлексия
3. эмпатия

59. Деловое общение - это особый вид общения, который реализуется в совместной ... людей.

1. профессионально-предметной
2. социально-значимой
3. предметно-целевой

60. Целью интеракции в общении является...

1. выработка общей стратегии поведения
2. изменение индивидуального или группового поведения
3. организация взаимодействия индивидов

61. Гармония в общении людей по О. Конту – это...

1. согласованное взаимодействие на основе наилучшего сочетания интересов
2. согласованное взаимодействие на основе единых целей
3. наилучшее сочетание интересов на основе единых целей

62. ПРАВЫ - это традиционное понятие, обозначающее массовые и ... проявления морального и аморального поведения...

1. обычные
2. распространенные
3. индивидуальные

63. В классической этике моральные качества личности называются...

1. добродетелями
2. достоинствами
3. нравственными чертами

64. К конвенциональным ограничениям делового общения не относятся:

1. социально-правовые нормы
2. политические традиции
3. моральные нормы

65. К нравственным коллизиям не относится:

1. гуманное отношение и сострадание к больному
2. честность в словах и справедливость в оценке
3. индивидуализм ценностей личности и коллективизм морали

66. Целью пресс-конференции как формы делового общения является :

- 1.обсуждение какого-либо проекта фирмы или организации
- 2.оказать воздействие на общественное мнение
- 3.ознакомить общественность с точкой зрения предприятия или организации на какую-либо социально значимую проблему

Тематика рефератов

1. Этика делового общения. Нравственные проблемы профессиональной деятельности.
2. Невербальные средства общения. Язык жестов.
3. Роль пространства при общении. Зоны и территории.
4. Коммуникативное поведение разных народов мира (жесты, мимика, манера речи). Национальный характер жестов.
5. Искусство общения. Коммуникативные барьеры и неудачи.
6. Культура спора. Поведение полемистов. Полемическое мастерство.
7. Культура и этика деловых отношений. Конфликты и их преодоление.
8. Психология общения и понимания.
9. Психология групп.
10. Деловой этикет.
11. Имидж делового человека.
12. Культура светского общения. Правила светской беседы. Тосты и комплименты.
13. Деловая беседа: типичные ошибки при ее проведении.
14. Деловые переговоры. Принципы и этапы ведения переговоров.
15. Национальные стили ведения переговоров (на примере одной-двух национальных культур).

Адаптация на рынке труда

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-2	Демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии
ОК-3	Способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда
ПК-1	Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. «Основные факторы, способствующие достижению успеха в трудоустройстве и адаптации на рынке труда»	ОК-2, ОК-3, ПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

2.	Модуль 2. «Законодательное регулирование трудовой деятельности»	ОК-2, ОК-3, ПК-1	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
----	---	------------------	--

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Понятие рынка труда.
2. Особенности рынка труда в России.
3. Структура и принципы формирования рынка труда.
4. Виды рынка труда, вакансий.
5. Работодатели и выпускники вузов на рынке труда.
6. Требования, предъявляемые к специалистам на рынке труда.
7. Конкуренция и конкурентоспособность на рынке.
8. Основные причины и этапы поиска работы.
9. Способы поиска работы.
10. Понятие скрытого рынка вакансий.
11. Техники оценки предложения о работе.
12. Переговоры о заработной плате.
13. Сопроводительные и рекомендательные письма.
14. Основные виды резюме.
15. Структура и правила составления резюме, основные ошибки.
16. Значение сопроводительного письма.
17. Цель и структура собеседования при устройстве на работу.
18. Типы собеседования.
19. Модели поведения кандидатов при собеседовании.
20. Роль рекомендаций при трудоустройстве и правила их оформления и использования.
21. Основные ошибки кандидатов при собеседовании.
22. Правила эффективной презентации.
23. Имидж кандидата.
24. Определение карьеры.
25. Типы и варианты карьерного продвижения.
26. Модели построения карьеры.
27. Фазы становления профессионала и этапы планирования и реализации карьеры.
28. Формирование целей карьеры.
29. Реализация призвания в профессиональном выборе и определение места работы в системе жизненных ценностей.
30. Адаптация на рабочем месте: сущность проблемы, виды, время адаптации.
31. Факторы, оказывающие воздействие на морально-психологическое состояние на новом рабочем месте.
32. Прохождение испытательного срока.
33. Рекомендации по адаптации на рабочем месте.
34. Нормативно-правовая база регулирования трудоустройства на работу.
35. Право граждан на содействие обеспечению занятости и трудоустройству.
36. Участие работодателей в обеспечении занятости населения.
37. Особенности трудоустройства отдельных категорий граждан.
38. Гражданско-правовой договор.
39. Коллективный договор и соглашения.
40. Понятие, стороны и значение трудового договора.
41. Содержание трудового договора.
42. Порядок заключения трудового договора, испытательный срок.

- 43. Изменение и прекращение трудового договора. «
- 44. «Социальный пакет» как особый вид трудовых гарантий.
- 45. Социальные гарантии при потере работы и безработице.
- 46. Правовой статус безработного.

Тестовые задания

Представленные тестовые задания позволяют выявить степень освоения компетенции ПК-1 (способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач).

Законодательное регулирование трудовой деятельности

Вариант 1

1. Коллективный договор – это...

- А) трудовой договор между несколькими работниками и одним работодателем
- Б) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей
- В) соглашение между государственными органами, работниками и представителем работодателя

2. По общему правилу заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста ...

- А) четырнадцати лет
- Б) пятнадцати лет
- В) шестнадцати лет

3. В каких случаях лицо, поступающее на работу, не обязано предъявлять работодателю трудовую книжку...

- А) только когда трудовой договор заключается впервые;
- Б) только когда работник поступает на работу на условиях совместительства;
- В) когда работник поступает на работу на условиях совместительства или после пяти летнего перерыва в работе;
- Г) когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства.

4. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее...

- А) трех дней со дня фактического допущения работника к работе;
- Б) десяти дней со дня фактического допущения работника к работе;
- В) месяца со дня фактического допущения работника к работе.

5. Для лиц в возрасте 16-18 лет рабочее время сокращено до..... в неделю.

- А) 24 часов
- Б) 35 часов
- В) 40 часов

6. Испытания при приеме на работу не применимо к:

- А) лицам пенсионного возраста
- Б) военнообязанным
- В) инвалидам
- Г) работникам до 18 лет.

7. При приеме на работу не требуется документ:

- А) паспорт
- Б) свидетельство о рождении
- В) трудовая книжка
- Г) диплом

8. По общему правилу срок испытания при принятии на работу не может превышать:

- А) 20 дней.
- Б) Две недели.
- В) В зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца.
- Г) 3 месяца.

9. Прогулом не считается:

- А. Отсутствие на рабочем месте свыше 4х часов
- Б. Отсутствие на рабочем месте свыше 2х часов
- В. Отсутствие на рабочем месте в течении дня
- Г. Неявка на работу более 2х дней

10. Трудовой договор может прекратиться по инициативе:

- А. Собственника, работника
- Б. Собственника, работника, сотрудников милиции.
- В. Работника, членов его семьи.
- Г. Профсоюзного органа, начальника отдела кадров

11. Какой документ является свидетельством о трудовой деятельности работника.

- А. Трудовой договор
- Б. Трудовая книжка
- В. Приказ о приеме на работу
- Г. Все выше указанные варианты

12. Примером трудового правоотношения является данная ситуация:

- А) Мария Ивановна усыновила осиротевшего племянника
- Б) Сергей Петрович подал в ЗАГС заявление о разводе
- В) Иван Иванович уволился с работы по собственному желанию
- Г) Светлана Петровна составила завещание

Вариант 2

1. Для кого из представленных ниже категорий нельзя устанавливать испытание при приеме на работу...

- А) государственных служащих
- Б) лиц, окончивших образовательные учреждения высшего профессионального образования
- В) несовершеннолетним

2. По общему правилу работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме...

- А) за две недели;
- Б) за три недели;
- В) за четыре недели.

3. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать...

- А) 36 часов в неделю;
- Б) 40 часов в неделю;
- В) 48 часов в неделю.

4. Влечет ли работа на условиях неполного рабочего времени для работников какие-либо ограничения продолжительности ежегодного основного оплачиваемого отпуска, исчисления трудового стажа и других трудовых прав?

- А) да
- Б) да, если работа на таких условиях осуществляется более трех месяцев
- В) нет

5. Что из перечисленного не относится к видам времени отдыха:

- А) ежедневный (междусменный) отдых;
- Б) выходные дни (еженедельный непрерывный отдых);
- В) пропуск по болезни;
- Г) нерабочие праздничные дни;
- Д) отпуска.

6. С 14 лет можно стать участником трудовых отношений при условии:

- А) получено основное общее образование
- Б) получения согласия родителей
- В) обучения в среднем профессиональном учебном заведении

7. Необходимым документом при приёме на работу не является:

- А) трудовая книжка
- Б) паспорт
- В) документ об образовании
- Г) рекомендации с прежнего места работы
- Д) страховое свидетельство государственного пенсионного страхования

8. Виды трудового договора по срокам действия:

- А. срочный, бессрочный, на время определенной работы.
- Б. Срочный, бессрочный.
- В. Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.
- Г. Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

9. Испытательный срок для руководителей составляет:

- А. до 3 месяцев
- Б. до 10 дней
- В. до 1 месяца
- Г. до 6 месяцев

10. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 35 часа в неделю :

- А. для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет
- Б. для пенсионеров
- В. для инвалидов
- Г. для работников в возрасте с 16-18 лет

11. Лицо может самостоятельно заключать трудовой договор в возрасте:

- А. с 14 лет
- Б. с 20 лет
- В. с 16 лет
- Г. с 18 лет

12. В трудовую книжку заносятся сведения:

- А) о приеме на работу и выполняемой трудовой функции
- Б) периодах временной нетрудоспособности
- В) о семейном положении
- Г) о наличии иждивенцев
- Д) о временных переводах на другую работу продолжительностью до одного года
- Е) о предоставляемых ежегодных оплачиваемых отпусках

Примерная тематика контрольных работ по дисциплине:

1. Пути и средства корректировки имиджа.
2. Формирование представлений об имидже в культуре XX –XXI вв.
3. Корпоративный имидж: сущность, функции, структура.
4. Образ и личность оратора.
5. Речевой этикет и риторика
6. Внешний облик оратора.
6. Деловая беседа по телефону.
7. Подготовка и проведение переговоров с иностранными партнёрами.
8. Технология проведения переговоров с ориентацией на успех.
9. Выбор стратегий поиска работы.
10. Составление карьерного Портфолио.
11. Основные теории о видах деятельности и профессиональных характеристиках.
12. Статистический анализ и прогнозирование рынка труда.

13. Трудовая занятость российских студентов.
14. Организация общественных работ как способ обеспечения временной занятости населения.
15. Понятие компенсаций в сфере труда.
16. Статус безработного в России и США.
17. Реализация государственной политики в области социальной поддержки безработного.
18. Роль молодых специалистов в организации малого бизнеса.
19. Основные принципы разработки бизнес-плана малого предприятия.
20. Требования работодателей к специалистам на рынке труда.
21. Определение личных умений, навыков, компетенции.
22. Презентации профессиональных и личных качеств, навыков конкурентных преимуществ.
23. Определение своих сильных сторон и их важности для поиска работы.
24. Способы поиска объявлений о вакансиях.
25. Анализ объявлений о вакансиях.
26. Подготовка и оформление документов, необходимых при поиске работы.
27. Подготовка и оформление резюме.
28. Подготовка навыков собеседования с работодателем.
29. Подготовка и оформление автобиографии.
30. Определение типа и направления построения карьеры.
31. Составление плана карьерного роста.
32. Технология поиска и трудоустройства через Интернет
33. Этика делового общения руководителей и подчиненных.
34. Передвижение и увольнение работников.
35. Специфические особенности молодежного рынка труда.
36. Имидж делового человека.
37. Стратегии самопрезентации.
38. Барьеры, препятствующие выходу на рынок труда молодых специалистов.

Б2. Математический и естественнонаучный цикл

Б2.Б. Базовая часть

Б2.В. Вариативная часть

Б2.В.ОД. Обязательные дисциплины

Начертательная геометрия, инженерная графика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
--------	--------------------------

ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы
ОК-10	Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь
ПК-8	Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-33	Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-34	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Начертательная геометрия	ОК-6, ОК-10, ПК-8, ПК-33, ПК-34	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
2.	Модуль 2. Проекционное черчение	ОК-6, ОК-10, ПК-8, ПК-33, ПК-34	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
3.	Модуль 3. Стандарты СПДС и ЕСКД	ОК-6, ОК-10, ПК-8, ПК-33, ПК-34	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)
4.	Модуль 4. Техническое рисование и элементы технического конструирования	ОК-6, ОК-10, ПК-8, ПК-33, ПК-34	Экзамен (устно), комплекс заданий (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

95. Как вычисляются параметры элементарных и простейших фигур: точки, прямой, плоскости, сферы, прямых круговых цилиндра и конуса?
96. Как влияет учет геометрических условий на расчет параметров объекта?
97. Как выполняется параметризация плоских составных фигур с учетом геометрических условий?

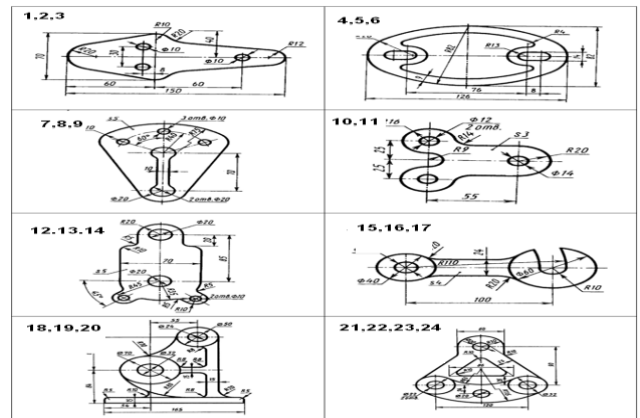
98. Сколькими параметрами определяется положение локальной системы координат относительно базовой на плоскости и в пространстве?
99. Как выполняется параметризация объемных фигур, в частности, составленных из поверхностей вращения?
100. Как задается базовая система координат, связанная с объектом?
101. Можно ли изменить положение базовой системы координат в процессе построения чертежа?
102. Как выбрать главный вид фигуры?
103. Какое количество изображений должен содержать комплексный чертеж?
104. Основные правила образмеривания чертежа?
105. Как задаются оси в стандартной изометрии?
106. Что такое коэффициент приведения в стандартной аксонометрии?
107. Как соотносятся оси аксонометрии с осями, отображенными на комплексном чертеже фигуры?
108. Как изображаются окружности в изометрии, прямоугольной и фронтальной диметрии?
109. Правила штриховки разрезов в аксонометрии?
110. Чем отличается разрез от сечения?
111. Способы задания разрезов на комплексном чертеже?
112. Построение сечений методом секущих плоскостей?
113. Как правильно задать оси системы координат при построении плоской фигуры сечения?
114. Правила штриховки разрезов и сечений?
115. Основные типы конструкторских документов?
116. Содержание чертежа детали?
117. В чем отличие чертежа детали от эскиза?
118. Состав сборочного чертежа?
119. В чем отличие спецификации от перечня?
120. Основные типы технических резьб?
121. Что такое шаг и ход резьбы? В каком случае они совпадают?
122. Условное изображение резьбы на цилиндре и в отверстии?
123. Основные конструктивные параметры резьбовых деталей?
124. Основные типы неразъемных соединений?
125. Зубчатые передачи и шлицевые соединения?
126. Содержание инструментальной панели?
127. Этапы построения трехмерной модели?
128. Этапы создания файла сборки?
129. Два метода проецирования на плоскость?
130. Инвариантные свойства параллельного проецирования?
131. Как задаются плоскости проекций на комплексном чертеже (эпюре Монжа)?
132. Как задаются проекции точки на комплексном чертеже?
133. Способы задания прямой и плоскости на комплексном чертеже?
134. Назовите главные линии плоскости?
135. Способы задания многогранников на чертеже?
136. Способы задания кривых поверхностей?
137. Что такое поверхность посредник при решении задач на пересечение поверхностей? Метод секущих сфер?
138. Основные метрические задачи начертательной геометрии?
139. В каких задачах применяется метод прямоугольного треугольника?
140. Построение прямой перпендикулярной плоскости?
141. Метод плоско-параллельного перемещения?
142. Назовите стандартные аксонометрические проекции?

143. Что такое показатели искажения в аксонометрии?
144. Основное аксонометрическое соотношение?
145. Как располагаются оси в прямоугольной изометрии?
146. То же, в прямоугольной и косоугольной диметрии?
147. В чем заключается метод центрального проецирования?
148. Методы проецирования?
149. Как вычисляются параметры элементарных и простейших фигур: точки, прямой, плоскости, сферы, прямых круговых цилиндра и конуса?
150. Как влияет учет геометрических условий на расчет параметров объекта?
151. Как выполняется параметризация плоских составных фигур с учетом геометрических условий?
152. Как выполняется параметризация объемных фигур, в частности, составленных из поверхностей вращения?
153. Как задается базовая система координат, связанная с объектом?
154. Как выбрать главный вид фигуры?
155. Какое количество изображений должен содержать комплексный чертеж?
156. Основные правила образмеривания чертежа?
157. Чем отличается разрез от сечения?
158. Способы задания разрезов на комплексном чертеже?
159. Построение сечений методом секущих плоскостей?
160. Правила штриховки разрезов и сечений?
161. Как задаются оси в стандартной изометрии?
162. Что такое коэффициент приведения в стандартной аксонометрии?
163. Как изображаются окружности в изометрии?
164. То же, в прямоугольной и фронтальной диметрии?
165. Правила штриховки разрезов в аксонометрии?
166. Основные типы конструкторских документов?
167. Содержание чертежа детали? В чем отличие чертежа детали от эскиза?
168. Состав сборочного чертежа?
169. В чем отличие спецификации от перечня?
170. Основные типы технических резьб? Что такое шаг резьбы?
171. Условное изображение резьбы на цилиндре и в отверстии?
172. Основные конструктивные параметры резьбовых деталей?
173. Основные типы неразъемных соединений?
174. Способы изображения соединений?
175. Содержание сборочного чертежа?
176. Какие размеры проставляются на сборочном чертеже?
177. Правила составления спецификаций к сборочным чертежам?
178. Нужно ли указывать материал и шероховатость на сборочном чертеже?
179. Назначение чертежа общего вида?
180. Как штрихуются различные детали на изображениях чертежа?
181. Правила простановки позиций на чертеже общего вида?
182. Допустимые упрощения на чертеже общего вида?
183. В чем отличие чертежа общего вида от сборочного чертежа?
184. Назначение чертежа общего вида?
185. Как штрихуются различные детали на изображениях чертежа?
186. Правила простановки позиций на чертеже общего вида?
187. Допустимые упрощения на чертеже общего вида?
188. В чем отличие чертежа общего вида от сборочного чертежа?

Комплекс заданий

ЗАДАНИЕ 1: Вычертить изображения контуров деталей, указанных на рисунке задания, нанести размеры. Задание выполнить на листе чертежной бумаги формата А4.

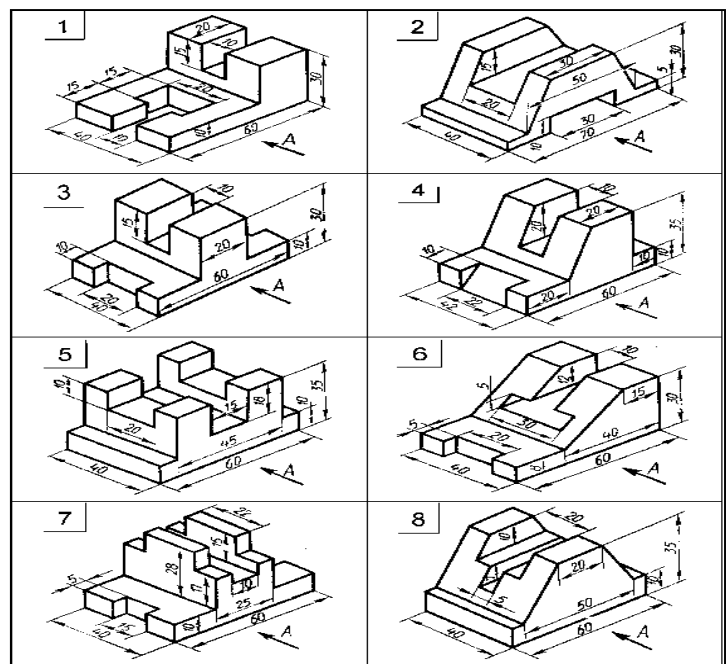
Указания по выполнению задания: при выполнении каждой задачи должна соблюдаться определенная последовательность геометрических построений: осевые, центровые линии, основные начертательные; дуги, закругления; обводка, штриховка, выносные линии; размеры. Варианты задания на рисунке.



ЗАДАНИЕ 2: построить три вида детали по данному наглядному изображению в аксонометрической проекции в соответствии с вариантом задания.

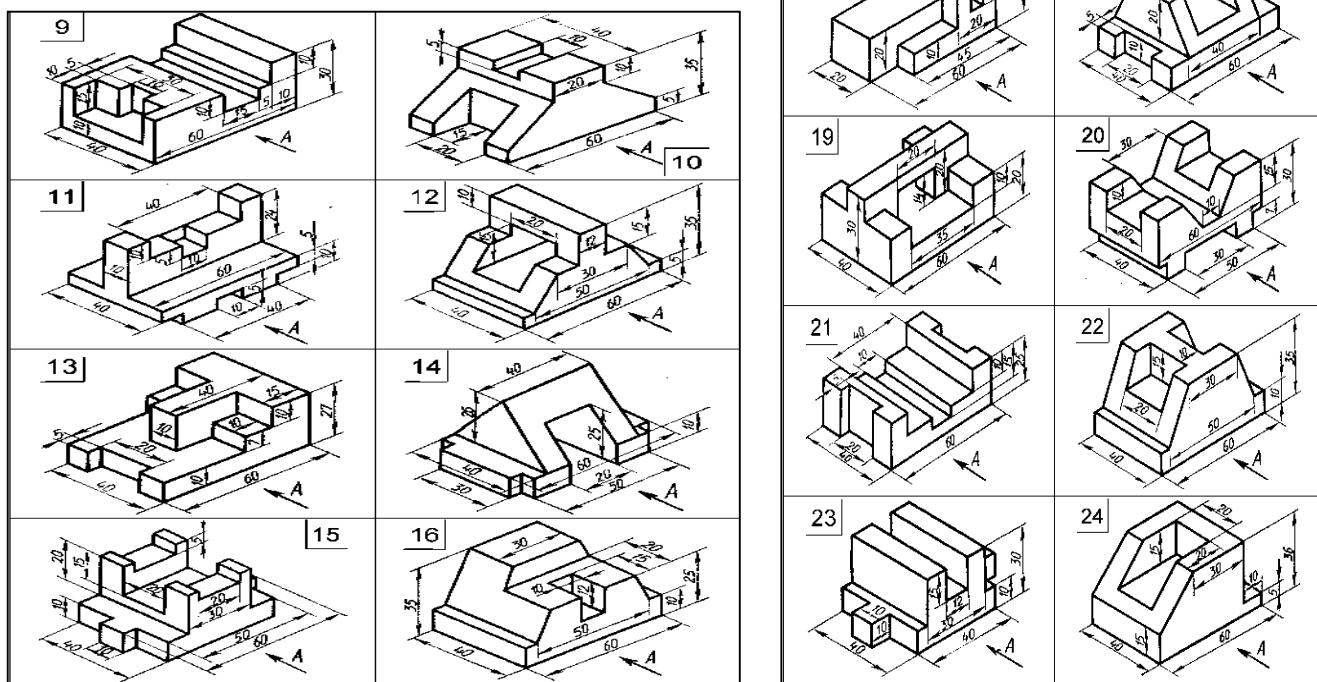
Порядок выполнения задания:

- 1) изучить ГОСТ 2.305-68, 2.307-68;
- 2) внимательно ознакомиться с конструкцией фигуры по ее наглядному изображению и определить основные геометрические тела, из которых она состоит;
- 3) выделить на листе бумаги соответствующую площадь для каждого вида детали;
- 4) нанести тонко карандашом все линии видимого и невидимого контура, мысленно расчлняя деталь на основные геометрические тела;
- 5) нанести все необходимые выносные и размерные линии;
- 6) проставить размерные числа на чертеже;
- 7) заполнить основные надписи и проверить правильность всех построений;



8) обвести чертеж карандашом.

Варианты задания представлены на рис. 1-24



Основы строительства и инженерное оборудование

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы
ОК-7	Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
ОК-10	Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь
ПК-7	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-9	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать

	параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-31	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Основы строительства»	ОК-6, ОК-7, ОК-10, ПК-7, ПК-9, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2. «Инженерное оборудование»	ОК-6, ОК-7, ОК-10, ПК-7, ПК-9, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к зачету

27. Виды строительных чертежей
28. Основные конструктивные элементы здания
29. Масштабы, применяемые в строительных чертежах
30. Фасад здания, план этажа, разрез.
31. Классификация зданий.
32. Понятие типизации, унификации и стандартизации в строительстве
33. Единая модульная система в строительстве
34. Проект организации строительства
35. Проект производства работ
36. Типовые технологические карты на выполнение работ
37. Архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания
38. Исполнительная и техническая документация в строительстве
39. Основы расчета строительных конструкций. Нормы проектирования.
40. Группы предельных состояний при расчете строительных конструкций.
41. Нагрузки и воздействия на строительные конструкции
42. Расчет на прочность центрально растянутых элементов
43. Расчет на прочность центрально-сжатых элементов
44. Формула расчета на прочность изгибаемых элементов
45. Строительные материалы. Основные физические свойства.
46. Основные механические характеристики строительных материалов.
47. Рациональные сферы применения строительных материалов
48. Каркас здания. Элементы каркаса.
49. Конструкции полов для предприятий общественного питания
50. Конструкции кровли и перекрытий
51. Основные несущие конструкции
52. Ограждающие конструкции

Тестовые задания

1. ВЫБОР КРАНА ЗАВИСИТ ОТ...
 - 1) вылета крюка 4) массы груза
 - 2) ширины колеи 5) длины стрелы
 - 3) ширины котлована 6) геометрии здания
 - 7) высоты подъема крюка
2. ПЛАНИРОВКА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ:

- 1) грейдер 4) каток
- 2) грейфер 5) скрепер
- 3) бульдозер 6) экскаватор

3. ТИП ГРУНТА

- 1) глина 4) песок
- 2) супесь 5) суглинок
- 3) скальный 6) растительный

4. КРАНЫ БЫВАЮТ

- 1) колесные 6) траковые
- 2) мостовые 7) башенные
- 3) козловые 8) подвесные
- 4) гусеничные 9) самоходные
- 5) приставные 10) пневматические

5. В СОСТАВ РАБОТАЮЩИХ НА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКЕ ВХОДЯТ

- 1) ИТР 4) ПТО
- 2) рабочие 5) БТИ
- 3) служащие 6) МОП и охр.

6. УЧАСТНИКИ ИНВЕСТИЦИОННОГО ПРОЦЕССА

- 1) Роскомгидромет
- 2) финансирующий банк
- 3) министерство природных ресурсов
- 4) федеральное агентство по строительству и ЖКХ

7. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ УЧАСТНИК ПРИЕМНОЙ КОМИССИИ

- 1) ГИБДД
- 2) заказчик
- 3) автор проекта
- 4) налоговая инспекция

8. ДЕ ЛЕССЕПС ПОСТРОИЛ В ЕГИПТЕ

- 1) Суэцкий канал
- 2) Асуанскую плотину
- 3) пирамиду Нифертити
- 4) английское посольство

9. ИМЕЕТ ПРАВО ОТКРЫВАТЬ БАНКОВСКИЕ СЧЕТА

- 1) начальник
- 2) главный инженер
- 3) главный бухгалтер
- 4) зам. по финансовым вопросам

10. ОСНОВНОЙ ВИД ТРАНСПОРТА В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

- 1) водный
- 2) тракторный
- 3) автомобильный
- 4) железнодорожный

11. КТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ УСТАНОВКУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- 1) заказчик
- 2) подрядчик
- 3) автор проекта
- 4) субподрядчик
- 5) завод-изготовитель

12. ДЛЯ КОНТРОЛЯ УРОВНЯ СТРОЙМАТЕРИАЛОВ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1) акт списания
- 2) лимитная карта

3) входной контроль

4) график потребности

13. КОНТРОЛЬ ПРОЕКТНЫХ ЗАМЫСЛОВ

1) авторский надзор

2) входной контроль

3) технадзор заказчика

4) промежуточный контроль

14. ЗАДАНИЕ РАБОЧИМ

1) план-задание по объекту

2) график производства работ

3) месячный набор работ по объекту

4) оперативный план-задание бригадам

15. ПЕРЕВОЗКА БЕТОННЫХ БЛОКОВ

1) трейлер

2) самосвал

3) панелевоз

4) бортовая машина

16. НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ СХЕМА ПЕРЕВОЗОК – ЭТО:

1) круговая

2) маятниковая

3) кольцевая

4) челночно-кольцевая

Дописать:

17. ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ВЕРТИКАЛЬНЫХ И ГОРИЗОНТАЛЬНЫХ УГЛОВ _____.

18. ХАРАКТЕРИСТИКА КРАНА ЗАВИСИТ ОТ

$$\left\{ \begin{array}{l} N_{кр} \\ L_{кр} \\ l \text{ стр} \\ M_{гр} \end{array} \right\}$$

19. ЗАЛОЖЕНИЕ ОТКОСОВ ЗАВИСИТ ОТ _____.

20. РАЗРАБОТКОЙ ГОСТов ЗАНИМАЕТСЯ _____.

21. КОМПРЕССОР ВЫДАЕТ _____.

22. РАБОЧАЯ ЗОНА КРАНА ЗАВИСИТ ОТ _____.

23. ВИД РАБОТ СТРОИТЕЛЬНЫХ МАШИН

Установить соответствие:

1) монтаж

А) кран

2) демонтаж

Б) копёр

3) забивка свай

В) грейфер

4) бетонирование

Г) клин-баба

5) благоустройство

Д) бульдозер

Е) бетононасос

Ж) малярная станция

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

24. ПОНЯТИЕ РИСКОВ, ТЕРМИНЫ

Установить соответствие:

1) секции рисков

А) страховщик

2) даёт страховку

Б) госпошлина

3) страховая премия

В) страхователь

- 4) оформляет страховку Г) общие риски
 5) риски не связанные Д) экономические
 со страхованием колебания

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __, 5 __.

25. ГЕОДЕЗИЧЕСКИЙ ПРИБОР - ИЗМЕРЕНИЕ

Установить соответствие:

- 1) нивелир А) высотные отметки
 2) мензула Б) вертикальные углы
 3) теодолит В) горизонтальные углы
 4) лазерный дальномер Г) исполнительная съемка
 Е) топографическая съемка
 Ж) горизонтальные расстояния

Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.

26. РАЗРАБОТКА СЕТЕВОГО ГРАФИКА - ЭТО

Установить правильную последовательность:

- 1 - построение
 2 - корректировка
 3 - резерв времени
 4 - критический путь
 5 - ликвидация ошибок
 6 - установка взаимосвязи
 7 - продолжительность работ
 8 - последовательность работ
 9 - определение параметров модели

27. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТРОЙКИ РЕСУРСАМИ

Установить правильную последовательность:

- 1 - списание
 2 - нормирование
 3 - определение потребности
 4 - распределение по потребителям
 5 - организация складского хозяйства

28. ПРОЕКТИРОВАНИЕ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА НА СТРОИТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКЕ

Установить правильную последовательность:

- 1 - запас
 2 - тип склада
 3 - способ хранения
 4 - требуемая площадь
 5 - размещение складов
 6 - схема приёмки, учёта и отпуска материалов

Микробиология

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-

	значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни
ПК-7	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-30	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-31	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Морфология и систематика микроорганизмов»	ОК-1, ПК-7, ПК-30, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Физиология микроорганизмов и влияние на них внешних условий»	ОК-1, ПК-7, ПК-30, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Биохимия микроорганизмов»	ОК-1, ПК-7, ПК-30, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Промышленное использование микроорганизмов»	ОК-1, ПК-7, ПК-30, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5. «Производственная санитария»	ОК-1, ПК-7, ПК-30, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет, задачи и перспективы развития микробиологии, как науки.
2. Исторический очерк развития микробиологии.
3. Основные концепции классификации микроорганизмов.
4. Неклеточные организмы. Вирусы.
5. Основные научные разработки Л.Пастера.
6. Фагоцитарная теория иммунитета И.И.Мечникова.
7. Клеточные организмы. Прокариоты.
8. Царство Архебактерии.
9. Царство Эубактерии.
10. Грамотрицательные организмы: особенности строения, представители, распространение.
11. Подцарство Оксифотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
12. Цианеи и хлороксибактерии.
13. Подцарство Аноксифотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.

14. Пурпурные и зеленые бактерии.
15. Подцарство Скотобактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе. Синтрофный симбиоз.
16. Риккетсии и хламидии.
17. Подцарство Спирохеты: особенности строения, представители, распространение, роль в природе и жизнедеятельности человека.
18. Грамположительные организмы: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
19. Подцарство Лучистые бактерии: особенности строения, представители, распространение, роль в природе.
20. Микобактерии и коринебактерии.
21. Лучистые грибки: особенности строения, размножения, представители, распространение. Биологически активные вещества, продуцируемые лучистыми грибами и их значение.
22. Подцарство Настоящие грамположительные бактерии: особенности строения, размножения, представители, распространение, значение.
23. Лактобациллобактерии и Бациллобактерии.
24. Микрококковые бактерии: особенности строения, физиология, представители, распространение, значение.
25. Подцарство Микоплазмы.
26. Клеточное строение микроорганизмов: поверхностные и внутренние структуры.
27. Морфологические особенности микроорганизмов.
28. Размножение и спорообразование бактерий.
29. Рост микроорганизмов: основные условия роста бактерий, культивирование и цикл развития микроорганизмов.
30. Питание микроорганизмов: основные группы бактерий по типу питания, поступление питательных веществ в клетку бактерий.
31. Метаболизм микроорганизмов: основные этапы, ферменты и коферменты, регуляция метаболизма. Аллостерический эффект.
32. Дыхание микроорганизмов, его основные типа: нитратное, сульфатное, серное, карбонатное, фумаратное и железное дыхание. Значение микроорганизмов в биогеохимических циклах превращения веществ в биосфере.
33. Основные типы брожения у микроорганизмов. Использование продуктов брожения в различных отраслях народного хозяйства.
34. Фотосинтез у микроорганизмов. Отличие фотосинтеза фототрофных бактерий от фотосинтеза высших растений.
35. Таксисы у бактерий. Хемосинтез и биолюминесценция у микроорганизмов.
36. Генетика микроорганизмов.
37. Трансформация, конъюгация и трансдукция у микроорганизмов.
38. Факторы резистентности. Свойства плазмидов. Транспозоны.
39. Влияние абиотических факторов на микроорганизмы.
40. Влияние химических факторов и радиации на микроорганизмы. Взаимоотношения микроорганизмов с различными организмами.
41. Эволюция микроорганизмов.
42. Патогенные микроорганизмы и иммунитет. Микроорганизмы, как продуценты антибиотиков и других лекарственных веществ.

Тестовые задания по дисциплин

1. Увидел микроорганизмы:
 - а) Левенгук;
 - в) П. Эрлих;
 - б) Р. Кох;
 - г) Л. Пастер;
2. Л. Пастер:
 - а) объяснил старение человека размножением гнилостных бактерий в кишечнике;
 - б) предложил использовать микробный антагонизм для лечения инфекционных заболеваний;
 - в) открыл антибиотики;

- г) получил антибиотики в чистом виде.
3. Бактерии относятся к царству:
- а) Прокариоты;
 - б) Эукариоты;
 - в) Вирусы.
 - г) Все ответы верны
4. Клон – это совокупность микроорганизмов:
- а) выращенных из одной клетки;
 - б) выделенных одновременно из окружающей среды или патологического материала;
 - в) имеющих одинаковый генотип и большое фенотипическое сходство;
 - г) отличающихся по определенным свойствам (морфологическим, биологическим, антигенным и т.д.)
5. В системе классификации органического мира микроорганизмы:
- а) объединены в одно царство;
 - б) относятся к двум царствам;
 - в) относятся к трем царствам.
 - г) к четырем царствам
6. Микробиологический метод исследования микроорганизмов – это:
- а) изучение морфологических свойств микроорганизмов под микроскопом;
 - б) культивирование микроорганизмов на питательных средах;
 - в) проведение серологических реакций;
 - г) заражение и наблюдение за подопытными животными;
7. Микроскопический метод исследования микроорганизмов – это:
- а) изучение морфологических свойств микроорганизмов под микроскопом;
 - б) культивирование микроорганизмов на питательных средах;
 - в) проведение серологических реакций;
 - г) заражение и наблюдение за подопытными животными;
8. Диплококки – это:
- а) одиночные кокки;
 - б) парные кокки;
 - в) четыре попарно расположенных кокка;
 - г) беспорядочное скопление кокков;
9. Кокки – это бактерии:
- а) нитевидные;
 - б) палочковидные;
 - в) округлые;
 - г) извитые.
10. Стрептококки – это:
- а) одиночные кокки;
 - б) парные кокки;
 - в) четыре попарно расположенных кокка;
 - г) цепочка кокков;
11. Спириллы – это:
- а) изогнутые палочки;
 - б) извитые микроорганизмы с числом витков спирали до 4;
 - в) извитые микроорганизмы с числом витков спирали больше 4;
 - г) округлые микроорганизмы.
12. Функции нуклеотида:
- а) синтез белков;
 - б) хранение наследственной информации обо всех свойствах клетки;
 - в) хранение наследственной информации об отдельных свойствах клетки;
 - г) синтез АТФ.
13. Капсула – это:
- а) толстая оболочка, представляющая собой сеть микрофибрилл, погруженных в матрикс;
 - б) тонкая мембрана, представляющая собой слой липидов, связанных с белками;
 - в) защитный слой слизи на поверхности клетки;
 - г) все ответы верны.
14. Перитрихи – это бактерии:
- а) с 1 жгутиком;

- б) с пучком жгутиков на одном полюсе или обоих;
 - в) с двумя жгутиками на противоположных полюсах;
 - г) со множеством жгутиков, расположенных равномерно по поверхности клетки.
15. Споры могут образовывать:
- а) кокки;
 - б) некоторые палочки;
 - в) все виды палочек;
 - г) извитые микроорганизмы.
16. Амфитрихи – это бактерии:
- а) с одним жгутиком;
 - б) с пучком жгутиков на одном полюсе или обоих;
 - в) с двумя жгутиками на противоположных полюсах;
 - г) со множеством жгутиков, расположенных равномерно по поверхности клетки.
17. Микроорганизмы способные жить как в кислородной, так и бескислородной среде относятся к группе:
- а) облигатные аэробы;
 - б) облигатные анаэробы;
 - в) факультативные аэробы;
 - г) микроаэрофилы.
18. Сапрофиты – это микроорганизмы:
- а) синтезирующие питательные вещества за счет энергии света;
 - б) синтезирующие питательные вещества за счет энергии других химических реакций;
 - в) питающиеся готовыми органическими веществами мертвых останков;
 - г) питающиеся готовыми органическими веществами живых организмов.
19. Микроорганизмы можно встретить в:
- а) воде;
 - б) почве;
 - в) организмах растений, животных, человека;
 - г) все ответы верны.
20. Бактерицидное действие факторов окружающей среды проявляется в:
- а) гибели м/о;
 - б) задержке роста и развития;
 - в) появлении у микроорганизмов неблагоприятных мутаций;
 - г) все ответы верны.
21. Условно-патогенными называются микроорганизмы, которые:
- а) вызывают в организме человека инфекционный процесс всегда;
 - б) вызывают инфекционный процесс при определенных условиях;
 - в) не вызывают инфекционный процесс только при определенных условиях;
 - г) не вызывают инфекционный процесс в организме человека никогда.
22. Органотропность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;
 - г) способность образовывать капсулу.
23. Вирулентность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;
 - г) способность образовывать капсулу.
24. Инвазивность – это:
- а) способность микроорганизмов к проникновению;
 - б) степень патогенности;
 - в) способность поражать определенные клетки, ткани и органы;
 - г) способность образовывать капсулу.
25. Хроническое носительство:
- а) кратковременное;
 - б) длительное;

- в) до 6 месяцев;
 - г) пожизненное.
26. Инкубационный период инфекционного заболевания – это период:
- а) выраженных клинических симптомов;
 - б) окончания заболевания;
 - в) первых неясных симптомов;
 - г) с момента внедрения микроорганизмов до первых симптомов.
27. Продромальный период инфекционного заболевания – это период:
- а) выраженных клинических симптомов;
 - б) окончания заболевания;
 - в) первых неясных симптомов;
 - г) с момента внедрения микроорганизмов до первых симптомов.
28. При атипичном инфекционном заболевании симптомы:
- а) ясные, характерные;
 - б) неясные, нехарактерные;
 - в) отсутствуют;
 - г) все ответы верны;
29. Эндогенные инфекционные заболевания вызываются микроорганизмами:
- а) из внешней среды;
 - б) условно-патогенными микроорганизмами из состава нормальной микрофлоры;
 - в) патогенными м/о;
 - г) все ответы верны.
30. Если при данном инфекционном заболевании источником инфекции является только человек, то оно называется:
- а) антропоноз;
 - б) зооноз;
 - в) антропозооноз;
 - г) сапроноз.
31. Спорадическими инфекционными болезнями называют:
- а) массовое распространение инфекционного заболевания в пределах населенного пункта;
 - б) массовое распространение инфекционного заболевания в пределах стран и континентов;
 - в) единичные случаи инфекционного заболевания в данной местности;
 - г) характерные только для данной местности инфекционные заболевания;
32. Фекально-оральный механизм передачи инфекции – это передача микроорганизмов:
- а) через предметы общего пользования;
 - б) при непосредственном контакте;
 - в) от матери плоду;
 - г) с фекалиями во внешнюю среду, а потом через рот в восприимчивый организм;
33. Вертикальный механизм передачи инфекции – это передача микроорганизмов:
- а) через предметы общего пользования;
 - б) при непосредственном контакте;
 - в) от матери плоду;
 - г) с фекалиями во внешнюю среду, а потом через рот в восприимчивый организм;
34. Химиотерапия – это:
- а) лечение инфекционных заболеваний химиопрепаратами;
 - б) профилактика инфекционных заболеваний химиопрепаратами;
 - в) использование иммунологических препаратов: вакцин, анатоксинов, сывороток и иммуноглобулинов.
 - г) все ответы верны.
35. К нормальной микрофлоре относятся микроорганизмы:
- а) постоянно населяющие организм человека;
 - б) временно населяющие организм человека;
 - в) вредные для человека;
 - г) нейтральные для человека.
36. Природные или натуральные антибиотики получают:
- а) их живых организмов;
 - б) химическим синтезом;

- в) изменением химического состава исходных антибиотиков;
 - г) все ответы верны.
37. Врожденный иммунитет – это:
- а) генетически закрепленная невосприимчивость;
 - б) невосприимчивость новорожденных за счет материнских антител;
 - в) постинфекционная невосприимчивость;
 - г) невосприимчивость, созданная прививками специальными препаратами.
38. Пассивный искусственный иммунитет сохраняется на:
- а) всю жизнь;
 - б) несколько лет;
 - в) несколько дней;
 - г) 3-4 недели.
39. Не стерильный иммунитет – это иммунитет, который существует:
- а) до тех пор, пока существуют м/о, его вызывающие;
 - б) в отсутствии м/о, его вызвавших;
 - в) 4-5 недель;
 - г) всю жизнь.
40. Стерильный иммунитет – это иммунитет, который существует:
- а) до тех пор, пока существуют м/о, его вызывающие;
 - б) в отсутствии м/о, его вызвавших;
 - в) 4-5 недель;
 - г) всю жизнь.
41. Антибактериальный иммунитет – это иммунитет, направленный против:
- а) бактерий
 - б) грибов
 - в) токсинов м/о
 - г) вирусов
42. Активный искусственный иммунитет образуется при введении::
- а) антигенов;
 - б) антител;
 - в) аллергенов;
 - г) иммуноглобулинов
43. Лизоцим это:
- а) антисептик;
 - б) протеолитический фермент;
 - в) гормон;
 - г) фитонцид.
44. Завершенный фагоцитоз заканчивается:
- а) гибелью м/о;
 - б) сохранением м/о живыми внутри фагоцита;
 - в) размножением м/о внутри фагоцита;
 - г) все ответы верны.
45. К специфическим факторам иммунитета относят:
- а) кожу;
 - б) слизистую оболочки;
 - в) антитела;
 - г) комплемент;
 - д) плакины;
 - е) фагоцитоз.
46. Антитела – это:
- а) белки-иммуноглобулины, вырабатываемые при внедрении чужеродных агентов;
 - б) вещества чужеродных микроорганизмов;
 - в) лимфоидные элементы внутренних органов;
 - г) все ответы верны.
47. Т-киллеры:
- а) клетки-помощники;

- б) осуществляют посредничество между разными клетками иммунной системы;
 - в) клетки-убийцы;
 - г) все ответы верны.
48. Т-хелперы:
- а) способны к фагоцитозу;
 - б) осуществляют посредничество между разными клетками иммунной системы;
 - в) клетки-убийцы;
 - г) все ответы верны.
49. Антигены – это:
- а) белки – иммуноглобулины, вырабатываемые при внедрении чужеродных агентов;
 - б) чужеродные вещества;
 - в) гены организма;
 - г) все ответы верны.
50. К антигенам макроорганизма относят:
- а) К-антиген ;
 - б) Н-антиген;
 - в) О-антиген
 - г) антигены групп крови.
51. Реакции агглютинации – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами.
52. Реакция преципитации – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами;
53. Реакция лизиса – это:
- а) склеивание целых микробных клеток антителами;
 - б) склеивание частей разрушенных микробных клеток антителами;
 - в) обезвреживание токсинов м/о антителами – антитоксинами;
 - г) растворение микробных клеток антителами;
54. Вакцины обычно используют для:
- а) иммунотерапии;
 - б) специфической иммунопрофилактики;
 - в) экстренной профилактики;
 - г) диагностики инфекционных заболеваний.
55. Вакцины содержат:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) иммуноглобулины;
 - г) обезвреженные токсины м/о;
56. Проще всего готовить вакцины:
- а) живые;
 - б) убитые;
 - в) химические;
 - г) все ответы верны.
57. Ассоциированные вакцины – это препараты, содержащие:
- а) один вид м/о;
 - б) несколько видов м/о;
 - в) вакцины и анатоксины;
 - г) несколько разновидностей одного возбудителя инфекции.
58. Анатоксины – это:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) живые ослабленные патогенные м/о;

- г) обезвреженные токсины м/о;
59. Лечебные сыворотки содержат:
- а) готовые антитела;
 - б) антигены м/о;
 - в) живые ослабленные патогенные м/о;
 - г) обезвреженные токсины м/о;
60. Иммуноглобулины содержат:
- а) антигены, выделенные из микробных клеток;
 - б) антитела, выделенные из сывороток;
 - в) анатоксины;
 - г) все ответы верны.
61. Гомологичные сыворотки создают иммунитет длительностью:
- а) 1 – 2 недели;
 - б) 4-5 недель;
 - в) несколько месяцев;
 - д) несколько лет.
62. Гетерологичные сыворотки создают иммунитет длительностью:
- а) 1 – 2 недели;
 - б) 4-5 недель;
 - в) несколько месяцев;
 - д) несколько лет.
63. Аллергенами бывают:
- а) вещества со свойствами антигенов;
 - б) все органические вещества;
 - в) все неорганические вещества;
 - г) все ответы верны.
64. Анафилактический шок возникает при:
- а) первичном введении аллергена;
 - б) повторном введении аллергена;
 - в) многократных введениях аллергена;
 - г) все ответы верны.
65. Симптомы бронхиальной астмы:
- а) приступы спастического кашля и удушья;
 - б) очаг некроза в месте введения аллергена;
 - в) раздражение слизистой глаз и верхних дыхательных путей;
 - г) отек, сыпь, воспаление лимфоузлов.
66. Инфекционная аллергия – это:
- а) невосприимчивость к патогенным микроорганизмам;
 - б) измененная повышенная чувствительность к аллергенам микроорганизмов;
 - в) воспалительные заболевания кожи, вызываемые внешними агентами, безвредными при первичном контакте;
 - г) все ответы верны.
67. В весенне-летний период к вам обратился пациент с насморком, многократным чиханием, слизистая имеет мраморно-синеватый цвет. Ваш предположительный диагноз:
- а) анафилактический шок;
 - б) феномен Артюса;
 - в) аллергический ринит;
 - г) бронхиальная астма;
 - д) инфекционная аллергия.
68. Контактные дерматиты – это:
- а) измененная повышенная чувствительность к аллергенам микроорганизмов;
 - б) невосприимчивость к патогенным микроорганизмам;
 - в) воспалительные заболевания кожи, развивающиеся при длительном контакте с внешними агентами, безвредными при первичном контакте;
 - г) все ответы верны.
69. У человека наблюдаются следующие симптомы: отек кожи и слизистых, повышение температуры тела, сыпь типа крапивницы, зуд, воспаление лимфоузлов это проявления:

- а) местной анафилаксии;
 - б) сывороточной болезни;
 - в) анафилактического шока;
 - г) бронхиальной астмы;
 - в) сенной лихорадки.
70. Вирусы относятся к царству:
- а) прокариоты;
 - б) эукариоты;
 - в) образуют самостоятельное царство;
 - г) все ответы верны.
71. Вирусы были открыты:
- а) И.И. Мечниковым;
 - б) Д.И. Ивановским;
 - в) Р. Кохом;
 - г) П. Эрлихом;
72. Из всех микроорганизмов вирусы самые:
- а) крупные;
 - б) маленькие;
 - в) извитые;
 - г) бесформенные.
73. Вирусы – это организмы:
- а) ядерные одноклеточные;
 - б) ядерные многоклеточные;
 - в) безъядерные клеточные;
 - г) неклеточные.
74. Размножение вирусов называется:
- а) адсорбция;
 - б) репликация;
 - в) редупликация;
 - г) репродукция.
75. Адсорбция вируса – это:
- а) прикрепление вирусной частицы у поверхности клетки;
 - б) размножение вируса;
 - в) растворение капсида;
 - г) удвоение вирусной нуклеиновой кислоты.
76. Адсорбция происходит за счет взаимодействий между:
- а) антигенами вирусной частицы и противовирусными антителами;
 - б) рецепторами вирусной частицы и клетки;
 - в) капсидом и ферментами, его разрушающими;
 - г) все ответы верны.
77. Сборка вируса – это:
- а) взаимодействие вирусной нуклеиновой кислоты с белками капсида;
 - б) синтез вирусных компонентов;
 - в) выход из клетки;
 - г) растворение капсида.
78. Интерферон – это:
- а) низкомолекулярный белок, вырабатываемый при внедрении вирусов, и препятствующих их размножению;
 - б) вещества капсида, обеспечивающие адсорбцию вирусов;
 - в) вещество, вызывающее выработку противовирусных антител.
 - г) антиген вирусной частицы.
79. Из перечисленных заболеваний выберите особо опасные вирусные инфекции:
- а) корь;
 - б) ветряная оспа;
 - в) натуральная оспа;
 - г) грипп.
80. К зоонозным вирусным инфекциям относятся:

- а) натуральная оспа;
 - б) бешенство;
 - в) краснуха;
 - г) грипп.
81. Раздел медицинская гельминтология изучает:
- а) паразитических простейших;
 - б) паразитических червей;
 - в) членистоногих;
 - г) все ответы верны.
82. Облигатные паразиты – это паразиты:
- а) обязательные (ведут только паразитический образ жизни);
 - б) необязательные (могут вести как свободный, так и паразитический образ жизни);
 - в) обитающие в полостях организма человека;
 - г) все ответы верны.
83. В связи с трудностями распространения паразиты выработали приспособления:
- а) сложные жизненные циклы;
 - б) все ответы верны;
 - в) раздельнополость;
 - г) мелкие размеры.
84. Основной хозяин – это особь, в которой обитают:
- а) личиночные стадии паразита;
 - б) половозрелые стадии паразита;
 - в) нимфы паразита;
 - г) все ответы верны.
85. Простейшие - это организмы:
- а) неклеточные;
 - б) многоклеточные;
 - в) одноклеточные;
 - г) раздельнополые.
86. Выберите представителя класса Жгутиковые:
- а) дизентерийная амeba;
 - б) малярийный плазмодий;
 - в) балантидий;
 - г) влагалищная трихомонада.
87. С помощью жгутиков передвигаются:
- а) саркодовые;
 - б) жгутиковые;
 - в) споровики;
 - г) инфузории.
88. Не имеют пелликулы, а следовательно постоянной формы тела:
- а) саркодовые;
 - б) жгутиковые;
 - в) споровики;
 - г) инфузории.
89. К классу Саркодовые относится:
- а) влагалищная трихомонада;
 - б) дизентерийная амeba;
 - в) токсоплазма;
 - г) балантидий.
90. Наиболее характерный механизм передачи гельминтозов:
- а) контактно-бытовой;
 - б) вертикальный;
 - в) фекально-оральный;
 - г) воздушно-капельный.

Компьютерная графика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы.
ОК-7	Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде.
ПК-3	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.
ПК-4	Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.
ПК-8	Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основные приемы работы в системе КОМПАС	ОК-6, ОК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-8	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).
2.	Модуль 2. Черчение в системе Компас	ОК-6, ОК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-8	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).
3.	Модуль 3. Объемное моделирование	ОК-6, ОК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-8	Зачет (выполнение задания на компьютерах), контрольная работа (письменно).

4. Примерный перечень оценочных средств:

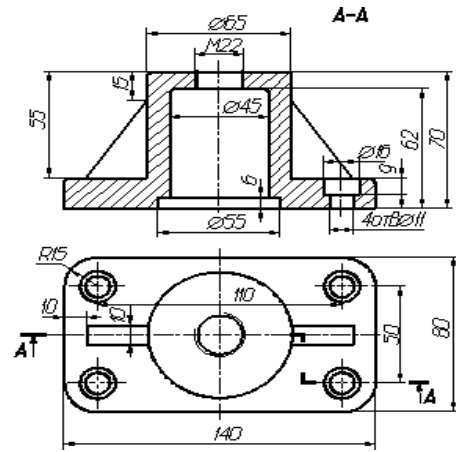
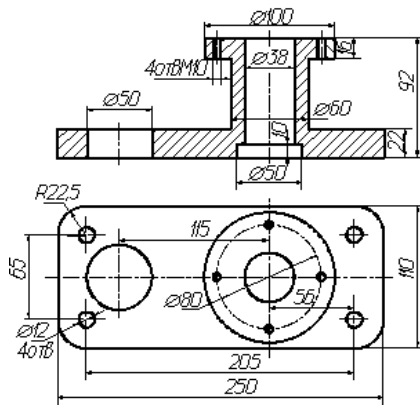
Зачет по дисциплине «Компьютерная графика»

1 часть

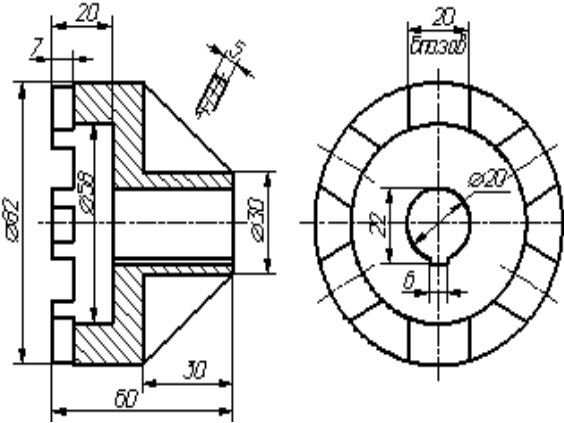
2. В программе Компас-3D на формате А3 выполните рабочий чертеж детали согласно варианту. Нанесите размеры, заполните графы основной надписи учебного чертежа.

Вариант 1

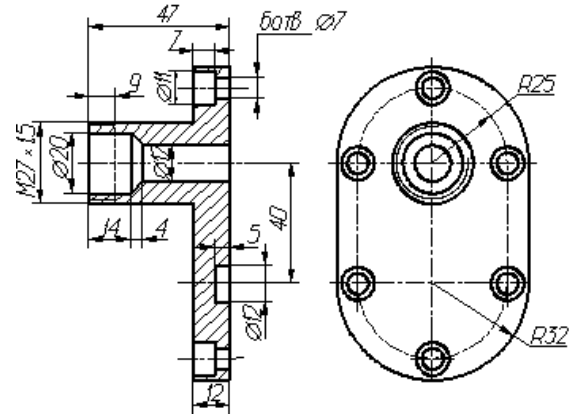
Вариант 2



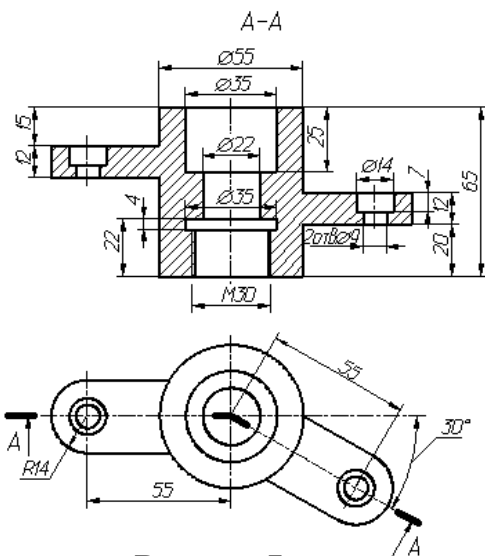
Вариант 3



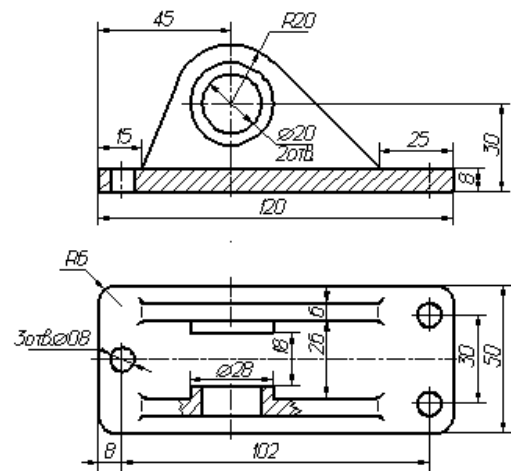
Вариант 4



Вариант 5

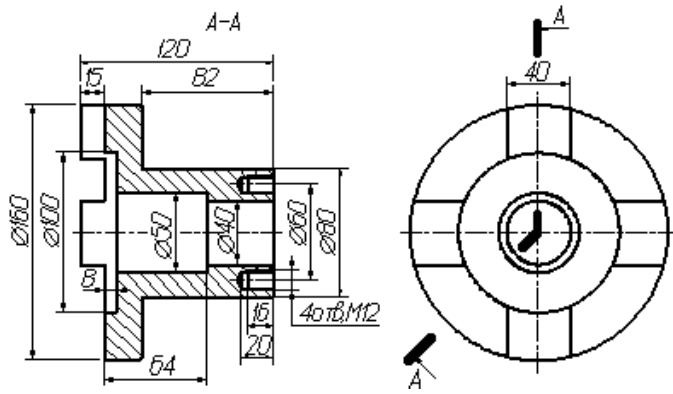


Вариант 6

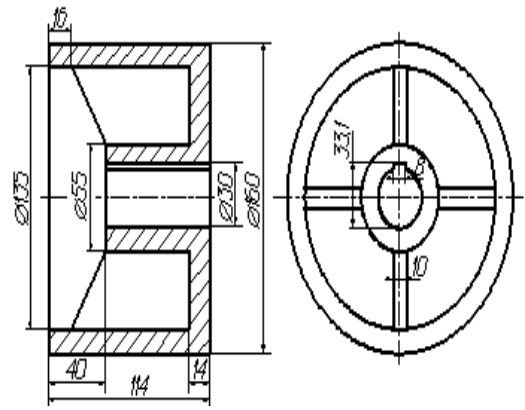


Вариант 7

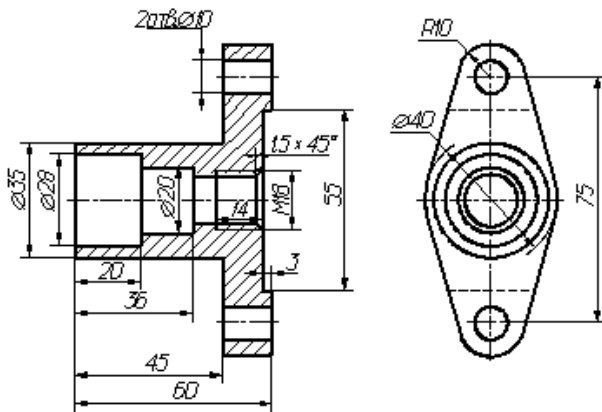
Вариант 8



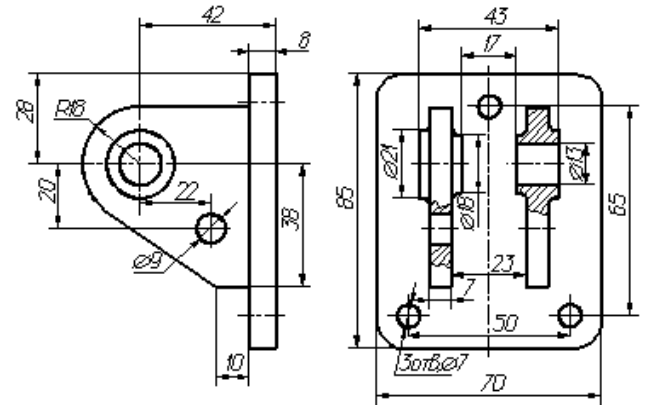
Вариант 9



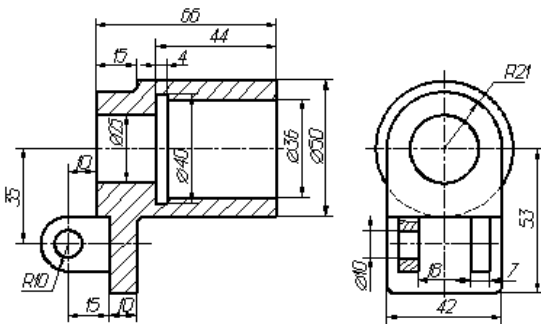
Вариант 10



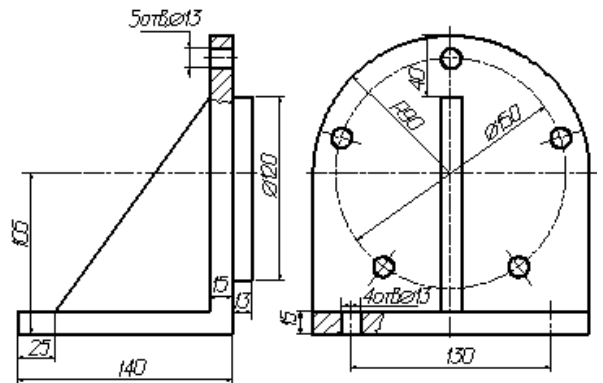
Вариант 11



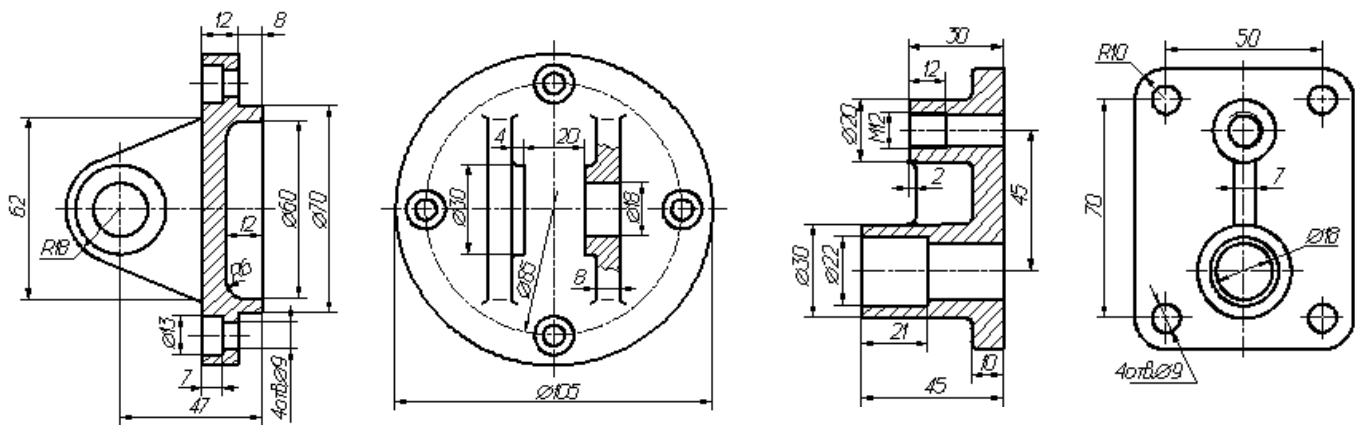
Вариант 12



Вариант 13



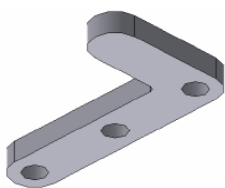
Вариант 14



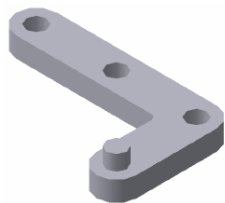
2 часть

В программе Компас-3D построить объемную модель

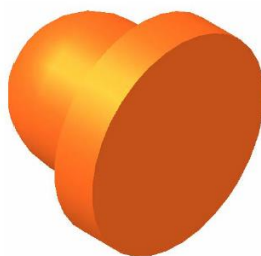
Вариант 1



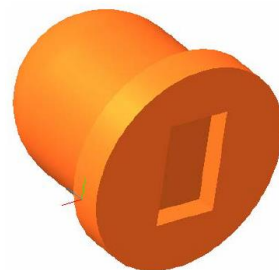
Вариант 2



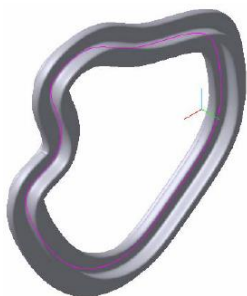
Вариант 3



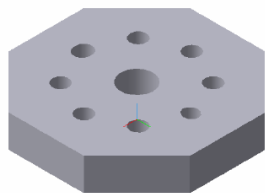
Вариант 4



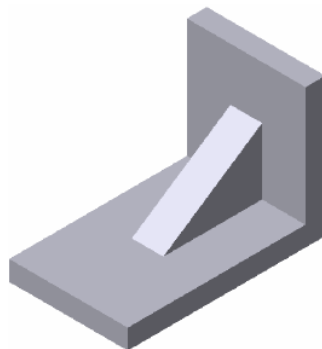
Вариант 5



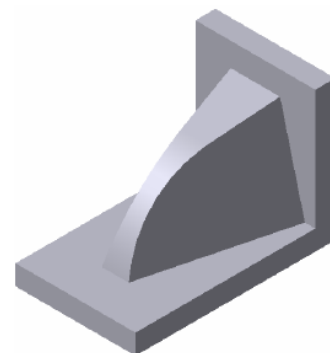
Вариант 6



Вариант 7



Вариант 8

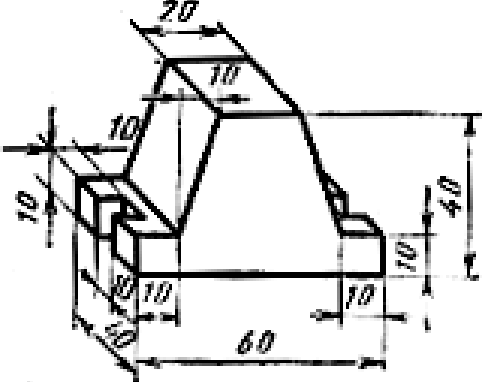
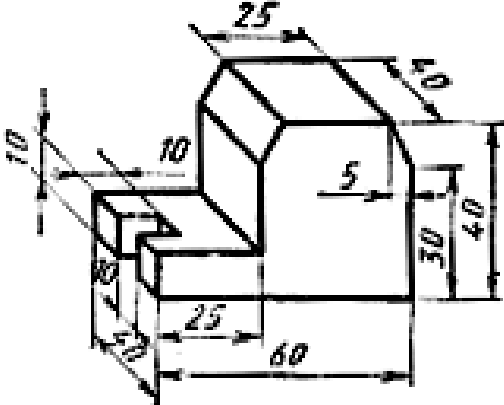
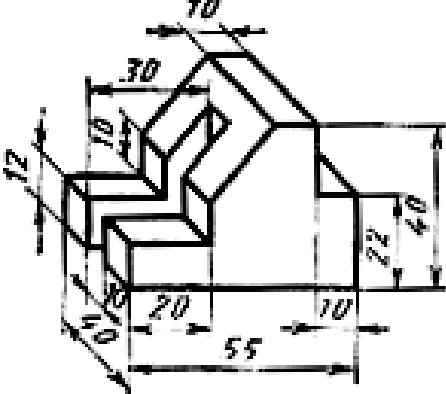
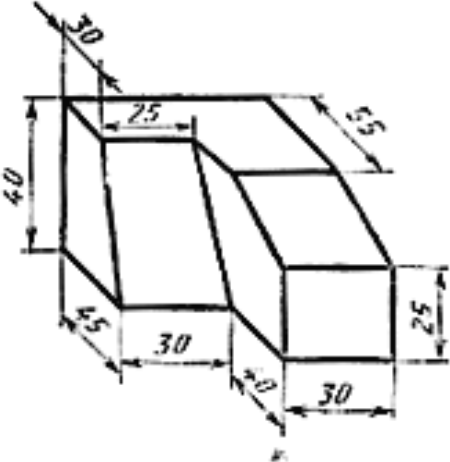
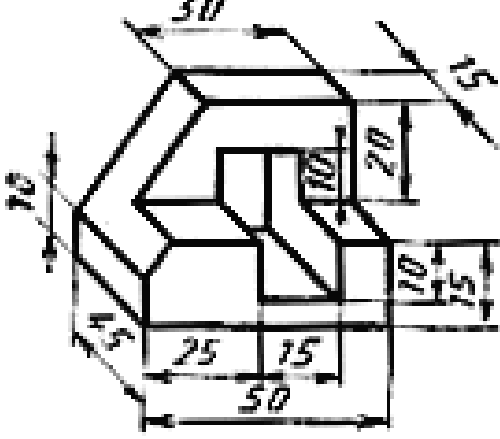
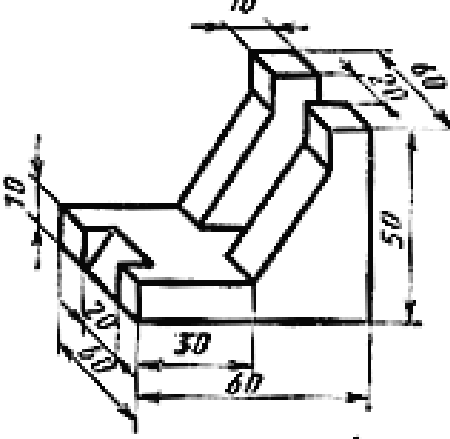


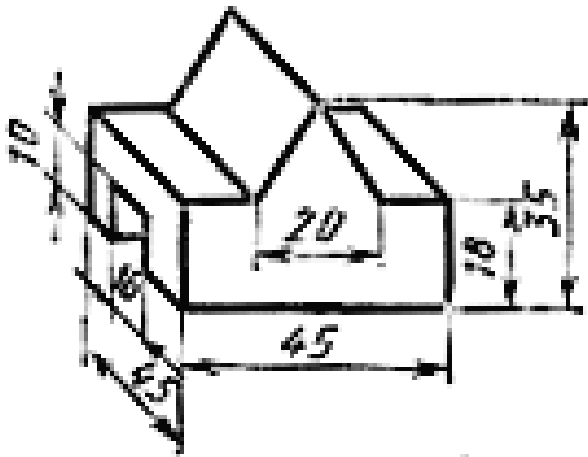
Задания контрольной работы

Часть 1.

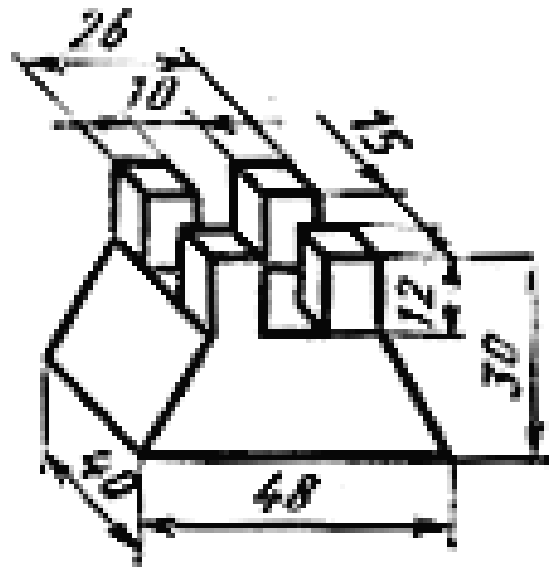
Задание выполняется на листе чертежной бумаги формата А4, необходимо начертить три основных вида детали, выполнить разрез по вертикали и проставить все основные размеры и обозначения, заполнить основную надпись чертежным шрифтом.

Текст задания: на формате А4 выполнить комплексный чертеж детали, нанести указанные размеры.

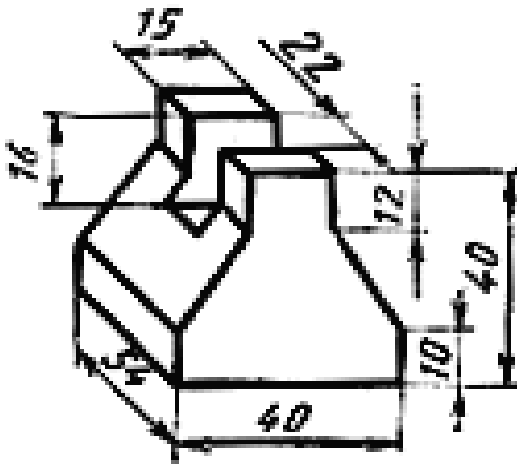
<p style="text-align: center;">Вариант 1</p> 	<p style="text-align: center;">Вариант 2</p> 
<p style="text-align: center;">Вариант 3</p> 	<p style="text-align: center;">Вариант 4</p> 
<p style="text-align: center;">Вариант 5</p> 	<p style="text-align: center;">Вариант 6</p> 
<p style="text-align: center;">Вариант 7</p>	<p style="text-align: center;">Вариант 8</p>



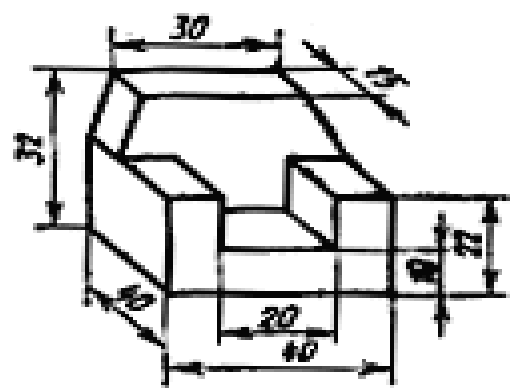
Вариант 9



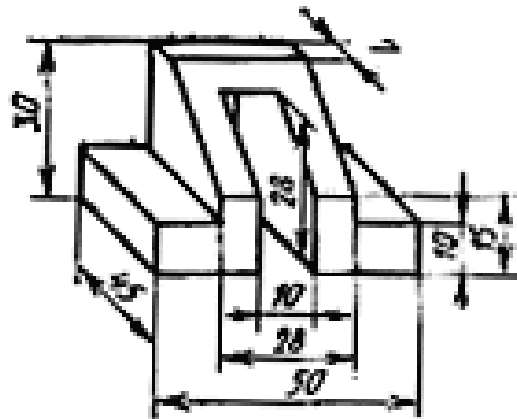
Вариант 10



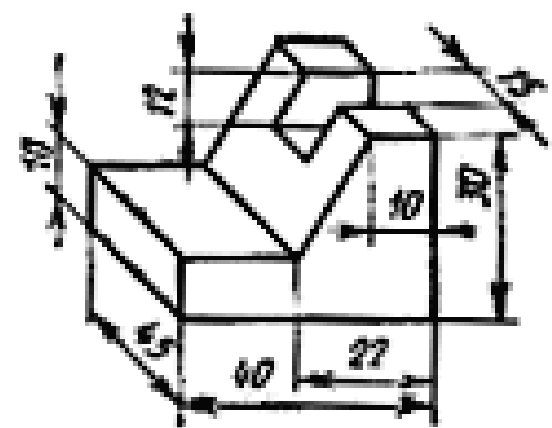
Вариант 11



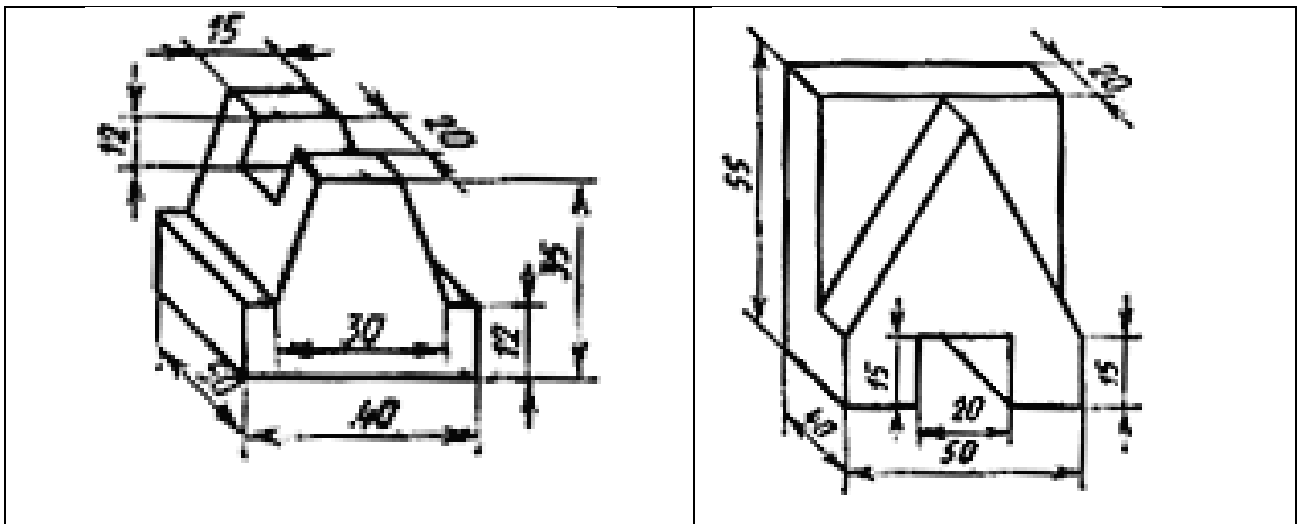
Вариант 12



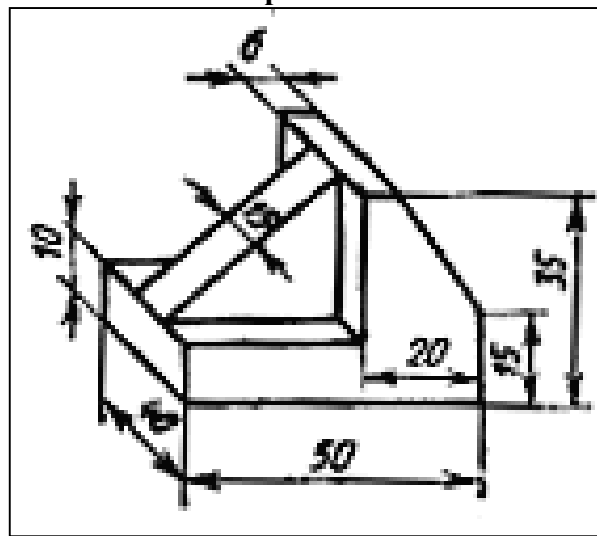
Вариант 13



Вариант 14



Вариант 15



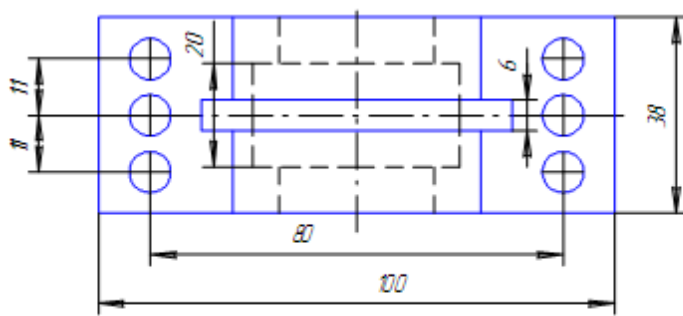
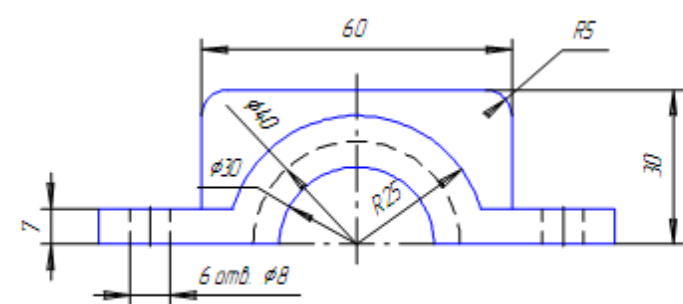
Часть 2

Задание выполняется с помощью компьютера в программе Компас-3D, необходимо используя предложенные в задании виды создать трехмерную модель детали.

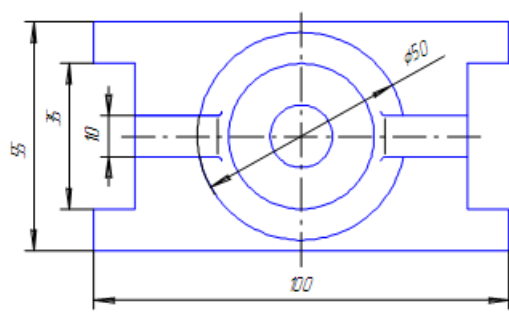
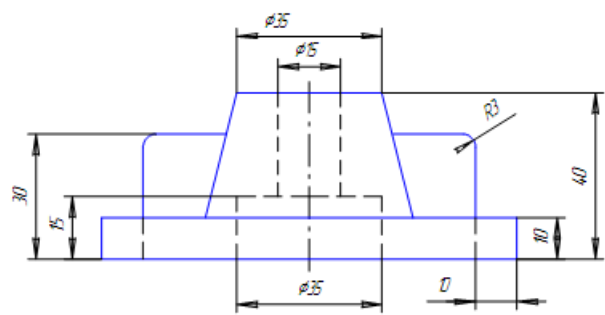
Текст задания: Создать трехмерную модель детали по двум предложенным видам, выполнить чертеж по модели с основными видами детали. Выполнить необходимые разрезы на чертеже, проставить размеры.

Вариант 1

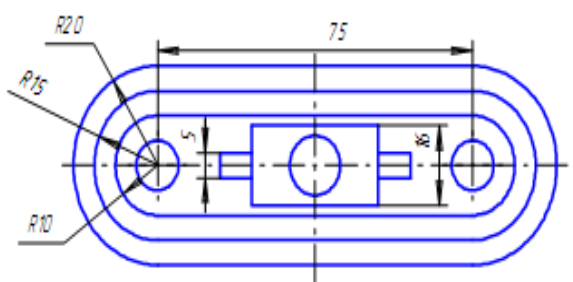
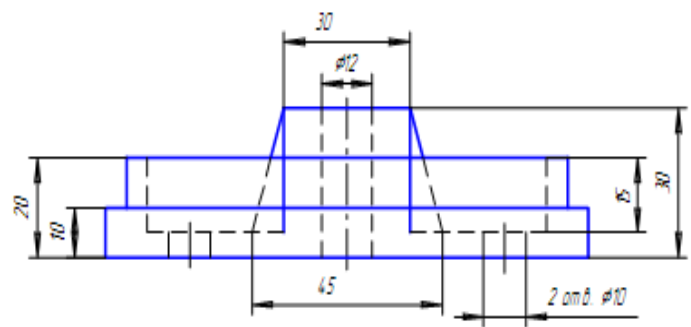
Вариант 2



Крышка
Вариант 3

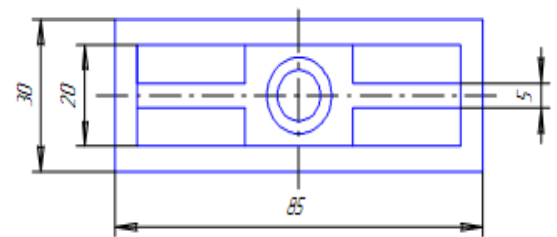
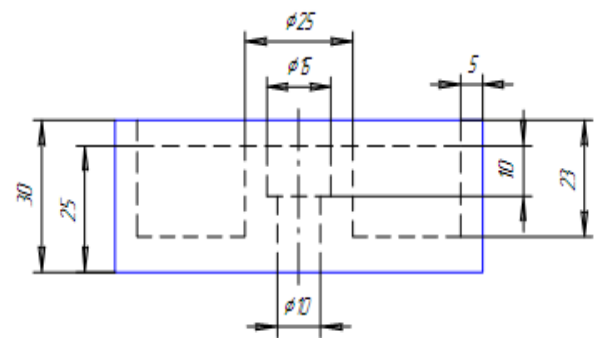


Стійка
Вариант 4



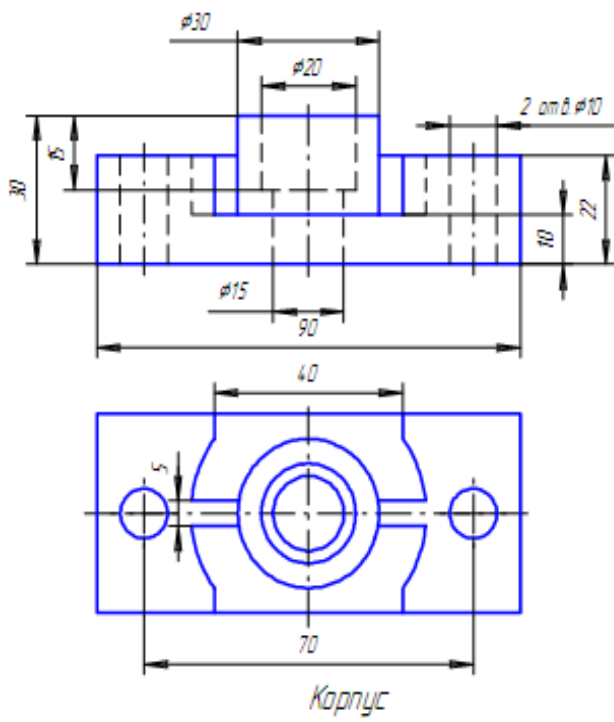
Опора

Вариант 5

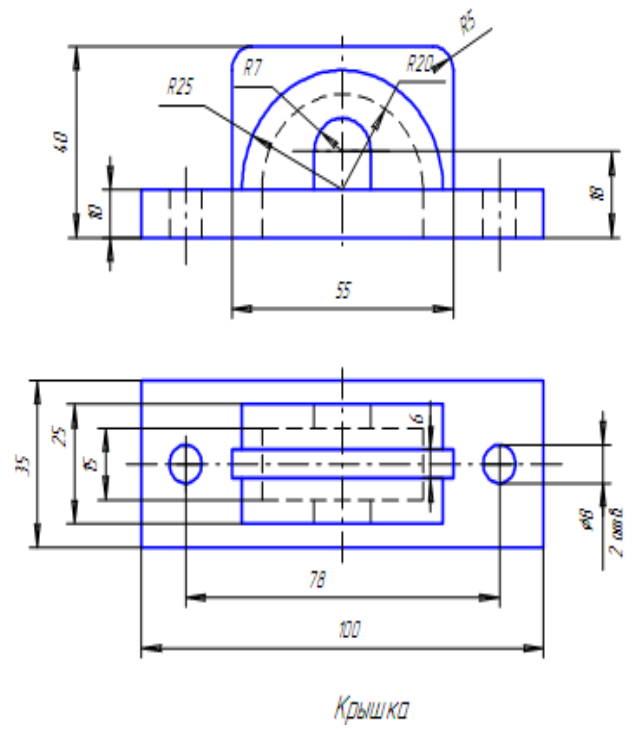


Опора

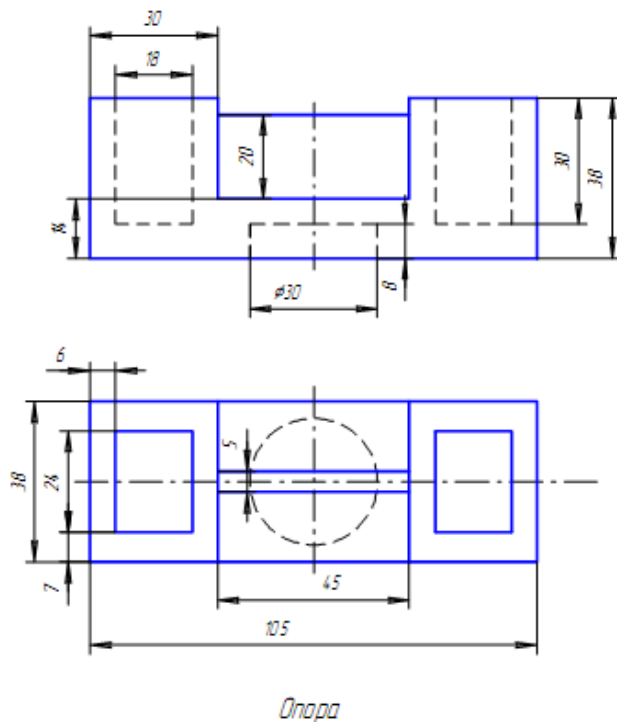
Вариант 6



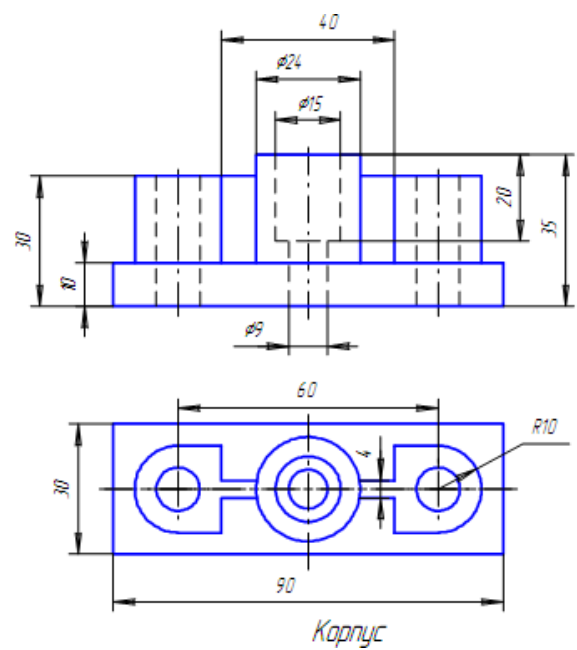
Вариант 7



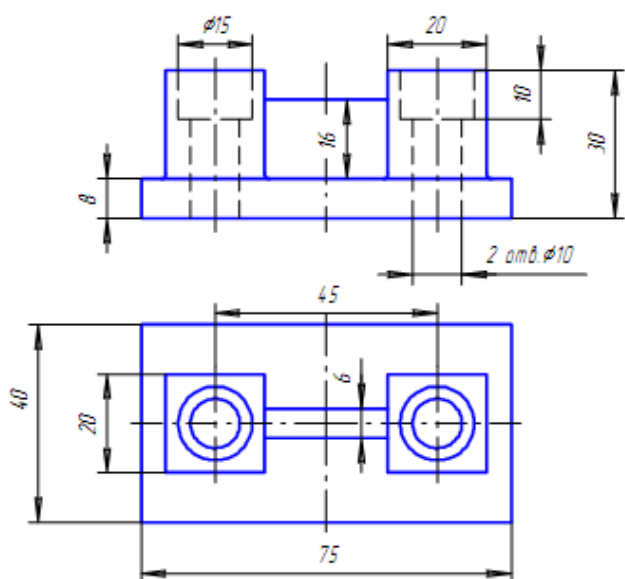
Вариант 8



Вариант 9

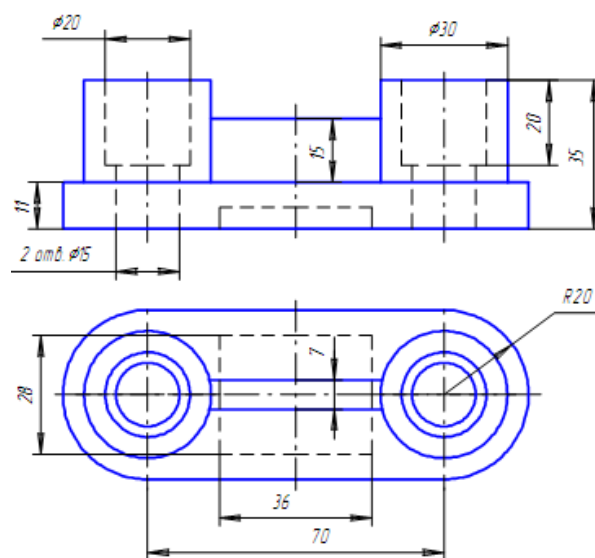


Вариант 10



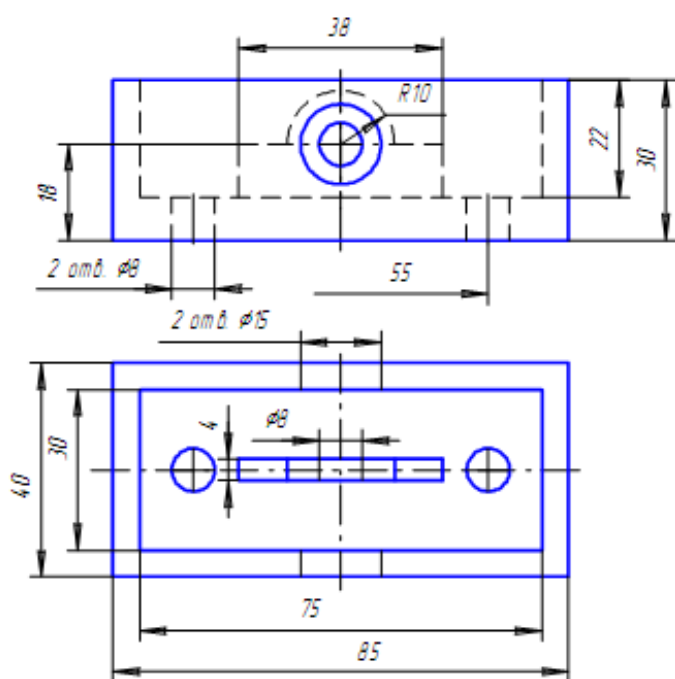
Opopa

Вариант 11



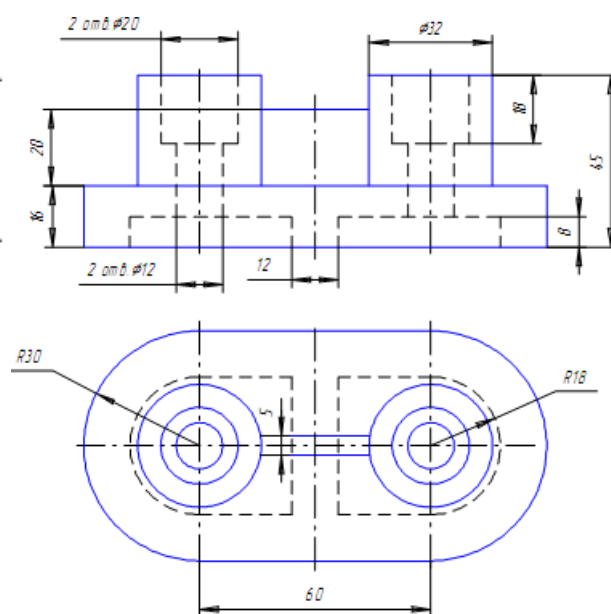
Opopa

Вариант 12



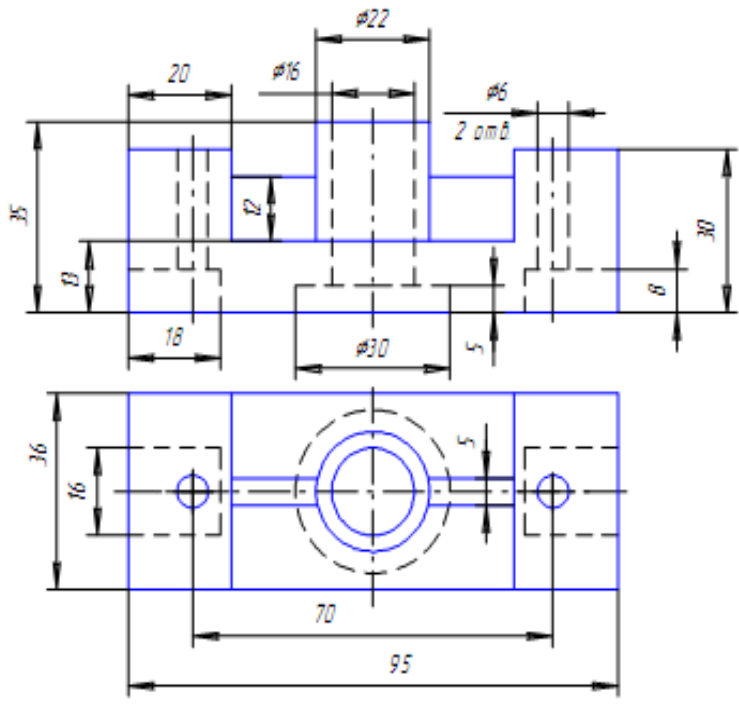
Kopobka

Вариант 13

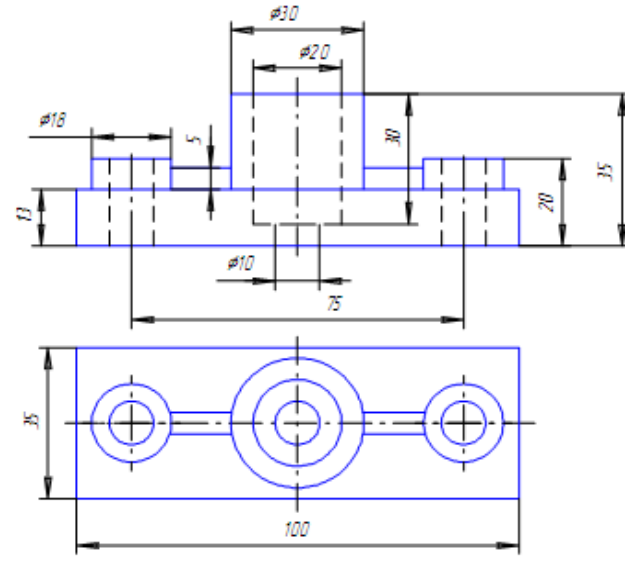


Opopa

Вариант 14

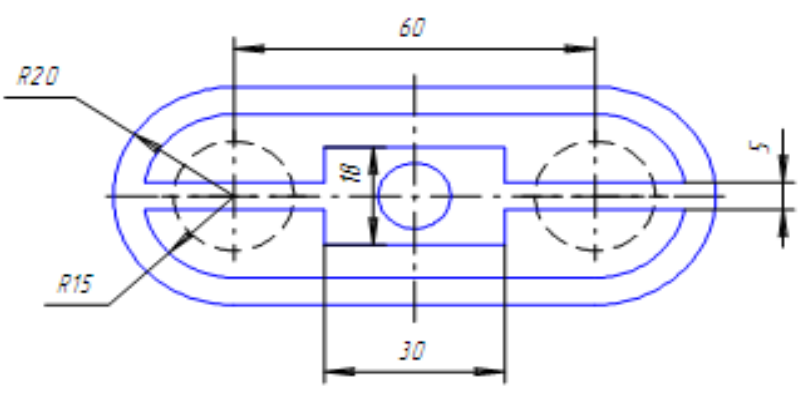
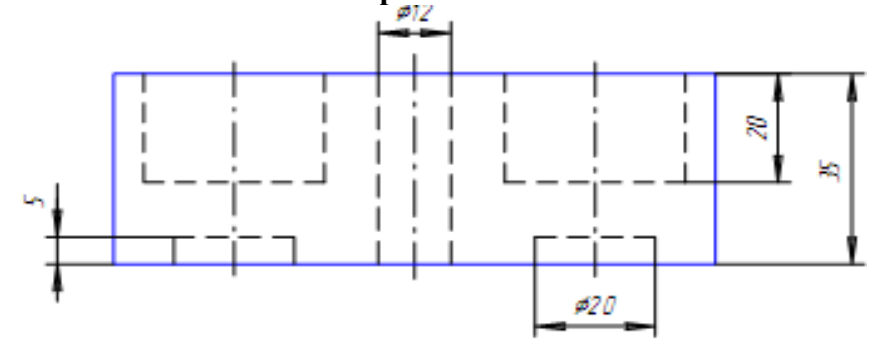


Корпус



Опора

Вариант 15



Коробка

Б.1. В. ОД.12 Метрология, стандартизация и сертификация

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-6	способность организовывать документооборот производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основы метрологии	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Стандартизация	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Техническое регулирование и сертификация	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Ключевые понятия дисциплины: техническое регулирование, стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Предмет, цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Структура учебной дисциплины.
2. Измерения: понятие, виды.
3. Метрология: основные понятия. Структурные элементы. Цели и задачи.
4. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.
5. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в сервисной деятельности.
6. Технические регламенты: понятие, виды.
7. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности. Объекты метрологии: величины и единицы их измерения, их классификация и характеристики.
8. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы.
9. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.
10. Обязательная сертификация: понятие, назначение, объекты и субъекты, статус.
11. Субъекты метрологии: Национальные органы и службы по метрологии.
12. Обязательная сертификация: понятие, назначение, объекты и субъекты, статус.
13. Международные и региональные организации по метрологии.
14. Декларирование соответствия: понятие, статус, схемы подтверждения соответствия общность и отличие от обязательной сертификации, регистрация.
15. Средства измерений: понятие, назначение, классификация.
16. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
17. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение, эталонная база.
18. Законодательная и нормативная база оценки и подтверждения соответствия.
19. Средства измерительной техники: понятие, назначение, классификация.
20. Единые перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию соответствия.
21. Нормируемые метрологические характеристики: определение, краткая характеристика.
22. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия: маркирование знаками соответствия, знаком обращения на рынке.
23. Методика выполнения измерений. Погрешности: определение, их классификация.
24. Правила проведения обязательного подтверждения соответствия в РФ: порядок проведения, общие представления о схемах декларирования и обязательной сертификации: основания для выдачи сертификатов; порядок регистрации. Правила заполнения бланков сертификатов.
25. Причины возникновения погрешностей, способы обнаружения и пути устранения грубых погрешностей (ошибок) при однократных и многократных измерениях.
26. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители: права и обязанности.
27. Правило «Трех сигм». Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений. ГСИ: понятие, назначение, состав.
28. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования. Сфера применения и структура федерального закона.

29. Правовые и нормативные основы обеспечения единства измерений: федеральные законы и организационно – методические документы. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»: структура, основные положения.
30. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.
31. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
32. Контроль и испытания: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика важнейших видов.
33. Характеристика государственных метрологических услуг. Характеристика государственного метрологического надзора.
34. Полномочия органов государственного контроля (надзора). Ответственность органов государственного контроля (надзора) и их должностных лиц при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдение требований технических регламентов.
35. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
36. Объекты стандартизации: понятие, виды, их краткая характеристика.
37. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
38. Субъекты стандартизации: понятие, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций.
39. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.
40. Органы и службы стандартизации РФ.
41. Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
42. Системы, обеспечивающие качество продукции.
43. Государственный контроль (надзор): понятие, назначение, сфера применения, объекты государственного контроля (надзора), принципы, порядок проведения.
44. 43. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, селекция, оптимизация, симплификация.
45. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
46. Системы, обеспечивающие безопасность продукции.
47. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе.
48. Система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
49. Стандарты: понятие, категории и виды, структура.
50. Требования к количеству фасованных товаров: основные понятия, требования к упаковочным единицам, товарным партиям и средства их измерения.
51. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.
52. Объекты стандартизации: понятие, виды, их краткая характеристика.
53. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.
54. Классификация физических величин. Международная система физических величин и единиц их измерения (СИ). Внесистемные единицы измерений.
55. Технические условия как нормативно-технический документ: объекты, структура, применение.
56. Измерения: понятие, виды.
57. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение, эталонная база.

58. Общероссийские классификаторы (ОК) технико–экономической и социальной информации: понятие, назначение, статус.
59. Правовая база – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля».
60. Методика выполнения измерений. Погрешности: определение, их классификация.

Контрольно-тестовый материал

Задания предполагают один или несколько правильных ответов)

Соответствие заявленных компетенций ок-7, пк-3, пк-7 тестовым заданиям

1. Метрология

Вопрос № 1

Упорядоченная совокупность значений физической величины, принятая по соглашению на основании результатов точных измерений, называется ...

Варианты ответов:

1. результатами вспомогательных измерений
2. шкалой физической величины
3. единицей измерения
4. выборкой результатов измерений

Вопрос № 2

Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...

Варианты ответов:

1. размером физической величины
2. размерностью физической величины
3. физической величиной
4. фактором

Вопрос № 3

Основными единицами системы физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. ватт
2. метр
3. килограмм
4. джоуль

Вопрос № 4

Приставками SI для обозначения увеличения значений физических величин являются ...

Варианты ответов:

1. кило
2. санти
3. мега
4. микро

Вопрос № 5

Приставками SI для обозначения уменьшающих значений физических величин являются ..

Варианты ответов:

1. деци
2. санти
3. кило
4. гекто

Вопрос № 6

Выражение $Q = q [Q]$, где $[Q]$ – единица измерения, q – числовое значение, является...

Варианты ответов:

1. математической моделью измерений
2. линейным преобразованием

3. основным постулатом метрологии
4. *основным уравнением измерений по шкале отношений*

Вопрос № 7

По способу получения информации измерения разделяют...

Варианты ответов:

1. однократные и многократные
2. статические и динамические
3. *прямые, косвенные, совокупные и совместные*
4. абсолютные и относительные

Вопрос № 8

Метод непосредственной оценки имеет следующее достоинство:

Варианты ответов:

1. *даст возможность выполнять измерения величины в широком диапазоне без перенастройки*
2. эффективен при контроле в массовом производстве
3. сравнительно небольшую инструментальную составляющую погрешности измерений
4. обеспечивает высокую чувствительность

Вопрос № 9

По метрологическому назначению средства измерений делятся на ...

Варианты ответов:

1. основные
2. *эталонные*
3. *рабочие*
4. дополнительные

Вопрос № 10

По способу выражения погрешности средств измерений могут быть ...

Варианты ответов:

1. *абсолютные*
2. грубые
3. случайные
4. *относительные*

Вопрос № 11

Классом точности называется обобщенная характеристика, выражаемая пределами допускаемых погрешностей ...

Варианты ответов:

1. *основной*
2. систематической
3. *дополнительной*
4. случайной

Вопрос № 12

По способу формирования выходного сигнала измерительные преобразователи делятся на...

Варианты ответов:

1. параметрические
2. *синусоидальные*
3. дисперсионные
4. генераторные

Вопрос № 13

По месту в структурной схеме измерительной цепи различают измерительные преобразователи ...

Варианты ответов:

1. *первичные*
2. *промежуточные*
3. индикаторные

4. управляющие

Вопрос № 14

Блок в структурной схеме цифрового измерительного прибора (ЦИП), определяющий его сущность, называется ...

Варианты ответов:

1. устройством управления
2. устройством сравнения
3. цифровым отсчетным устройством
4. *аналого-цифровым преобразователем*

Вопрос № 15

Измерительная система распознавания образов выполняет функции...

Варианты ответов:

1. *определения принадлежности объекта к одной из известных групп объектов*
2. контроля технологических процессов
3. определения работоспособности элемента и локализации неисправности
4. получения максимального количества достоверной измерительной информации об объекте

Вопрос № 16

Совокупность нескольких измерительных систем представляет собой ...

Варианты ответов:

1. *метеорологическую установку*
2. информационно-вычислительный комплекс
3. рабочую станцию
4. компьютерно-измерительную систему

Вопрос № 17

Методика выполнения измерений обязательно должна быть разработана и аттестована для серийно изготовленной (ого)...

Варианты ответов:

1. *зарубежного прибора*
2. компьютерно-измерительной системы
3. рабочей станции
4. многофункционального прибора

Вопрос № 18

Использование автоматизированной системы контроля и управления сбором данных для выявления неисправностей называется ...

Варианты ответов:

1. автоматической блокировкой
2. автоматическим регулированием
3. *технической диагностики*
4. предельной защитой

Соответствие заявленных компетенций ОК-11, ПК-3, ПК-32 тестовым заданиям

2. Стандартизация

Вопрос № 1

Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это...

Варианты ответов:

1. инженерное общество
2. орган по стандартизации
3. технический комитет по стандартизации
4. служба стандартизации

Вопрос № 2

Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это...

Варианты ответов:

1. технический комитет по стандартизации
2. орган государственного надзора за стандартами
3. служба стандартизации
4. испытательная лаборатория

Вопрос № 3

Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это...

Варианты ответов:

1. постановление правительства
2. технические условия
3. стандарт
4. технический регламент

Вопрос № 4

Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это...

Варианты ответов:

1. национальный стандарт
2. технические условия
3. сертификат
4. рекомендации по стандартизации

Вопрос № 5

Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования продукции устанавливают...

Варианты ответов:

1. основополагающие стандарты
2. стандарты на термины и определения
3. стандарты на продукцию
4. стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа)

Вопрос № 6

Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается...

Варианты ответов:

1. комплексной стандартизацией
2. опережающей стандартизацией
3. взаимозаменяемостью
4. сертификацией

Вопрос № 7

Консенсус всех заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов достигается процедурой...

Варианты ответов:

1. ограничений по публичности обсуждения проекта стандарта
2. закрытого обсуждения проекта стандарта
3. обсуждения проекта стандарта только кругом квалифицированных специалистов
4. публичного обсуждения проекта стандарта

Вопрос № 8

Комплексная стандартизация – это ...

Варианты ответов:

1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

Вопрос № 9

Принципом стандартизации **не является** ...

Варианты ответов:

1. согласованность
2. комплексность для взаимосвязанных объектов
3. конкурентоспособность
4. добровольность применения

Вопрос № 10

Оценка эффективности стандартизации должна производиться ...

Варианты ответов:

1. по всему жизненному циклу продукции
2. только на этапе проектирования
3. только на этапе изготовления
4. только на этапе эксплуатации

Вопрос № 11

Для получения разнообразных производных машин различного применения присоединением к базовой модели изделия специального оборудования используют метод...

Варианты ответов:

1. базового агрегата
2. секционирования
3. дискретизации
4. симплификацией

Вопрос № 12

Применение рядов предпочтительных чисел создает предпосылки для ...

Варианты ответов:

1. унификации машин и деталей
2. классификации деталей
3. оптимизации машин и деталей
4. систематизации изделий

Вопрос № 13

Агрегатированием называется ...

Варианты ответов:

1. принцип создания машин и оборудования из многократно используемых стандартных агрегатов
2. уменьшение числа типов изделия до числа, достаточного для удовлетворения существующих потребностей
3. сокращение числа типов, видов и размеров изделий одинакового функционального назначения
4. разработка и установление типовых конструкций, правил, форм документации

Вопрос № 14

Классификация – это ...

Варианты ответов:

1. параллельное разделение множества объектов на независимые подмножества
2. последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества
3. присвоение объекту уникального наименования, номера, знака, условного обозначения, признака или набора признаков и т. п., позволяющих однозначно выделить его из других объектов
4. разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами

Вопрос № 15

В период между сессиями Генеральной ассамблеи руководство ИСО осуществляет ...

Варианты ответов:

1. исполнительное бюро
2. центральный секретариат
3. рабочая группа
4. Совет

Вопрос № 16

Документы EN разрабатываются...

Варианты ответов:

1. международной электротехнической комиссией (МЭК)
2. европейским комитетом по стандартизации (СЕН)
3. европейской экономической комиссией ООН (ЕЭК)
4. международной организацией по стандартизации (ИСО)

Вопрос № 17

К компетенции Всемирной торговой организации (ВТО) **не относится...**

Варианты ответов:

1. создание и развитие эффективной службы здравоохранения, оздоровления окружающей среды
2. соглашение по тарифам и торговле
3. защита прав интеллектуальной собственности
4. инвестиционная деятельность

Вопрос № 18

Европейские стандарты разрабатывает (ют)...

Варианты ответов:

1. национальные организации стран ЕС
2. европейский комитет по стандартизации
3. региональные организации;
4. ведомственные организации

Вопрос № 19

Цель международной стандартизации - это

Варианты ответов:

1. устранение технических барьеров в торговле
2. привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации
3. упразднение национальных стандартов
4. разработка самых высоких требований

Вопрос № 20

Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...

Варианты ответов:

1. аттестат

2. знак соответствия
3. сертификат соответствия
4. свидетельство о соответствии

Вопрос № 21

Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется...

Варианты ответов:

1. свидетельством о соответствии
2. декларацией о соответствии
3. знаком соответствия
4. сертификатом соответствия

Вопрос № 22

Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом...

Варианты ответов:

1. «О техническом регулировании»
2. «О защите прав потребителя»
3. «О стандартизации»
4. «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос 23

В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» заявитель **не вправе**...

Варианты ответов:

1. выбирать форму и схему подтверждения соответствия
2. обращаться для осуществления обязательной сертификации в любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на данную продукцию
3. обращаться в орган по аккредитации с жалобами на неправомерные действия органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)
4. применять форму добровольной сертификации вместо обязательного подтверждения соответствия

Вопрос № 24

Каким Федеральным законом регулируются отношения, возникающие при оценке соответствия объекта требованиям технических регламентов?

Варианты ответов:

1. «О сертификации продукции и услуг»
2. «О техническом регулировании»
3. «О защите прав потребителей»
4. «О стандартизации»

Соответствие заявленных компетенций ок-8 ,пк-30 тестовым заданиям

3.Сертификация

Вопрос № 1

В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции
2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии
3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
5. испытание типа продукции

Вопрос № 2

В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:

Варианты ответов:

1. контроль ранее сертифицированной системы качества
2. испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3. рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4. анализ состояния производства
5. наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

Вопрос № 3

Системой сертификации называют совокупность...

Варианты ответов:

1. требований, предъявляемых к продукции
2. участников и правил функционирования системы
3. правил по выполнению работ сертификации по данной системе
4. стандартов, предъявляемых к продукции

Вопрос № 4

Создать систему добровольной сертификации могут ...

Варианты ответов:

1. Госстандарт Российской Федерации
2. юридическое лицо
3. индивидуальный предприниматель
4. союз потребителей

Вопрос № 5

Обязательное подтверждение соответствия имеет формы.

Варианты ответов:

1. принятие декларации о соответствии
2. обязательная сертификация
3. добровольное подтверждение соответствия
4. добровольная сертификация

Вопрос №6

Обязательной сертификации подлежат услуги...

1. оптовой торговли
2. образования
3. общественного питания
4. технического обслуживания и ремонта транспортных средств

Вопрос № 7

Среди основных этапов сертификации можно выделить...

Варианты ответов:

1. оспаривание решения по сертификации
2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
3. заявку на сертификацию
4. оценка уровня качества продукции

Вопрос № 8

Этап заявки на сертификацию включает...

Варианты ответов:

1. выбор органа по сертификации
2. подачу заявки
3. инспекционный контроль
4. решение по сертификации

Вопрос № 9

Услуги нематериального характера оцениваются...

Варианты ответов:

1. не оцениваются при сертификации
2. с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке
3. экспертным методом
4. социологическим методом

Вопрос № 10

Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос № 11

Механизмом определения беспристрастности, независимости и компетенции органов по сертификации **не является**...

Варианты ответов:

1. стандартизация
2. идентификация
3. аккредитация
4. экспертиза

Вопрос № 12

Совет по аккредитации рассматривает вопросы...

Варианты ответов:

1. пропаганды необходимости аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий
2. установления принципов единой технической политики в области аккредитации
3. координации деятельности органов по аккредитации
4. ведения реестра аккредитованных объектов и экспертов по аккредитации

Вопрос № 13

Этапы процесса аккредитации предусматривают...

Варианты ответов:

1. повторную аккредитацию
2. подачу заявки 1
3. проведение экспертизы 2
4. инспекционный контроль 3

Вопрос № 14

Объектом аккредитации может быть...

Варианты ответов:

1. технические комитеты по стандартизации
2. организации подготовки экспертов
3. метрологические службы юридических лиц
4. испытательные лаборатории

Вопрос № 15

По способу формирования выходного сигнала измерительные преобразователи делятся на...

Варианты ответов:

1. параметрические
2. синусоидальные
3. дисперсионные

4. генераторные

Вопрос № 16

По месту в структурной схеме измерительной цепи различают измерительные преобразователи ...

Варианты ответов:

1. первичные
2. промежуточные
3. индикаторные
4. управляющие

Вопрос № 17

Блок в структурной схеме цифрового измерительного прибора (ЦИП), определяющий его сущность, называется ...

Варианты ответов:

1. устройством управления
2. устройством сравнения
3. цифровым отсчетным устройством
4. аналого-цифровым преобразователем

Вопрос № 18

Измерительная система распознавания образов выполняет функции...

Варианты ответов:

1. определения принадлежности объекта к одной из известных групп объектов
2. контроля технологических процессов
3. определения работоспособности элемента и локализации неисправности
4. получения максимального количества достоверной измерительной информации об объекте

Б1.В.ОД.13 Бухгалтерский учет

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические основы бухгалтерского учета»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Бухгалтерский учет хозяйственной деятельности»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Финансовая отчетность предприятия»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Международный бухгалтерский учет»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
2. Порядок ведения бухгалтерского учета движения денежных средств.
3. Начисление амортизации основных средств.
4. Отражение на счетах бухгалтерского учета (в соответствующих бухгалтерских регистрах) операций по приобретению основных средств, поступивших в организацию.
5. Составление бухгалтерских проводок в соответствующих учетных регистрах по фактам списания и ликвидации объектов основных средств.
6. Начисление налогов по хозяйственным фактам движения основных средств.
7. Определение принадлежности актива к нематериальным активам и порядок документирования его поступления и выбытия.
8. Ведение учета капитальных вложений в нематериальные активы и определение их инвентарной стоимости.
9. Составление и оформление расчетов амортизации нематериальных активов по их видам.
10. Ведение бухгалтерского учета движения нематериальных активов и их амортизации в бухгалтерских регистрах при журнально-ордерной форме счетоводства.
11. Начисление налогов по хозяйственным фактам движения нематериальных активов.
12. Определение фактической себестоимости поступивших и израсходованных материальных запасов.
13. Контроль документации и регистров по учету личного состава и использованию рабочего времени.
14. Контроль первичной документации на сдельную оплату труда и на оплату операций по исправлению брака.
15. Ведение аналитического учета расчетов по оплате труда в учетных регистрах, составление сводной расчетной ведомости по предприятию.
16. Составление бухгалтерских проводок на суммы начисленного фонда оплаты труда, удержаний по их видам.
17. Определение объектов затрат и объектов калькулирования себестоимости.
18. Определение метода учета затрат на производство и способов калькулирования себестоимости продукции.
19. Калькуляция нормативной (плановой) и фактической производственной себестоимости продукта труда.
20. Определение финансового результата от продажи готовой продукции, сдачи работ, оказания услуг.

21. Порядок формирования единиц учета готовой продукции.
22. Порядок бухгалтерского учета поступления готовой продукции из производства, выполненных и сданных работ, оказанных услуг в различных оценках.
23. Определение и принятие к бухгалтерскому учету доходов от продажи экспортной продукции.
24. Бухгалтерский учет продажи валютной выручки на внутреннем валютном рынке.
25. Бухгалтерский учет продажи продукции, налогов и других налоговых платежей, связанных со сбытом продукции, работ и услуг.
26. Состав и порядок оформления первичной документации по расчетам с кредиторами и дебиторами, кредитам и займам, внутривозвратным расчетам.
27. Начисление налогов и других налоговых платежей, связанных с расчетами с поставщиками и подрядчиками, в соответствии с действующим налоговым законодательством.
28. Порядок ведения аналитического и синтетического учета прибылей и убытков в регистрах бухгалтерского учета.
29. Начисление и бухгалтерский учет суммы налога на прибыль и других налогов.
30. Порядок расчета суммы увеличения уставного капитала за счет дополнительной эмиссии обыкновенных акций.
31. Порядок формирования нераспределенной прибыли (непогашенных убытков) и принятия ее к бухгалтерскому учету.
32. Порядок расчета и отражения в бухгалтерской отчетности суммы годовых дивидендов, рекомендованных или объявленных по результатам работы организации за отчетный год.
33. Порядок составления бухгалтерской отчетности по данным бухгалтерского учета.

Тестовые задания

№ п/п	Вопрос	Вариант ответа	Ключ
Учет основных средств и нематериальных активов			
21.	Проценты банку за пользование кредитом, полученным на приобретение технологического оборудования, до ввода объекта в эксплуатацию относятся:	d) на чистую прибыль организации e) на себестоимость продукции, для выпуска которой будет использоваться оборудование f) на капитальные вложения - увеличение первоначальной стоимости технологического оборудования	с
22.	Какие бухгалтерские записи составляются на счетах бухгалтерского учета при безвозмездном получении основных средств	d) Дт 08 "Капитальные вложения" Кт 98 "Доходы будущих периодов" e) Дт 01 "Основные средства" Кт 98 "Доходы будущих периодов" f) Дт 01 "Основные средства" Кт 91.1 "Прочие доходы"	а
23.	Что означает бухгалтерская проводка: Дт 02 "Амортизация основных средств" Кт 01 "Основные средства"	d) начисление амортизации по объектам основных средств, находящимся в эксплуатации e) списание суммы износа по выбывшим основным средствам f) отражение уценки основных средств	б
24.	Какими бухгалтерскими проводками отражается начисление амортизации по непроизводственным ОС	d) Дт 02 "Амортизация основных средств" Кт 01 "Основные средства" e) Дт 20 "Основное производство" Кт 02 "Амортизация основных средств"	с

		f) Дт 26 "Общехозяйственные расходы" Кт 02 "Амортизация основных средств"	
25.	Какими бухгалтерскими проводками отражается ввод в эксплуатацию основных средств	d) Дт 01 "Основные средства" Кт 08 "Капитальные вложения" e) Дт 01 "Основные средства" Кт 60 "Расчеты поставщиками" f) Дт 08 "Капитальные вложения" Кт 60 "Расчеты поставщиками"	а с с
26.	В течение какого периода амортизируются нематериальные активы, срок их полезного использования определить невозможно?	e) 2 года f) 5 лет g) 10 лет h) 20 лет	д
27.	Какой из способов начисления амортизации неприменяется для нематериальных активов?	e) линейный способ f) пропорционально объему продукции g) по сумме чисел лет h) способ уменьшаемого остатка	с
28.	Предприятие приобрело объект ОС - станок 15 марта. Станок был введен в эксплуатацию 1 апреля. В результате сокращения объемов производства станок был отправлен на консервацию 2 октября. За какой период начислялась амортизация по станку?	f) с 1 апреля по 1 октября g) с 15 марта по 2 октября h) с 15 апреля по 2 октября i) с 1 мая по 1 октября j) с 1 мая по 1 ноября	е
29.	Что означает следующая бухгалтерская проводка? Дт 01 "Основные средства" Кт 08 "Капитальные вложения"	e) поступление основных средств на условиях мены f) безвозмездное поступление основных средств g) принятие на баланс основных средств, поступивших по договору аренды h) ввод в эксплуатацию основных средств	д
30.	Чему равны ежемесячные амортизационные отчисления объекта ОС, приобретенного за 70 800 руб., в т.ч. НДС 18% (10 800 руб.), при линейном способе расчета амортизации, если срок полезного использования 10 лет?	d) 500 руб. e) 590 руб. f) 1 080 руб.	а
Учет на тему учет зарплаты			
31.	В расчетно-платежной ведомости на выплату заработной платы должны быть указаны:	d) суммы начисленной заработной платы, суммы отпускных, суммы начисленных пособий по временной нетрудоспособности, суммы начисленных премий.	б

		<p>е) суммы начислений, в том числе суммы начисленной заработной платы, суммы удержаний и суммы к выдаче.</p> <p>ф) ФИО сотрудников, суммы окладов, которые получают эти сотрудники, а также поле для подписи в получении заработной платы.</p>	
32.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Начислена заработная плата рабочим основного производства"?	<p>е) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p> <p>ф) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса"</p> <p>г) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 20 "Основное производство"</p> <p>h) Дт 20 "Основное производство" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p>	д
33.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Начислено пособие по временной нетрудоспособности (больничный лист)"?	<p>е) Дт 69.1 "Социальное страхование" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p> <p>ф) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p> <p>г) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса"</p> <p>h) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 69.1 "Социальное страхование"</p>	а
34.	Какие бухгалтерские проводки соответствуют операции "Оплата сотруднику больничного из кассы предприятия"?	<p>е) Дт 50 "Касса" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p> <p>ф) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 50 "Касса"</p> <p>г) Дт 70 "Расч. по оплате труда" Кт 69.1 "Социальное страхование"</p> <p>h) Дт 69.1 "Социальное страхование" Кт 70 "Расч. по оплате труда"</p>	б
35.	К какому типу относится хозяйственная операция «Выдана из кассы заработная плата сотрудникам организации»?	<p>е) Первому – изменение только в активе баланса.</p> <p>ф) Второму – изменение только в пассиве баланса.</p> <p>г) Третьему – изменения в активе и в пассиве баланса в сторону увеличения.</p> <p>h) Четвертому – изменения в активе и в пассиве баланса в сторону уменьшения.</p>	д
36.	Какова сумма налога НДФЛ, который будет удержан с сотрудника, имеющего троих детей, в январе месяце, если сумма начисленной зарплаты составляет 5000 руб.?	<p>ф) 0 руб</p> <p>г) 364 руб.</p> <p>h) 598 руб.</p> <p>и) 650 руб.</p> <p>j) 754 руб.</p>	а
37.	Кто является плательщиком налога на доходы физических лиц – НДФЛ?	<p>д) сотрудник, начисленный налог уменьшает заработную плату.</p> <p>е) предприятие, начисленный налог может быть отнесен на себестоимость продукции.</p> <p>ф) Фонд социального страхования</p>	а

38.	Кто является плательщиком страховых взносов в Пенсионный фонд, производимых от сумм начисленной заработной платы основных сотрудников предприятия?	d) сотрудник, начисленные страховые взносы уменьшают заработную плату. e) предприятие, начисленные страховые взносы могут быть отнесены на себестоимость продукции. f) Фонд социального страхования	б
39.	Исходя из чего рассчитывается пособие по временной нетрудоспособности (больничный)?	e) исходя из средней заработной платы сотрудника за один год, без ограничения максимального значения, и страхового стажа работы сотрудника. f) исходя из средней заработной платы сотрудника за один год, ограниченной максимальным значением, и страхового стажа работы сотрудника. g) исходя из средней заработной платы сотрудника за два года, ограниченной максимальным значением, и страхового стажа работы сотрудника. h) исходя из средней заработной платы сотрудника за два года, ограниченной максимальным значением, страхового стажа работы сотрудника и количества ранее использованных больничных за два предыдущих года.	с
40.	Кто является плательщиком пособия по беременности и родам (декретный отпуск)?	d) предприятие, выплата пособия осуществляется из прибыли предприятия. e) предприятие, сумма пособия может быть отнесена на себестоимость продукции. f) Фонд социального страхования	с

Б1.В.ОД.14 Методы анализа пищевых продуктов

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Измерительные методы исследования»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)
3.	Модуль 3. «Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции»	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), курсовая и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Основные свойства пищевого сырья и продуктов питания.
2. Дегустация пищевых продуктов; ее организация.
3. Органолептическая оценка пищевых продуктов.
4. Физические свойства пищевых продуктов и методы их исследования.
5. Для чего исследуется вязкость продуктов.
6. Элементы – органогены и способы их анализа.
7. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве муки, хлебобулочных, макаронных изделий.
8. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве сахара, продуктов брожения.
9. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве жиров, углеводов, витаминов.
10. Классификация методов анализа свойств пищевого сырья и продуктов питания.
11. Влагометрия. Виды влажности.
12. Методы определения влаги.
13. Биологические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.
14. Методы определения энергетической ценности пищевых продуктов.
15. Расчет интегральной пищевой ценности продуктов.
16. Определение зольности.
17. Термический анализ сырья и продуктов питания.
18. Методы определения плотности.
19. Оптические методы анализа сырья и пищевых продуктов. Классификация.
20. Особенности оптической спектроскопии пищевых продуктов.
21. Основы люминесцентного анализа пищевых продуктов.
22. Люминесценция ароматических аминокислот, белков, водо- и жирорастворимых витаминов.
23. Люминесценция жиров растительного и животного происхождения.
24. Рентгенофлуоресцентный, рентгеноструктурный анализ пищевых продуктов.
25. Электрохимические методы исследования пищевых объектов. Классификация.
26. Вольтамперометрические методы в анализе пищевых объектов.
27. Полярографические методы исследования микрокомпонентов.
28. Амперометрическое титрование в анализе пищевых объектов.
29. Ионметрические методы анализа макроэлементов.
30. Потенциометрические и кондуктометрические методы исследования пищевых объектов.
31. Хроматографические методы в анализе пищевых объектов. Классификация.

32. Активационный и радиохимический методы анализа.
 33. Методы отбора проб при анализе пищевого сырья и продуктов питания.
 34. Способы пробоподготовки в зависимости от природы пищевых объектов и методов их анализа.
 35. Экстракция как метод извлечения, разделения и концентрирования анализируемых компонентов.
 36. Метрологические характеристики методов и методик анализа.
 37. Математическая обработка результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных методов анализа.
 38. Методы определения общего содержания белка в сырье и продуктах питания.
 39. Незаменимые компоненты продуктов питания, их анализ.
 40. Определение содержания аминокислот методом формольного титрования.
 41. Фотометрический метод определения аминокислот.
 42. Хроматографические исследования аминокислотного состава белков.
 43. Характеристика химических реакций, используемых в анализе белков.
 44. Рефрактометрический метод исследования в анализе пищевых объектов.
 45. Аминокислотный анализ и его значение для оценки пищевых продуктов.
 46. Методы исследования липидов в пищевом сырье и продуктах питания.
 47. Хроматографические методы исследования состава липидов.
- Особенности пробоподготовки.
48. Методы определения общего содержания липидов при анализе пищевых продуктов.
 49. Методы выделения белков при анализе пищевых продуктов.
 50. Методы исследования углеводов. Классификация, сущность методов.

Задания для контрольных работ

Вариант 1

1. Понятия свойства. Свойства продуктов питания: Физико-химические, органолептические, физико-механические, биологические, товарные. Свойства сырья для производства продуктов питания. Комплексы технологических свойств.

2. Хроматографические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.

Вариант 2

1. Цели исследования свойств: на стадии исследования нового или усовершенствования действующего технологического процесса; внедрения или употребления нового продукта; перехода к непрерывному или автоматизированному контролю производства; для оценки хранимости и потребительских качеств продукта.

2. Содержание основных микроэлементов в пищевых продуктах и методы определения главных токсикантов из них.

Вариант 3

1. Качественные и количественные характеристики свойств. Их взаимная связь и взаимодействия. Методы отбора исследования твердых, жидких и газообразных материалов.

2. Гибридные методы исследования высокомолекулярных соединения пищевых продуктов.

Вариант 4

1. Метрологические основы контроля качества исследовательских работ. Типы погрешности. Метрологические характеристики методов и методик.

2. Санитарно-гигиенический контроль загрязнения пестицидами пищевых продуктов.

Вариант 5

1. Оценка информативности результатов исследования. Стандартные образцы свойств и состава. Элементы методов планирования исследования и эксперимента.

2. Рентгенофлуоресцентный анализ пищевых продуктов.

Вариант 6

1. Макрофизика и микрофизика и их основные категории. Физико-химические свойства. Их общая характеристика. Понятия «физические свойства» в связи с понятиями современной физикой. Механические свойства твердых, жидких и газообразных тел и продуктов питания. Методы определения плотности сырьевых объектов, полупродуктов и продуктов пищевых производств в технологии зерна и хлеба, получения продуктов брожения, сахара и крахмала, продуктов макаронных и кондитерских изделий, жиров и масел, рыбных продуктов, продуктов консервирования плодоовощных и животных продуктов. Исследования различных прочностных характеристик сырья и продуктов тех же производств.

2. Пектины в пищевых продуктах и их анализ с помощью инфракрасных излучений.

Вариант 7

1. Методы исследования физико-химических процессов и свойств продуктов. Влагометрия. Гигрометрия газов. Виды влажности материалов, энергия связи различных форм воды. Влагометрия жидких и твердых материалов сырья и пищевых продуктов физическими методами – электрические, не электрические.

2. Современные методы анализа белков в жидких пищевых продуктах.

Вариант 8

1. Исследования вязкости жидких и коллоидных материалов. Исследование оптических свойств (колориметрия, нефело- и турбидиметрия, рефрактометрия, поляриметрия и люминесценция).

2. Ферментативные методы определения углеводов.

Вариант 9

1. Методы химического исследования. Химические и инструментальные методы анализа примесных, микро- и ультрамикросоставляющие сырья и пищевых продуктов. Хроматографические методы. Системы автоматизированного анализа.

2. Методы определения гидролитических ферментов.

Вариант 10

1. Биологические методы исследования. Сенсорные методы исследования; их механизмы и виды; отличие органолептического и сенсорного методов исследования. Качественный и количественный сенсорный анализ пищевых продуктов. Связь сенсорных показаний зрения, обоняния, вкуса с химическими характеристиками состава материалов («химические чувства»).

2. Методы математической обработки результатов экспериментов.

Вариант 11

1. Основные пути и источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами химического и биологического происхождения (микотоксины, тяжелые металлы, радиоактивные изотопы и т.д.). Их токсикологический анализ, гигиенические нормативы.

2. Классификация методов определения влаги в зерне злаковых культур, продуктов переработки. Метод Фишера, эталонный метод определения влажности и др. Дайте подробную характеристику 2-3 методов.

Вариант 12

1. Изучения метаболизма, биотрансформации и механизмов действия наиболее опасных и распространенных контаминантов (загрязнителей) пищи в организме человека. Исследование природы пищевой аллергии. Совершенствование системы профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций.

2. Методы определения сухих веществ в растворах. Методы, основанные на определении плотности. Пикнометрический метод. Ареометрический метод. Рефрактометрический метод.

Вариант 13

1. Фармакологическое действие некоторых пищевых веществ и их комплексов (витаминов-антиоксидантов, пектина, некоторых липидных композиций и др.), повышающих устойчивость организма к действию неблагоприятных факторов окружающей среды (в т.ч. радиоактивных излучений) и предотвращающих развитие ряда распространенных заболеваний (в т.ч. сердечно-сосудистых) и злокачественных новообразований.

2. Методы определения углеводов. Классификация методов. Поляриметрический метод.

Вариант 14

1. Совершенствование методологии путем создания общей методологической базы и разработки новых высокочувствительных методов для :
-обнаружения, идентификации, количественного определения, установления ПДК контаминантов пищи, в том числе радиоактивных изотопов;
-выявления фальсификации пищевых продуктов.
2. Титриметрический метод определения крахмала. Реакции. Расчет результатов анализа.

Вариант 15

3. Методы определения плотности пищевых продуктов и сырья.
4. Ферментативные методы определения углеводов. Основные реакции. Расчет результатов анализа.

Вариант 16

3. Элементы органогены – макроэлементы и минеральные макроэлементы.
4. Методы определения общего азота. Метод Кьельдаля. Реакции, лежащие в основе метода. Расчет результатов анализа.

Вариант 17

1. Способы определения влажности продуктов и полупродуктов – химические, азеотропные дистилляции, электрометрические, по проводимости и по емкости.
2. Методы определения аминного азота. Сущность, расчеты результатов анализа.

Вариант 18

2. Классификация опасностей пищевых продуктов.
2. Электрофоретическое определение фракций белков. Привести примеры.

Вариант 19

3. Наиболее частые опасности пищевых продуктов микробного происхождения.
4. Определение фосфора фотоколориметрическим методом. Сущность метода, реакции и расчет результатов анализа.

Вариант 20

3. Опасности пищевых продуктов, связанные с внешней средой.
4. Коллоидное титрование для определения макромолекулярных веществ в пищевом анализе.

Вариант 21

1. Сенсорный анализ контроля качества пищевых продуктов и пищевого сырья для химического анализа.
2. Термический анализ пищевых продуктов.

Вариант 22

3. Вольтамперметрические методы анализа пищевых продуктов.
4. Экспресс-метод отпечатков и капельной колориметрии в анализе пищевых продуктов.

Вариант 23

3. Ионометрические методы анализа пищевых продуктов.
4. Мышьяк в пищевых продуктах и методы его определения.

Вариант 24

3. Амперометрическое титрование в анализе пищевых продуктов.
4. Методы определения жиров.

Перечень тем курсовых работ.

26. Методы исследования жира (на примере растительного масла)
27. Методы исследования жира (на примере сливочного масла)
28. Методы исследования творожных продуктов.
29. Методы исследования рыбной продукции.
30. Методы исследования мяса (на примере куриной продукции)
31. Методы исследования мяса.
32. Качество пищевых продуктов.
33. Методы исследования печени.

34. Методы исследования молока.
35. Методы исследования кисломолочных продуктов.
36. Исследование качества гречневой крупы разных производителей.
37. Исследование качества рисовой крупы разных производителей.
38. Исследование качества геркулесовой крупы разных производителей.
39. Исследование качества манной крупы разных производителей.
40. Исследование качества пшеничной крупы разных производителей.
41. Методы исследования пищевых яиц.
42. Исследование качества макаронных изделий разных производителей.
43. Исследование качества минеральной воды разных производителей.
44. Оценка качества какао-напитков разных производителей.
45. Оценка качества кофейных напитков разных производителей.
46. Оценка качества чайных напитков разных производителей.
47. Оценка качества безалкогольных напитков разных производителей.
48. Оценка качества пшеничной муки разных производителей.
49. Оценка качества меда разных производителей.
50. Оценка качества плодоовощных продуктов.

Б1.В.ОД.15 Новые продукты питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Характеристика и кулинарное использование новых продуктов питания»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-15, ПК-25	Зачет (устно), коллоквиум (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Значение пряностей, классификация, особенности применения и использования.

2. Характеристика и кулинарное использование пряностей: ажгон, аир, анис, бадьян, базилик и др.).
3. Характеристика и кулинарное использование приправ: аррорут, букет гарни, ворчестерский (ворчестерширский) соус, соус Табаско, Тирияки, уксус винный, бальзамический, из хереса и др.
4. Понятие эногастрономия. Роль алкогольного компонента при производстве кулинарной продукции. Особенности работы с алкогольным компонентом.
5. Кулинарное использование алкогольных и слабоалкогольных напитков (бренди, водка, пиво, шампанское и др.).
6. Характеристика и кулинарное использование молочных и кисломолочных продуктов (йогурт, крем-фреш, сыры (мацарелла, маскарпоне, рикотта, филадельфия, камамбер, и др.).
7. Характеристика и кулинарное использование круп: киноа, кукурузная крупа, нут, рис американский, арборио, басмати, карнароли, тайский, дикий (канадский) рис, японский рис
8. Характеристика и кулинарное использование бобовых (фасоль зеленая стручковая, Прето, Адзуки, Кидни, Нэви, Маш, Черный глаз; чечевица (дю Пюи, египетская, зеленая).
9. Характеристика и кулинарное использование макаронных изделий (паст): Анелли, Бабочки, Лазанья и др..
10. Характеристика и кулинарное использование муки твердой, амбарной, соусной, пекарской, кукурузной.
11. Характеристика и кулинарное использование рисовой бумаги, теста фило.
12. Характеристика и кулинарное использование плодов: айвы, карамболя, киви (китайский крыжовник), кумквата, личи, манго, маракуйя и др.
13. Характеристика и кулинарное использование орехов: бразильского, грецкого, лесных, каштана, кедровых и др.
14. Характеристика и кулинарное использование овощей: авакадо, артишока, батата, дайкона, топинамбура, пастернака.
15. Характеристика и кулинарное использование капусты (кольраби, романеско, брюссельской).
16. Характеристика и кулинарное использование сельдерея корневого, лука шалот, порей, шнитт-лука, чесночного лука.
17. Характеристика и кулинарное использование ростков гречихи, тыквы, подсолнечника и пр.
18. Характеристика и кулинарное использование салатов (дубового, корн, латук кочанного, латук листового, айсберг, родиччо, ромэн, руккола, цикорий, фризе),
19. Характеристика и кулинарное использование спаржи (пурпурной, белой, зеленой), шпината, щавеля.
20. Характеристика и кулинарное использование грибов: трюфелей белых, черных, шиитаке.
21. Характеристика и кулинарное использование продукции кондитерского производства (кленовый сироп, лакрица, патока, сахарные кристаллы, демерара, пальмовый, мальтоза и др.).
22. Современная цветочная кулинария как элемент высокой ресторанной кухни: история и варианты использования.
23. Характеристика и кулинарное использование цветов: акации, анютины глазки, гвоздики, герани, и пр.
24. Характеристика и кулинарное использование морепродуктов: мяса акулы, крокодила, анчоусов, корайль, креветок, морских водорослей, томалли, улиток, устриц
25. Характеристика и кулинарное использование ветчины (пармской, Кулателло ди дзибелло, бигорской, хамона).
26. Характеристика и кулинарное использование желудочной пленки, околопочечного жира, поджелудочной и зубная железы телят, ягненок и пр.
27. Характеристика и кулинарное использование мраморной говядины, телячьих щечек.
28. Характеристика и кулинарное использование фуа гра, филе утки (с кожей) Магрэ.
29. Характеристика и кулинарное использование мяса страуса.
30. Характеристика и кулинарное использование оливкового масла.
31. Характеристика и кулинарное использование абрикосового, соевого, масла из виноградных косточек.

32. Характеристика и кулинарное использование масла грецкого ореха, кедрового, арахисового, масла лесного ореха, миндального масла, фисташкового масла.
33. Характеристика и кулинарное использование кукурузного, льняного горчичного масла, масла из зерен мака.

Перечень заданий для коллоквиумов

Коллоквиум 1

1. Понятие эногастрономия. Роль алкогольного компонента при производстве кулинарной продукции.
2. Особенности работы с алкогольным компонентом при производстве кулинарной продукции.
3. Кулинарное использование бренди, водки, горькие настойки, «живой воды», кальвадоса, ликера, рома, саке и др.
4. Кулинарное использование пива и шампанского.
5. Кулинарное использование вина (мадера, марсала, портвейн, херес и др.).

Коллоквиум 2

1. Характеристика и кулинарное использование йогурта, крем-фреш, пахты.
2. Характеристика и кулинарное использование сыров мацарелла, маскарпоне, рикотта, филадельфия.
3. Характеристика и кулинарное использование сливок (Девоншир, растительные и пр.)
4. Характеристика и кулинарное использование сыров бри, камамбер, грюйер, козий сыр, чеддер.
5. Характеристика и кулинарное использование голубых сыров
6. Характеристика и кулинарное использование твердых сыров (Пикорино, пармезан и пр.).
7. Характеристика и кулинарное использование сыров фета, тофу, Фромаж фре и пр.

Коллоквиум 3

1. Характеристика и кулинарное использование круп: киноа, кукурузная, нут, булгур, полба.
2. Характеристика и кулинарное использование риса: американского, арборио, басмати, Виалоне нано, карнароли, тайского, дикого (канадский), японского.
3. Характеристика и кулинарное использование фасоли зеленой стручковой, Прето, Адзуки, Кидни, Нэви, Маш, Черный глаз.
4. Характеристика и кулинарное использование чечевицы дю Пюи, египетской, зеленой.
5. Характеристика и кулинарное использование макаронных изделий (паст): Анелли, Бабочки, Букатини, Дрели, Каватаппи, Каннеллони, Капеллини, Кресте ди гало (галетти), Лазанья, Орзо, Папарделле, Пенне, Равиоли, Ракушки, Ригатони, Спагетти, Тальятелле, Тортеллини, Улитки, Фузилли.
6. Характеристика и кулинарное использование муки твердой, амбарной, соусной, пекарской, кукурузной.
7. Характеристика и кулинарное использование рисовой бумаги, теста фило.

Коллоквиум 4

1. Характеристика и кулинарное использование плодов: айвы, ананаса, граната, груши, гуавы, ежевики, инжира, карамболя, киви (и пр.).
2. Характеристика и кулинарное использование орехов: бразильского, грецкого, лесных, каштана, кедровых, кокоса, макадамии, миндаля, пекана, фисташек.
3. Характеристика и кулинарное использование овощей: авакадо, артишока, батата, дайкона сельдерея корневого, пастернака.
4. Характеристика и кулинарное использование капусты (краснокочанной, китайской, брюссельской, кольраби, романеско, брюссельской)
5. Характеристика и кулинарное использование шнитт-лука, лука репчатого, белого, жемчужного, красного, желтого, шалот, порей, чесночного.

6. Характеристика и кулинарное использование ростков гречихи, тыквы, подсолнечника, кунжута, льна, пшеницы, ржи, чечевицы, гороха, нута, фасоли и пр.
7. Характеристика и кулинарное использование салатов (дубового, корн, латук кочанного, латук листового, айсберг, родиччио, ромэн, руккола, цикорий, фризе), спаржи (пурпурной, белой, зеленой), шпината, щавеля.
8. Характеристика и кулинарное использование грибов: трюфелей белых, черных, шиитаке.

Коллоквиум 5

1. Характеристика и кулинарное использование продукции кондитерского производства: кленового сиропа, лакрицы (солодка), патоки.
2. Характеристика и кулинарное использование сахара (гранулированный, сахарные кристаллы, ванильный, кусковой, мелкий быстрорастворимый, демерара, коричневый, пальмовый, солодовый (мальтоза))
3. Характеристика и кулинарное использование шоколада, кувертюра.
4. Современная цветочная кулинария как элемент высокой ресторанной кухни.
5. Характеристика и кулинарное использование цветов: акации, анютины глазки, гвоздики, герани, гладиолуса
6. Характеристика и кулинарное использование цветов жасмина, цветов кабачка, календулы, лаванды, лилейника, львиного зева, маргаритки
7. Характеристика и кулинарное использование настурции, огуречника, одуванчика, орхидеи, розы
8. Характеристика и кулинарное использование ромашки, тагетеса, тюльпанов, хризантем овощных, фиалок.

Коллоквиум 6

1. Характеристика и кулинарное использование мяса акулы, крокодила
2. Характеристика и кулинарное использование анчоусов, корайль, морских водорослей, томалли.
3. Характеристика и кулинарное использование креветок, улиток, устриц
4. Характеристика и кулинарное использование ветчины (пармской, Кулателло ди дзибелло, бигорской, хамона)
5. Характеристика и кулинарное использование мраморной говядины
6. Характеристика и кулинарное использование желудочной пленки, околопочечного жира (капсулы), поджелудочной и зубная железы теленка, ягненка и свиньи
7. Характеристика и кулинарное использование мяса страуса, телятины
8. Характеристика и кулинарное использование фуа гра, филе утки (с кожей) Магрэ
9. Характеристика и кулинарное использование телячьих щечек, язычков трески.

Коллоквиум 6

1. Характеристика и кулинарное использование растительных масел: абрикосового, масла из зерен мака, из виноградных косточек,
2. Характеристика и кулинарное использование растительных масел: оливкового масла, горчичного
3. Характеристика и кулинарное использование растительных масел: арахисового, масла грецкого ореха, кедрового, миндального масла, лесного ореха, фисташкового масла.
4. Характеристика и кулинарное использование кукурузного, льняного масла, белых трюфелей, соевого масла.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1

1. Классификация пряностей и цели использования их в кулинарной практике.
2. Цветочная кулинария на ресторанной кухне.

3.Разработать технологическую карту на блюдо, приготовленное с использованием съедобных цветов.

Вариант №2

- 1.Характеристика и кулинарное использование классических пряностей.
- 2.Разновидности риса и их кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на спринг-роллы с креветками.

Вариант №3

- 1.Характеристика и кулинарное использование пряных овощей.
- 2.Классификация паст и их кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо «Паста карбонара».

Вариант №4

- 1.Характеристика и кулинарное использование пряных трав.
- 2.Хамон, пармская ветчина: характеристика, особенности производства и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо, приготовленное с использованием теста фило.

Вариант №5

- 1.Характеристика и кулинарное использование смесей и комбинации пряностей
2. Сыры: виды и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо, приготовленное из телячьих щечек.

Вариант №6

- 1.Характеристика промышленных соусов (ворчестерширский, соевый, табаско, терияки, патис) и их использование в ресторанной практике.
2. Фуа-гра: особенности производства и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо, приготовленное с использованием фуа-гра.

Вариант №7

- 1.Характеристика бальзамического уксуса и крема и их использование в кулинарной практике.
- 2.Мраморная говядина: особенности производства и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо, приготовленное с использованием мраморной говядины.

Вариант №8

- 1.Характеристика красного и белого винных уксусов и их использование в кулинарной практике. Технология приготовления ароматизированного уксуса.
- 2.Креветки тигровые, королевские, скампи: характеристика, первичная обработка и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на ресторанное блюдо, приготовленное с использованием креветок.

Вариант №9

- 1.Кулинарное использование водки, ликеров, коньяка.
- 2.Кресс-салат, айсберг, оаклиф, ромэн, руккола, цикорий, фризе, родиккьо, латук листовой (лолло rosso, лолло бьондо): характеристика и кулинарное использование.
- 3.Разработать технологическую карту на блюда, приготовленные с использованием водки.

Вариант №10

- 1.Растительное масло: виды и их применение в кулинарии.
2. Использование вина при производстве кулинарной продукции.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо «Утиная грудка Магрэ».

Тестовые задания

1. Используемые в ресторанной кухне трюфели – это:
 - а) разновидность грибов,
 - б) конфеты,
 - в) разновидность экзотических фруктов.

2. Фуа гра – это:

- а) паштет;
- б) гусиная или утиная печень,
- в) устрицы.

3. Эскарго – это:

- а) морские водоросли;
- б) съедобные улитки;
- в) утиная печень.

4. Какой сахар лучше использовать для приготовления сиропа?

- а) сахарную пудру,
- б) коричневый сахар,
- в) гранулированный сахар.

5. Китайский крыжовник – это:

- а) авокадо,
- б) киви,
- в) личи.

6. Нори – это:

- а) морские водоросли,
- б) разновидность желатина,
- в) лягушачьи лапки.

7. Какую спаржу следует чистить перед приготовлением?

- а) зеленую,
- б) белую,
- в) пурпурную.

8. Как подготовить пластинчатый желатин?

- а) замочить 1 минуту в холодной воде и растворить в горячей воде,
- б) замочить в горячей воде на 10 минут,
- в) сразу развести в горячей воде.

9. В какие виды десертов не следует использовать киви, ананас, папайю?

- а) компоты,
- б) горячие десерты,
- в) желированные сладкие блюда.

10. «Сладкое мясо» - это:

- а) поджелудочные и зубные железы телят, ягненок, свинины,
- б) мясо улиток,
- в) мясо, маринованное с сахаром.

11. Что такое крем-фреш?

- а) вид сметаны,
- б) вид десерта,
- в) ликер.

12. Какие из перечисленных сыров не относятся к «голубым»?

- а) Рокфор,
- б) Пармезан,
- в) Дор-блю,
- г) Гауда.

13. Каких из перечисленных ниже сливок не бывает?

- а) сквашенных,
- б) Шантильи,
- в) Девоншир,
- г) Мацарелла.

14. Какой сыр лучше использовать для пиццы?

- а) Мацарелла,

- б) Маскарпоне,
 - в) Пармезан.
15. Что такое «сырная тарелка»?
- а) вид столовой посуды,
 - б) сыр «в нарезке»,
 - в) 5-7 разновидностей сыра с фруктами и орехами.
16. Укажите наиболее популярный в кулинарии твердый сыр.
- а) Российский,
 - б) Рокфор,
 - в) Пармезан.
17. Для каких целей в кулинарии можно использовать йогурты?
- а) маринование мяса,
 - б) приготовление итальянского десерта «Тирамиссу»,
 - в) приготовления поленты,
 - г) приготовления соусов к овощным блюдам.
18. Что такое басмати?
- а) вид сыра,
 - б) вид риса,
 - в) название блюда.
19. Какой рис следует использовать для ризотто?
- а) дикий,
 - б) жасминовый,
 - в) арборио.
20. Полента – это:
- а) кукурузная каша,
 - б) вид сыра,
 - в) разновидность риса.
21. Какую из перечисленных ниже видов паст не фаршируют?
- а) пене,
 - б) равиоли,
 - в) каннелони.
22. Какую чечевицу лучше использовать для приготовления пюре?
- а) зеленую,
 - б) коричневую,
 - в) красную.
23. Какими вкусовыми особенностями обладает табаско?
- а) острым вкусом,
 - б) кислым вкусом,
 - в) пряным вкусом.
24. Что такое «живая вода»?
- а) минеральная вода,
 - б) бренди, полученный из забродившего сока,
 - в) бренди, полученный из вина.
25. Для каких целей лучше использовать масло оливковое масло extra virgin?
- а) заправки салатов,
 - б) фритюрной жарки,
 - в) приготовления майонеза.
26. Какого из перечисленных ниже видов уксусов не бывает?
- а) Каберне Совиньон,
 - б) Бальзамический,
 - в) малиновый,
 - г) рапсовый.

27. Для каких целей лучше использовать кирш?
- приготовления десертов,
 - маринования мяса, рыбы,
 - заправки салатов.
28. Для каких целей лучше использовать масло грецких орехов?
- жарки во фритюре,
 - маринования рыбы,
 - заправки салатов,
 - приготовления выпечки.
29. Для каких целей лучше использовать ростки бобовых, семян?
- для приготовления салатов,
 - для приготовления соусов,
 - для приготовления бутербродов,
 - для приготовления супов-пюре.
30. Укажите кулинарное использование пива.
- приготовления теста,
 - приготовление заправок для салатов,
 - тушение свинины, курицы.

Б1.В.ОД.16 Современные индустриальные технологии

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Современные способы и приемы кулинарной обработки»	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-25	Экзамен (устно), курсовой проект и тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2 «Современные технологии блюд ресторанной кухни»	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-25	Экзамен (устно), курсовой проект и тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Особенности кулинарной обработки овощей и грибов в ресторанной кухне.
2. Способы нарезки овощей в европейской и азиатской кухне.
3. Кулинарная обработка мяса: особенности разделки и использования мяса в европейской кухне, виды полуфабрикатов из мяса в ресторанной кухне.
4. Способы измельчения мяса.
5. Технология приготовления муслина.
6. Особенности кулинарной обработки рыбы в европейской кухне: виды полуфабрикатов из рыбы в ресторанной кухне. Технология приготовления муслина.
7. Особенности кулинарной обработки птицы в ресторанной кухне: виды полуфабрикатов из птицы в ресторанной кухне. Технология приготовления муслина.
8. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: пошивование, ризотирование, выпаривание
9. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: приготовление на пару, деглясирование, приготовление папильот, фламбирование.
10. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: белое и коричневое тушение, тушение конфи, приготовление на водяной бане (бэн Мари), приготовление на сковороде вок.
11. Технология sous-vide.
12. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: сушка овощей, фруктов и пр. (дегидрирование), подпекание, жарение на стоун-гриль, тепан-яки, в закрытых печах-гриль.
13. Современные способы термической обработки, используемые в ресторанной практике: интенсивное охлаждение и шоковая заморозка: преимущества и особенности использования.
14. Технология приготовления бульонов в ресторанной кухне.
15. Технология приготовления консоме.
16. Пюреобразные супы: современная классификация и особенности приготовления. Биски, супы-велюте, супы-кремы, супы-пюре.
17. Популярные супы европейской кухни: луковый суп, минестроне, гаспаччо, буайбез, суп гуйяш (гуляш). Технология приготовления и особенности подачи.
18. Соусы в современной ресторанной кухне: классификация, приемы, используемые при приготовлении соусов, полуфабрикаты (заготовки) для соусов.
19. Классические соусы: эспаньоль, деми глянс (полуглазированный соус), соус велюте, томатный соус, соус бешамель, голландский соус (голландез).
20. Неэмульгированные масляные соусы: бьор-бланк, бьор фондю, бьор нуазет, бьор миньер, бьор нуар, польский соус.
21. Твёрдые масляные соусы.
22. Соус майонез: особенности ресторанного производства. Производные соуса майонез (айоли, шантильи, тартар и пр.)
23. Салатные заправки (соус винегрет и его производные).
24. Дипы.
25. Соусы на основе овощей и бобовых.
26. Соусы на основе фруктов и ягод.
27. «Быстрые соусы» (соусы, приготовленные методом деглясирования).
28. Десертные соусы.
29. Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок.
30. «Оригинальные» соусы.
31. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов на ресторанном производстве.
32. Технология приготовления блюд из мяса на ресторанном производстве.
33. Технология приготовления блюд из птицы на ресторанном производстве.

34. Технология приготовления блюд из яиц на ресторанном производстве. 35. Технология приготовления гарниров. Гарниры в современной ресторанной кухне
36. Технология приготовления холодных закусок на ресторанной кухне: салаты, маринованные и фаршированные холодные закуски, заливные холодные закуски, рулеты (террины), паштеты (пате).
37. Закуски для фуршетного стола.
38. Общие требования к ресторанным десертам.
39. Фруктово-ягодные салаты, тартары, карпаччо.
40. Десерты из фруктового (ягодного) пюре. Запеченные фрукты и ягоды.
41. Вареные фрукты. Фрукты жареные и фламбированные.
42. Кремы.
43. Замороженные десерты.
44. Десерты из яичных белков.
45. Десерты из бездрожжевого теста.
46. Муссы. Горячее и холодное суфле.
47. Десерты из творога, сыра.
48. Холодные и горячие пудинги.

Тестовые задания

Контролируемые компетенции:

- осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

Вариант 1.

1. Под индустриальным производством кулинарной продукции предполагается:
- а) производство кулинарной продукции на доготовочных предприятиях;
 - б) производство кулинарной продукции на базе высокотехнологизированных заготовочных предприятий;
 - в) производство кулинарной продукции на предприятиях с полным циклом производства.
2. Технология КЭЧ предполагает несколько последовательных этапов:
- а) первичная обработка продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка, интенсивное охлаждение, регенерация б) регенерация, первичная обработка продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка, интенсивное охлаждение
 - в) первичная обработка, интенсивное охлаждение, регенерация продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка
3. Охлаждение водяного типа (тумблер-чиллеры) не рекомендуется, если:
- А) производят жареную кулинарную продукцию, продукцию с нежной текстурой (котлет, рулетов и т.д.)
 - Б) производство выпускает менее 1500 блюд/день
 - В) производство выпускает менее 150 блюд/день
 - Г) производят гарниры, соусы с нежной текстурой.
4. Рекомендуемая температура хранения замороженных блюд:
- А) -35С;
 - Б) -18С;
 - В) -40С.
5. Рекомендуемая температура замораживания блюд:
- А) -35С;
 - Б) -18С;
 - В) -40С.
6. Продолжительность шоковой заморозки:
- а) 2 часа;

- б) 4 часа;
 - в) 10 часов;
 - г) 12 часов.
7. Интенсивное охлаждение предполагает:
- а) охлаждение до 0С на поверхности и 10С в центре изделия;
 - б) охлаждение продукта до температуры –18С по всему объему продукта;
 - в) охлаждение до 10С на поверхности и 0С в центре изделия.
8. В соответствии с классификацией способов тепловой обработки СВЧ- на-грев можно отнести:
- а) к способам тушения;
 - б) к способам запекания;
 - в) к способам варки.
9. Для «подрумянивания» кулинарного изделия используется гриль:
- а) саламандра;
 - б) лава;
 - в) стейк-гриль.
10. Сублимационная сушка – это:
- а) комбинированный способ консервирования сочетающий в себе замораживание продукции и сушку в вакууме;
 - б) сушка продукта с помощью ИК-лучей;
 - в) вакуумирование с последующим замораживанием.
11. Режим «регенерации» пароконвектомата предполагает:
- а) интенсивное тушение;
 - б) шадящее тушение;
 - в) разогрев продукции без образования корочки.
12. Какая схема ведения технологического процесса в общественном питании наиболее экономически эффективна:
- а) с полным циклом производства;
 - б) с неполным циклом производства;
 - в) смешанная.
13. Перед использованием продукты, подвергнутые сублимационной сушке следует:
- а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;
 - б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;
 - в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;
 - г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.
14. Перед использование блюда (кулинарную продукцию), подвергнутые сублимационной сушке следует:
- а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;
 - б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;
 - в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;
 - г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.
15. ИК-нагрев не используется для:
- а) сушки растительного сырья;
 - б) жарки;
 - в) интенсификации процесса брожения дрожжевого теста.

Вариант 2

1. В кулинарной практике вакуум не используют:
- а) для охлаждения блюд;
 - б) при варке;
 - в) при жарке.
2. В кулинарной практике высокое и сверхвысокое давление не используется при:
- а) замораживании продукции;

- б) дефростации замороженной продукции;
- в) варке;
- г) жарке.

3. Для приготовления порционных кусков мяса, рыбы могут использовать следующие виды грилей:

- а) стейк-грили.
- б) ростеры
- в) саламандра;
- г) ротационные грили;

4. Для улучшения подъемной силы дрожжей используют следующие способы обработки:

- а) обработку дрожжевого теста электроконтактным способом;
- б) электрохимическую обработку питательной смеси для дрожжей;
- в) обработку дрожжевого теста ИК-лучами.

5. Укажите способы хранения полуфабриката «очищенный картофель» целесообразные для заготовочного предприятия (цеха):

- а) в вакууме;
- б) в воде;
- в) в пене метилцеллюлозы;
- г) в подкисленной воде.

6. Какие из перечисленных видов кулинарной продукции не рекомендуется включать в ассортимент ПБП:

- а) чахохбили;
- б) эскалоп;
- в) горячие бутерброды;
- г) сосиски-гриль.

7. Какой нормативный документ разрабатывается при производстве новых видов полуфабрикатов (кулинарных изделий) на заготовочном предприятии?

- А) ТТК;
- Б) ТУ;
- В) технологическая карта.

8. Продолжительность интенсивного охлаждения:

- а) 2 часа;
- б) 4 часа;
- в) 10 часов;
- г) 12 часов.

9. Альтернативными способами очистки овощей являются:

- а) механический;
- б) щелочной;
- в) кислотный;
- г) экструзионный.

10. Альтернативными способами обработки яиц являются:

- а) механический;
- б) щелочной;
- в) кислотный;
- г) высокотемпературный.

11. Шоковая заморозка предполагает:

- а) охлаждение до 0С на поверхности и 10С в центре изделия;
- б) охлаждение продукта до температуры –18С по всему объему продукта;
- в) охлаждение до 10С на поверхности и 0С в центре изделия.

12. Сублимационная сушка предполагает:

- А) замораживание продукта с последующим вакуумированием;
- Б) высушивание продукта в СВЧ-печах с последующим замораживанием;

В) высушивание продукта в ИК-лучах с последующим замораживанием.

13. Какой коэффициент у полуфабрикатов высокой степени готовности:

А) $K=0,5$;

Б) $K= 0,75$;

В) $K= 0,6$.

14. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к полуфабрикатам высокой степени готовности:

А) очищенный картофель;

Б) полуфабрикат «голубцы с мясом»;

В) плов.

15. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к кулинарной продукции:

А) очищенный картофель;

Б) тесто слоеное замороженное;

В) плов.

Вариант 3.

1. Интенсивное охлаждение предполагает:

а) охлаждение до 0°C на поверхности и 10°C в центре изделия;

б) охлаждение продукта до температуры -18°C по всему объему продукта;

в) охлаждение до 10°C на поверхности и 0°C в центре изделия.

1. В соответствии с классификацией способов тепловой обработки СВЧ- нагрев можно отнести:

а) к способам тушения;

б) к способам запекания;

в) к способам варки.

2. Для «подрумянивания» кулинарного изделия используется гриль:

а) саламандра;

б) лава;

в) стейк-гриль.

2. Сублимационная сушка – это:

а) комбинированный способ консервирования сочетающий в себе замораживание продукции и сушку в вакууме;

б) сушка продукта с помощью ИК-лучей;

в) вакуумирование с последующим замораживанием.

3. Режим «регенерации» пароконвектомата предполагает:

а) интенсивное тушение;

б) щадящее тушение;

в) разогрев продукции без образования корочки.

4. Какая схема ведения технологического процесса в общественном питании наиболее экономически эффективна:

а) с полным циклом производства;

б) с неполным циклом производства;

в) смешанная.

5. Перед использованием продукты, подвергнутые сублимационной сушке следует:

а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;

б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;

в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;

г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.

6. Перед использование блюда (кулинарную продукцию), подвергнутые сублимационной сушке следует:

а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;

б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;

в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;

- г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.
7. ИК-нагрев не используется для:
- а) сушки растительного сырья;
 - б) жарки;
 - в) интенсификации процесса брожения дрожжевого теста.
8. Продолжительность интенсивного охлаждения:
- а) 2 часа;
 - б) 4 часа;
 - в) 10 часов;
 - г) 12 часов.
9. Альтернативными способами очистки овощей являются:
- а) механический;
 - б) щелочной;
 - в) кислотный;
 - г) экстракционный.
10. Альтернативными способами обработки яиц являются:
- а) механический;
 - б) щелочной;
 - в) кислотный;
 - г) высокотемпературный.
11. Шоковая заморозка предполагает:
- а) охлаждение до 0С на поверхности и 10С в центре изделия;
 - б) охлаждение продукта до температуры –18С по всему объему продукта;
 - в) охлаждение до 10С на поверхности и 0С в центре изделия.
12. Сублимационная сушка предполагает:
- А) замораживание продукта с последующим вакуумированием;
 - Б) высушивание продукта в СВЧ-печах с последующим замораживанием;
 - В) высушивание продукта в ИК-лучах с последующим замораживанием.
13. Какой коэффициент у полуфабрикатов высокой степени готовности:
- А) $K=0,5$;
 - Б) $K= 0,75$;
 - В) $K= 0,6$.
14. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к полуфабрикатам высокой степени готовности:
- А) очищенный картофель;
 - Б) полуфабрикат «голубцы с мясом»;
 - В) плов.
15. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к кулинарной продукции:
- А) очищенный картофель;
 - Б) тесто слоеное замороженное;
 - В) плов.

Вариант 4.

1. Технология КЭЧ предполагает несколько последовательных этапов:
- а) первичная обработка продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка, интенсивное охлаждение, регенерация б) регенерация, первичная обработка продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка, интенсивное охлаждение
 - в) первичная обработка, интенсивное охлаждение, регенерация продуктов, их вакуумирование или помещение в полимерный рукав, тепловая обработка
2. Охлаждение водяного типа (тумблер-чиллеры) не рекомендуется, если:
- А) производят жареную кулинарную продукцию, продукцию с нежной текстурой (котлет, рулетов и т.д.)

- Б) производство выпускает менее 1500 блюд/день
В) производство выпускает менее 150 блюд/день
Г) производят гарниры, соусы с нежной текстурой.
3. Режим «регенерации» пароконвектомата предполагает:
- а) интенсивное тушение;
 - б) шадящее тушение;
 - в) разогрев продукции без образования корочки.
4. Какая схема ведения технологического процесса в общественном питании наиболее экономически эффективна:
- а) с полным циклом производства;
 - б) с неполным циклом производства;
 - в) смешанная.
5. Перед использованием продукты, подвергнутые сублимационной сушке следует:
- а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;
 - б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;
 - в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;
 - г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.
6. Перед использованием блюда (кулинарную продукцию), подвергнутые сублимационной сушке следует:
- а) соединить с водой и нагреть 5-7 минут;
 - б) замочить на 2-3 часа в холодной воде;
 - в) замочить на 2-3 часа в горячей воде;
 - г) погрузить на несколько секунд в кипяченую воду.
7. ИК-нагрев не используется для:
- а) сушки растительного сырья;
 - б) жарки;
 - в) интенсификации процесса брожения дрожжевого теста.
8. Продолжительность интенсивного охлаждения:
- а) 2 часа;
 - б) 4 часа;
 - в) 10 часов;
 - г) 12 часов.
9. Альтернативными способами очистки овощей являются:
- а) механический;
 - б) щелочной;
 - в) кислотный;
 - г) экструзионный.
10. Альтернативными способами обработки яиц являются:
- а) механический;
 - б) щелочной;
 - в) кислотный;
 - г) высокотемпературный.
11. Шоковая заморозка предполагает:
- а) охлаждение до 0С на поверхности и 10С в центре изделия;
 - б) охлаждение продукта до температуры -18С по всему объему продукта;
 - в) охлаждение до 10С на поверхности и 0С в центре изделия.
12. Сублимационная сушка предполагает:
- А) замораживание продукта с последующим вакуумированием;
 - Б) высушивание продукта в СВЧ-печах с последующим замораживанием;
 - В) высушивание продукта в ИК-лучах с последующим замораживанием.
13. Какой коэффициент у полуфабрикатов высокой степени готовности:
- А) $K=0,5$;

Б) $K=0,75$;

В) $K=0,6$.

14. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к полуфабрикатам высокой степени готовности:

А) очищенный картофель;

Б) полуфабрикат «голубцы с мясом»;

В) плов.

15. Какие из перечисленных ниже наименований не относятся к кулинарной продукции:

А) очищенный картофель;

Б) тесто слоеное замороженное;

В) плов.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВОГО ПРОЕКТА

1. Проект технологической линии централизованного производства полуфабрикатов из рубленого мяса.

2. Проект технологической линии централизованного производства полуфабрикатов из фаршированных овощей.

3. Проект технологической линии централизованного производства а полуфабрикатов (кулинарной продукции) из мяса и субпродуктов.

4. Проект технологической линии централизованного производства полуфабрикатов (кулинарной продукции) из рыбы.

5. Проект технологической линии централизованного производства полуфабрикатов (кулинарной продукции) из птицы.

6. Проект технологической линии централизованного производства дрожжевого теста и изделий из него.

7. Проект технологической линии централизованного производства супов и полуфабрикатов для них.

8. Проект технологической линии централизованного производства соусов и полуфабрикатов для них.

9. Проект технологической линии централизованного производства холодных закусок (или полуфабрикатов для них).

10. Проект технологической линии централизованного производства ассортимента полуфабрикатов (кулинарной продукции) из пресного теста.

11. Проект технологической линии централизованного производства кулинарной продукции «.....».

13. Проект технологической линии централизованного производства блинчиков фаршированных.

14. Проект технологической линии централизованного производства полуфабриката «Пельмени замороженные».

15. Проект технологической линии централизованного производства полуфабриката «Вареники замороженные».

Б1.В.ОД.17 Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производств на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Классификация продовольственного сырья по областям применения	ОК-3, ОПК-3, П-6, ПК-19, ПК-24	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. Методы исследования нормирования качества сельскохозяйственного сырья. Отбор образцов для анализа	ОК-3, ОПК-3, П-6, ПК-19, ПК-24	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
3.	Модуль 3. Экспертиза продовольственного сырья	ОК-3, ОПК-3, П-6, ПК-19, ПК-24	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
4.	Модуль 4. Тара и упаковка	ОК-3, ОПК-3, П-6, ПК-19, ПК-24	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
5.	Модуль 5. Основы хранения продовольственного сырья. Естественная убыль сельскохозяйственного сырья	ОК-3, ОПК-3, П-6, ПК-19, ПК-24	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Классификация зерновых культур по ботаническим признакам
2. Классификация зерновых культур по химическому составу
3. Классификация зерновых культур по целевому назначению
4. Классификация муки по используемому сырью
5. Классификация муки по целевому назначению
6. Классификация крупы: по способу технологической обработки

7. Классификация крупы по виду сырья
8. Классификация плодов
9. Классификация овощей по продолжительности жизни, способу выращивания, периоду вегетации
10. Классификация овощей: группа генеративных
11. Классификация овощей: группа вегетативных
12. Классификация грибов
13. Классификация молока по видам животных
14. Классификация молока в зависимости от обработки
15. Классификация молока в зависимости от молочного сырья
16. Классификация мяса по виду животных
17. Классификация мяса животных по возрасту
18. Классификация мяса животных по полу
19. Классификация мяса животных по упитанности
20. Классификация мяса животных по термическому состоянию
21. Классификация рыбы по биологическим признакам
22. Классификация рыбы в зависимости от условий существования и образа жизни
23. Классификация рыбы по размеру или массе
24. Классификация рыбы по времени лова
25. Классификация рыбы по физиологическому состоянию
26. Классификация рыбы по упитанности или по содержанию жира в теле
27. Классификация рыбы по характеру питания
28. Отбор проб и выделение навесок для анализа показателей качества зерна
29. Товарная классификация зерна пшеницы
30. Товарная классификация зерна ржи
31. Товарная классификация зерна ячменя. Требования к качеству пивоваренного ячменя. Виды и качество солода.
32. Товарная классификация зерна овса
33. Товарная классификация зерна проса
34. Товарная классификация зерна гречихи
35. Товарная классификация зерна гороха
36. Товарная классификация зерна сои
37. Товарная классификация картофеля
38. Товарная классификация моркови.
39. Товарная классификация свеклы
40. Товарная классификация капусты белокочанной
41. Товарная классификация лука репчатого
42. Товарная классификация кабачков
43. Товарная классификация огурца свежего
44. Товарная классификация томатов
45. Товарная классификация грибов
46. Товарная классификация яблок
47. Товарная классификация груш
48. Товарная классификация вишни
49. Товарная классификация сливы
50. Товарная классификация земляники садовой
51. Товарная классификация смородины черной
52. Товарная классификация малины
53. Товарная классификация молока коровьего
54. Товарная классификация мяса по упитанности
55. Товарная классификация мяса по термическому состоянию

56. Товарная классификация рыбы по биологическим признакам, по упитанности или по содержанию жира в теле
57. Экспертиза качества зерна. Общие показатели качества
58. Экспертиза качества зерна. Специальные показатели качества
59. Показатели, характеризующие потребительскую ценность зерна
60. Экспертиза качества подсолнечника, сои, рапса
61. Экспертиза качества муки.
62. Экспертиза качества крупы
63. Экспертиза качества свежих овощей. Показатели безопасности.
64. Экспертиза качества свежих овощей. Общие и специфические показатели качества.
65. Экспертиза качества свежих овощей. Деление на классы в зависимости от качества
66. Экспертиза качества свежих плодов и ягод: Показатели безопасности
67. Экспертиза качества свежих плодов и ягод Показатели товарного качества. Допускаемые отклонения
68. Экспертиза качества свежих грибов. Показатели безопасности Показатели качества.
69. Экспертиза качества молока коровьего: молока сырого, молока питьевого, (пастеризованного, топленого, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного). Показатели безопасности. Органолептические показатели
70. Экспертиза качества молока коровьего: молока сырого, молока питьевого, (пастеризованного, топленого, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного, Физико-химические, микробиологические показатели
71. Экспертиза мяса: говядины и телятины (I и II категории); свинины (I, II III, IV, V категории); баранины, козлятины (I и II категории);
Показатели безопасности. Органолептические показатели
72. Экспертиза мяса: говядины и телятины (I и II категории); свинины (I, II III, IV, V категории); баранины, козлятины (I и II категории); физико-химические, микробиологические показатели, гистологические исследования
73. Хранение зерна бестарным способом, в мешках. Требования к упаковке, маркировке. Транспортная маркировка
74. Хранение муки и крупы в силосах бестарным способом. Хранение муки и крупы в тканевых продуктовых мешках, пакетах. Требования к упаковке, маркировке. Транспортная маркировка
75. Хранение грибов. Хранение плодов и ягод. Уход за плодами во время хранения, Хранение плодов в регулируемой газовой среде. Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов
76. Хранение овощей бестарным способом в буртах, кагатах, траншеях, стационарных овощехранилищах, в ящиках, контейнерах. Хранение плодов и ягод в плодохранилищах в ящиках. Требования к упаковке, и маркировке.
77. Потребительская и транспортная тара молока коровьего: молока сырого, молока питьевого, (пастеризованного, топленого. Требования к упаковке, маркировке. Транспортная маркировка, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного
78. Хранение замороженного мяса, уложенного в штабели в холодильных камерах, маркировка мяса. Хранение фасованного охлажденного мяса в ящиках. Требования к упаковке и маркировке
79. Хранение охлажденной рыбы в таре в холодильных камерах. Хранение замороженной рыбы в ящиках, коробах, бочках, тюках рогожных, мешках Требования к упаковке и маркировке
80. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении Изменение пищевой ценности зерна при хранении.
81. Режимы хранения зерновых масс: в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха. Естественная убыль зерна
82. Физиологические процессы, протекающие в плодах, овощах и грибах при хранении. Изменение пищевой ценности плодов овощей и грибов при хранении. Лежкоспособность и иммунитет плодов и овощей.
83. Режимы и способы хранения овощей. Нормы естественной убыли

84. Хранение грибов. Хранение плодов и ягод. Уход за плодами во время хранения, Хранение в регулируемой газовой среде. Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов
85. Хранение молока. Изменения, происходящие в молоке при тепловой обработке и хранении
86. Созревание мяса. Физические, биохимические и физиологические методы ускорения созревания мяса. Хранение охлажденного мяса, Хранение замороженного мяса. Нормы естественной убыли
87. Изменения, происходящие в рыбе после засыпания.
88. Охлажденная рыба, Способы охлаждения рыбы.
89. Мороженая рыба. Биологические, физические, биохимические изменения, происходящие в рыбе во время замораживания и при последующем хранении
90. Нормы естественной убыли при хранении охлажденной и замороженной рыбы

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Классификация зерновых культур по ботаническим признакам:
 - зерновые: хлебные злаки 1 группы (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень)
 - хлебные злаки 2 группы (просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго);
 - зернобобовые (горох, фасоль, бобы, нут, чечевица, маш, чина, люпин, вика);
 - масличные культуры: жиромасличные (подсолнечник, соя, лен, хлопчатник, рапс, горчица, кунжут, арахис), эфирномасличные (кориандр, анис, тмин, и др.
2. Классификация зерновых культур по химическому составу: богатые крахмалом, богатые белком, богатые жирами;
По целевому назначению: продовольственные, технические, фуражные
3. Классификация муки: по используемому сырью-основные виды (пшеничная, ржаная), второстепенные виды: (ячменная, кукурузная и соевая), специального назначения (овсяная, рисовая, гречневая, гороховая); мука набухающая (для производства заварных сортов хлеба).
4. Классификация муки по целевому назначению- хлебопекарная, макаронная, общего назначения;
5. Классификация крупы: по способу технологической обработки-обыкновенные (подвергнутые традиционной обработке: шелушению и /или шлифованию)
-быстрого приготовления (имеющие сокращенное время варки или не требующие варки)
- «чистые крупы», не требующие предварительной подготовки до и после варки;
6. Классификация крупы по виду сырья: -пшеничные (полтавская, артек, манная),- овсяные (овсяная, хлопья овсяные, хлопья);
-ячменные (перловая, ячневая); -рисовые (рисовая) ; -гречневые (гречневая); -просяные (пшено); -кукурузные (кукурузная)
7. Классификация плодов:
 - семечковые (яблоки, груши, айва, рябина и др.);
 - косточковые (абрикосы, персики, вишня, черешня, сливы, кизил);
 - ягоды (смородина, крыжовник, клюква, малина, ежевика, клубника и земляника)
 субтропические (цитрусовые: лимоны, мандарины, апельсины, грейпфруты; маслины, хурма, многонездные ягоды - гранаты, фейхоа, соплодия – инжир;
тропические (бананы, ананасы, авокадо, манго, папайя, карамбола, личи
- орехоплодные: настоящие орехи (фундук), костянковые орехи: грецкие орехи, миндаль, фисташки, каштаны.
8. Классификация овощей группа вегетативных (клубни, корни, корневища, стебли, черенки и листья): клубнеплоды - картофель и топинамбур; корнеплоды - морковь, петрушка, пастернак и сельдерей, свекла, редис, репа, редька; листовые - капуста, лук, чеснок (используют видоизмененные листья); овощная зелень - лук зеленый, салат, пряные овощи (укроп, эстрагон, чабер), щавель и ревень; корневищные – хрен; стеблевые - капуста кольраби, спаржа.
9. Классификация овощей группа генеративных (плоды и соцветия): цветочные - цветная капуста, артишок; плодовые; томатные - томаты (помидоры), баклажаны, перцы; тыквенные - огурцы,

кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни; бобовые - овощная фасоль, горох овощной, бобы огородные, сахарная кукуруза

10. по продолжительности жизни, по продолжительности вегетационного периода сорта овощей: раннеспелые (ранние), среднеспелые и позднеспелые (поздние).

в) по способу выращивания: грунтовые (открытого грунта) и парниково-тепличные (защищенного грунта)

11. Классификация грибов:

Базидиальные грибы подразделяются по строению и расположению спороносного слоя на три группы или семейства: губчатые или трубчатые (белый гриб, польский гриб, подосиновик, подберезовик, масленок, моховик, козляк и болотник); пластинчатые, которые делятся на две подгруппы: 1.- выделяют на изломе млечный сок (рыжик, груздь, волнушка, подгруздь, чернушка, гладыш, белянка), 2.- сока не имеют (лисичка, сыроежка, зеленушка, рядовка, валуй, опенок, шампиньон); ежевиковые (ежевик желтый, ежевик пестрый). Сумчатые грибы подразделяются на две группы: надземные (строчки и сморчки) и подземные (трюфели).

12. Классификация молока: по видам животных: коров, овец, коз, кобылиц, верблюдиц, буйволиц и др. Различия в количественном содержании основных веществ и в качественном составе белков и жира молока различных животных. Влияние породы животных и рациона питания на качественные характеристики молока. Молочные породы коров, овец, коз

13. Классификация молока в зависимости от обработки: молоко сырое, молоко питьевое (пастеризованное, топленое, стерилизованное, УВТ-обработанное, УВТ-стерилизованное)

14. Классификация молока в зависимости от молочного сырья: из натурального молока, из нормализованного молока, из восстановленного молока, из рекомбинированного молока, из их смесей от содержания жира (в %)

-обезжиренное (0,1, не более); - нежирное (0,3; 0,5; 1, не менее);

-маложирное (1,2; 1,5; 2; 2,5, не менее); -классическое (2,7; 3; 3,2 ;3,5 ;4; 4,5, не менее); - жирное (4,7; 5;5, 5; 6; 6,5; 7, не менее); --высокожирное (7,2; 7,5 ;8; 8,5; 9; 9,5, не менее)

15. – Классификация мяса по виду животных: говядина, свинина, баранина, козлятина, буйволятина, лосятина, крольчатина, медвежатина, зайчатина. Различие мяса животных по органолептическим показателям, морфологии и химическому составу;

-Классификация мяса животных по возрасту: Мясо крупного рогатого. скота делят на молочную телятину, полученную от животных в возрасте от 2 нед до 3 мес, говядину молодняка — от 3 мес до 3 лет и говядину — от животных старше 3 лет. Свины делятся на группы в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика.

16. Классификация мяса животных по полу: мясо, полученное от самцов, самок и кастрированных животных.

классификация по упитанности мяса: говядина и телятина (I и II категории); свинина (I, II III, IV, V категории); баранина, козлятина (I и II категории);

-Классификация по термическому состоянию: парное, охлажденное и замороженное.

17. Классификация рыбы: -по биологическим признакам (вид, род, подсемейство, семейство)

-в зависимости от условий существования и образа жизни (морские, пресноводные, проходные, полупроходные)

-по размеру или массе (крупная, средняя, мелкая);

18. Классификация рыбы по времени лова (весеннего, весенне-летнего, осеннего, летне-осеннего и зимнего); -по физиологическому состоянию (питающаяся, жирующая

преднерестовая, отнерестившаяся); -по упитанности (тощая, средней упитанности, хорошо упитанная) или по содержанию жира в теле

(тощая, маложирная, среднежирная, жирная)

19. Классификация рыбы по характеру питания

(хищные, планктоноядные, бентосоядные, травоядные),-по районам обитания или лова (каспийская, беломорская, тихоокеанская).

- 20 Отбор проб и выделение навесок для анализа показателей качества зерна. (ГОСТ 13586.3-83 «Зерно. Правила приемки и методы отбора проб»)
21. Товарная классификация зерна пшеницы ГОСТ 9353 «Пшеница. Требования при заготовках и поставках»
22. Товарная классификация зерна ржи ГОСТ 16990-88 «Рожь. Требования при заготовках и поставках»
23. Товарная классификация зерна ячменя ГОСТ 28672-90 «Ячмень. Требования при заготовках и поставках» Требования к качеству пивоваренного ячменя ГОСТ 5060-86 «Ячмень пивоваренный. Технические условия». Виды и качество солода.
24. Товарная классификация зерна овса ГОСТ 28673-90 «Овес. Требования при заготовках и поставках»
25. Товарная классификация проса. ГОСТ 22983-88 «Просо. Требования при заготовках и поставках.»
26. Товарная классификация зерна гречихи. ГОСТ19092-92 Гречиха. «Требования при заготовках и поставках»
27. Товарная классификация гороха. ГОСТ28674-90 «Горох. Технические условия»
28. Товарная классификация сои. ГОСТ 17109-71 «Соя (промышленное сырье). Требование при заготовках». ГОСТ 17110-71 «Соя (промышленное сырье). Требование при поставках».
29. Товарная классификация картофеля ГОСТ 7176-85
30. Товарная классификация моркови ГОСТ 1721-85
31. Товарная классификация свеклы ГОСТ 1722-85
32. Товарная классификация капусты белокочанной ГОСТ 1724-85
33. Товарная классификация лука репчатого ГОСТ 1723-86
34. Товарная классификация кабачков ГОСТ 31822-2012
35. Товарная классификация огурца свежего ГОСТ Р-54752-2011
36. Товарная классификация томатов ГОСТ Р-55906-13
37. Товарная классификация яблок ГОСТ-27572-87
38. Товарная классификация груш ГОСТ-21713-76
39. Товарная классификация вишни ГОСТ-21921-76
40. Товарная классификация сливы ГОСТ Р-53885-10
41. Товарная классификация земляники ГОСТ Р-53884-2010
42. Товарная классификация смородины черной ГОСТ 6829-89
43. Товарная классификация малины и ежевики дикорастущих РСТ РФСР 19-75
44. Товарная классификация грибов (шампиньоны) ОСТ 10308-2002
45. Товарная классификация молока коровьего: молока сырого, молока питьевого, (пастеризованного, топленого, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного) ГОСТ Р 52054-2003; ГОСТ Р 52090-2003;
46. Товарная классификация мяса: по упитанности мяса: говядина и телятина (I и II категории); свинина (I, II, III, IV, V категории); баранина, козлятина (I и II категории); ГОСТ Р-52428-2005; ГОСТ Р-54315-2011; ГОСТ Р-53221-2008; ГОСТ Р-52843-2007
47. Товарная классификация мяса по термическому состоянию: парное, охлажденное и замороженное. ГОСТ Р52427-2005
48. Товарная классификация рыбы: -по биологическим признакам (вид, род, подсемейство, семейство), по упитанности (тощая, средней упитанности, хорошо упитанная) или по содержанию жира в теле (тощая, маложирная, среднежирная, жирная); -ГОСТ 814-96; ГОСТ Р 32366-2013; ГОСТ 24896-81
49. Товарная классификация рыбы: -по характеру питания (хищные, планктоноядные, бентосоядные, травоядные).

50. Экспертиза качества зерна. Общие показатели качества: признаки свежести (состояние, запах, цвет), зараженность вредителями, влажность, засоренность, Специальные показатели качества: стекловидность (пшеница, рис), натура (пшеница, рожь, ячмень, овес), число падения (пшеница, рожь), количество и качество сырой клейковины (пшеница), пленчатость и выход чистого ядра (крупяные культуры).

51.. Показатели, характеризующие потребительскую ценность:

крупность, масса 1000 зерен, выравненность, плотность. Показатели безопасности: содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов, вредных примесей и радионуклидов.

52. Экспертиза качества подсолнечника, сои, рапса.

53. . Экспертиза качества муки. Органолептические показатели: цвет, вкус, запах. Физико-химические показатели: влажность, зольность, крупность помола, зараженность вредителями, у пшеничной муки-количество и качество клейковины

54. Экспертиза качества крупы: органолептические показатели, физико-химические показатели качества: влажность, процентное содержание доброкачественного ядра, зольность, содержание металломагнитных примесей, зараженность амбарными вредителями. Показатели, характеризующие потребительскую ценность: время варки, увеличение в объеме и массе, состояние каши после варки. Показатели безопасности круп.

55. Экспертиза качества свежих овощей: картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука, кабачков, огурца свежего, томатов. Показатели безопасности: содержание токсичных элементов, пестицидов,

радионуклидов, нитратов. Общие и специфические показатели качества. Деление на классы в зависимости от качества.

56. Экспертиза качества свежих плодов и ягод: яблок, груш, вишни, сливы земляники садовой, смородины черной.

Показатели безопасности: содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов.

Показатели товарного качества: внешний вид, свежесть, размер, запах и вкус. Допускаемые отклонения.

57. Экспертиза качества свежих грибов. Показатели безопасности Показатели качества.

58. Экспертиза качества молока коровьего: молока сырого, молока

питьевого, (пастеризованного, топленого, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного)

59. Экспертиза мяса: говядины и телятины (I и II категории); свинины (I, II, III, IV, V категории); баранины, козлятины (I и II категории);

Показатели безопасности: содержание токсичных элементов, афлатоксина, гормонов, нитрозаминов, хлорсодержащих пестицидов, антибиотиков, радионуклидов. Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, консистенция, состояние жира, сухожилий и качество бульона по его цвету, прозрачности и запаху

60. . Экспертиза мяса: физико-химические показатели: содержание летучих жирных кислот и продуктов первичного распада белков в бульоне. Микробиологические показатели: количество кокков и палочек в поле зрения микроскопа, степень распада мышечной ткани. Гистологические исследования: свежесть мяса, степень созревания, пригодность к длительному хранению и транспортированию

61. Хранение зерна бестарным способом, в мешках. Хранение муки и крупы в силосах бестарным способом. Хранение муки и крупы в тканевых продуктовых мешках, пакетах. Требования к упаковке, маркировке. ГОСТ 26971, ГОСТ 19317. Транспортная маркировка

62. Хранение грибов. Хранение плодов и ягод. Уход за плодами во время хранения, Хранение плодов в регулируемой газовой среде. Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов.

62. Хранение овощей бестарным способом в буртах, кагатах, траншеях, стационарных овощехранилищах, в ящиках, контейнерах. Хранение плодов и ягод в плодохранилищах в ящиках. Требования к упаковке, и маркировке.

63. Потребительская и транспортная тара молока коровьего: молока сырого, молока

питьевого, (пастеризованного, топленого. Требования к упаковке, маркировке. Транспортная маркировка, стерилизованного, УВТ-обработанного, УВТ-стерилизованного).

64. Хранение замороженного мяса, уложенного в штабели в холодильных камерах, маркировка мяса. Хранение фасованного охлажденного мяса в ящиках. Требования к упаковке и маркировке.

65. Хранение охлажденной рыбы в таре в холодильных камерах. Хранение замороженной рыбы в ящиках, коробах, бочках, тюках рогожных, мешках. Требования к упаковке и маркировке

66. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении: дыхание, послеуборочное дозревание, жизнедеятельность клещей и насекомых, микроорганизмов, самосогревание проращивание Режимы хранения зерновых масс: в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха. Изменение пищевой ценности зерна при хранении. Естественная убыль зерна

67. Хранение крупы. Нормы естественной убыли. Хранение муки. Нормы естественной убыли.

68. Физиологические процессы, протекающие в плодах, овощах и грибах при хранении: дыхание, дозревание плодов, проращивание овощей. Изменение пищевой ценности плодов овощей и грибов при хранении. Лежкоспособность и иммунитет плодов и овощей. Режимы и способы хранения овощей

69. Хранение грибов. Хранение плодов и ягод. Уход за плодами во время хранения, Хранение в регулируемой газовой среде. Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов

70. Хранение молока. Изменения, происходящие в молоке при тепловой обработке и хранении.

71. Созревание мяса. Физические, биохимические и физиологические методы ускорения созревания мяса. Хранение охлажденного мяса, Хранение замороженного мяса. Нормы естественной убыли.

72. Изменения, происходящие в рыбе после засыпания. Охлажденная рыба, Способы охлаждения рыбы. Мороженая рыба. Биологические, физические, биохимические изменения, происходящие в рыбе во время замораживания и при последующем хранении. Способы замораживания рыбы. Нормы естественной убыли при хранении охлажденной и замороженной рыбы.

Б1.В.ОД.18 Контроль качества пищевых продуктов

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Показатели качества пищевой продукции»	ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовой проект (письменно и устная защита)
2.	Модуль 2. «Классификация контроля качества пищевой продукции»	ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовой проект (письменно и устная защита)
3.	Модуль 3. «Методы определения показателей качества пищевой продукции»	ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно), курсовой проект (письменно и устная защита)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Понятие о качестве продукции Требования к качеству продукции
2. Квалиметрия. Общие сведения, основные понятия.
3. Показатели качества (единичные, комплексные, базовые, определяющие)
4. Значение показателей качества: оптимальные, действительные, предельные относительные, регламентированные.
5. Предельные показатели качества: минимальные, максимальные, диапазонные. Допускаемые отклонения. Относительное значение показателя. Уровень качества продукции
6. Классификация методов определения показателей качества пищевой продукции
7. Методы определения показателей качества пищевой продукции: регистрационный, расчетный, измерительный, органолептический, социологический
8. Измерительный метод: физический (поляриметрический, рефрактометрический, реологический, диэлектрический)
9. Измерительный метод: химический (методы органической, аналитической, биологической химии),
10. Измерительный метод: физико-химический (хроматографический, потенциметрический, кондуктометрический, колориметрический)
11. Измерительный метод: технологический, биологический, микробиологический физиологический
12. Объекты контроля. Субъекты контроля
13. Виды контроля на стадии создания и существования продукции: производственный и эксплуатационный контроль
14. Разновидности эксплуатационного контроля (входной, операционный, приемочный, инспекционный).
15. Виды контроля по воздействию на процесс производства: активный и пассивный контроль.
16. Виды контроля по полноте охвата контролем: сплошной, выборочный, летучий, непрерывный, периодический.
17. Виды контроля по воздействию на объект контроля: разрушающий и неразрушающий.
18. Виды контроля по применению средств контроля: инструментальный, регистрационный, органолептический
19. Виды контроля по воздействию на процесс производства: активный и пассивный контроль.

20. Виды контроля по полноте охвата контролем: сплошной, выборочный, летучий, непрерывный, периодический визуальный, технический осмотр.
21. Понятие о регистрационном, расчетном, социологическом, органолептическом измерительном методах определения показателей качества пищевой продукции
22. Сущность органолептического метода определения показателей качества пищевой продукции. Показатели качества, определяемые с помощью: органов зрения (внешний вид, форма, цвет, блеск, прозрачность).
23. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания или нажима (консистенция, плотность, эластичность).
24. Показатели качества, определяемые с помощью обоняния (запах, аромат, «букет»),
25. Показатели качества, определяемые в полости рта (сочность, консистенция, нежность, терпкость, вкус, флевор).
26. Физические методы определения показателей качества: классификация оптических методов.
27. Оптические методы определения показателей качества.
28. Рефрактометрический анализ.
29. Оптические методы определения показателей качества. Поляриметрия.
30. Абсорбционные оптические методы (атомно-абсорбционный, молекулярно-абсорбционный анализ, нефелометрия,)
31. Абсорбционные оптические методы: люминесцентный анализ
32. Абсолютные фотометрические методы определения веществ:
33. Метод сравнения оптических плотностей стандартного и исследуемого окрашенных растворов,
34. Абсолютные фотометрические методы определения веществ: метод градуировочного графика,
35. Абсолютные фотометрические методы определения веществ: метод добавок.
36. Сфера применения оптических приборов
37. Цветометрический метод контроля качества
38. Приборы для исследования цвета.
39. Атомно-абсорбционный спектральный анализ (атомизация в пламени и электротермических атомизаторах)
40. Понятие о структурно-механических свойствах пищевой продукции (вязкость, текучесть, пластичность, прочность, упругость, эластичность, напряжение сдвига, релаксация напряжения, ползучесть, тиксотропия, адгезия, твердость)
41. Классификация методов и приборов для измерения структурно- механических свойств пищевой продукции.
 - по А.В.Горбатову и Д. В. Косому: абсолютные, относительные, условные.
 - по М.П.Воларовичу: интегральные и дифференциальные
 - по А.А.Соколову (1-4) метод
42. Методы и приборы для измерения сдвиговых характеристик:
 - ротационные, капиллярные вискозиметры,
 - пенетрометры,
 - приборы с плоскопараллельным смещением пластин.
43. Методы и приборы для определения объемных свойств.
44. Методы и приборы для измерения поверхностных свойств.
45. Химические методы определения качества пищевой продукции
46. Методы органической химии
47. Методы аналитической химии,
48. Методы биологической химии
49. Классификация физико- химических методов определения показателей качества: (хроматографические, электрохимические, определения активной кислотности пищевой продукции, радиометрические методы)

50. Хроматографические методы
 - по физической природе подвижной и неподвижной фаз (жидкостная и газовая хроматография),
51. Хроматографические методы
 - в зависимости от способа перемещения сорбатов вдоль слоя сорбента (проявительный, фронтальный, вытеснительный методы и электрохроматография).
52. Хроматографические методы
 - в зависимости от природы процесса, обуславливающего распределение сорбатов между подвижной и неподвижной фазами: адсорбционная, распределительная, ионообменная, осадочная, аффинная, эксклюзивная
53. Хроматографические методы
 - по технике выполнения (характеру процесса): колоночная, плоскостная, капиллярная, хроматография в полях
54. Хроматографические методы
 - в зависимости от цели проведения хроматографического процесса: аналитическая, неаналитическая, препаративная, промышленная хроматография
55. Тонкослойная хроматография
56. Газовая хроматография. Техника, аппаратура, используемые в газовой хроматографии
57. Ионообменная хроматография
58. Электрохимические методы: методы определения нитратов в продуктах растениеводства, полуколичественный метод (с помощью индикаторной бумаги ИНДАМ), полуколичественный метод с использованием дифениламина, количественный ионометрический метод)
59. Методы и приборы определения активной кислотности рН пищевой продукции.
60. Радиометрические методы
61. Методы регистрации ионизирующих излучений

Тестовые задания

Соответствие заявленных компетенций ок-7,пк-32, тестовым заданиям

1. Раздел

Вопрос № 1

Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена:

Варианты ответов:

1. Высоким содержанием белков растительного происхождения
2. Отсутствием приедаемости
3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Содержанием минеральных веществ
5. Содержанием витаминов

Вопрос № 2

Биологическая ценность мяса птицы обусловлена:

Варианты ответов

1. Отсутствием приедаемости
2. Содержанием незаменимых аминокислот
3. Содержанием экстрактивных веществ
4. Содержанием микроэлементов
5. Содержанием витаминов группы В

Вопрос № 3

Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод:

Варианты ответов

1. Органолептический
2. Микроскопический
3. Биологический

4. Бактериологический

5. Физический

Вопрос № 4

Наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков являются продукты:

Варианты ответов

1. Белок мясо птицы
2. Мясо рыбы
3. Мясо крупнорогатого скота
4. Мясо уток и гусей
5. Баранина

Вопрос № 5

Пищевая ценность цельного молока обусловлена:

Варианты ответов

1. Высокой энергетической ценностью
2. Высоким содержанием витаминов А и Д
3. Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
5. Высоким содержанием кальция и фосфора

Вопрос № 6

Бахчевые культуры характеризуются:

Варианты ответов

1. Содержанием легкоусвояемых углеводов
2. Содержанием пектиновых веществ
3. Приятными вкусовыми качествами
4. Содержанием полноценных белков
5. Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора

Вопрос № 7

Для определения изотопов в пищевых продуктах используются методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Органолептические
3. Биологические
4. Радиометрические
5. Микроскопические

Вопрос № 8

Разбавление молока водой сопровождается:

Варианты ответов

1. Уменьшением плотности
2. Увеличением плотности
3. Плотность не измениться

1. Пищевая ценность картофеля обусловлена:

Вопрос № 9

Пищевая ценность картофеля обусловлена:

Варианты ответов

1. Высокой калорийностью
2. Полноценным по аминокислотному составу белком
3. Содержанием витамина РР
4. Высоким содержанием калия
5. Содержанием аскорбиновой кислоты

Вопрос № 10

Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:

Варианты ответов

Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:

1. Содержанием полиненасыщенных жирных кислот
2. Высокой калорийностью
3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Высоким содержанием витаминов А и Д
5. Хорошей усвояемостью

Вопрос № 11

Для определения консистенции продуктов используется методы:

Варианты ответов

1. Физические
2. Органолептические
3. Радиометрические
4. Биологические
5. Химические

Вопрос № 12

Для сокрытия повышенной кислотности молока с целью фальсификации используется :

Варианты ответов

1. Крахмал
2. Розоловая кислота
3. Гидрокарбонат натрия
4. Разбавление водой
5. Раствор Люголя

Вопрос № 13

Хлеб и зерновые продукты характеризуются:

Варианты ответов

1. Хлеб и зерновые продукты характеризуются:
1. Высоким содержанием углеводов
2. Высоким сбалансированным содержанием незаменимых аминокислот
3. Высоким содержанием кальция
4. Высоким содержанием витаминов группы В и витамина РР
5. Отсутствием приедаемости

Вопрос № 14

Биологическая активность рыбы связана с:

Варианты ответов

1. Высоким содержанием полноценных белков
2. Хорошими органолептическими свойствами
3. Содержанием микроэлементов
4. Отсутствием приедаемости
5. Содержанием полиненасыщенных жирных кислот

Вопрос № 15

Изменение запаха молока может быть обусловлено:

Варианты ответов

1. Гнилостной микрофлорой
2. Пигментообразующими бактериями
3. Хранением в соседстве с пахнущими веществами
4. Характером кормов
5. Болезнью животного

Вопрос № 16

Для определения ксенобиотиков в пищевых продуктах используется методы:

Варианты ответов

1. Химические

2. Органолептические
3. Физические
4. Микроскопические
5. Бактериологические

Вопрос № 17

Пищевая ценность цельного молока обусловлена:

Варианты ответов

1. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
2. Высоким содержанием витаминов А и Д
3. Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4. Высокой энергетической ценностью
5. Высоким содержанием кальция и фосфора

Вопрос № 18

Бахчевые культуры характеризуются:

Варианты ответов

1. Содержанием легкоусвояемых углеводов
2. Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора
3. Приятными вкусовыми качествами
4. Содержанием полноценных белков
5. Содержанием пектиновых веществ

Соответствие заявленных компетенций ок-8,пк-30, тестовым заданиям

Раздел 2

Вопрос № 1

Для определения изотопов в пищевых продуктах используются методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Радиометрические
3. Биологические
4. Органолептические
5. Микроскопические

Вопрос №2

Разбавление молока водой сопровождается:

Варианты ответов

1. Плотность не измениться
2. Увеличением плотности
3. Уменьшением плотности

Вопрос №3

Пищевая ценность сыров обусловлена:

Варианты ответов

1. Высоким содержанием полноценных белков
2. Высоким содержанием жиров
3. Высоким содержанием кальция и фосфора
4. Высоким содержанием ретинола и рибофлавина
5. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты

Вопрос №4

Для цитрусовых характерно

Варианты ответов

1. Содержанием легкоусвояемых углеводов
2. Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора
3. Приятными вкусовыми качествами
4. Содержанием полноценных белков
5. Содержанием пектиновых веществ

Вопрос №5

Изменение цвета молока может быть обусловлено:

Варианты ответов

1. Гнилостной микрофлорой
2. Болезнью животного
3. Лекарственными препаратами, используемыми для лечения животного
4. Характером кормов
5. Бактериальным загрязнением

Вопрос №6

Для определения состава пищевых продуктов используется методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Биологические
3. Органолептические
4. Физические
5. Микроскопические

Вопрос №7

Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена:

Варианты ответов

1. Содержанием минеральных веществ
2. Отсутствием приедаемости
3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Высоким содержанием белков растительного происхождения
5. Содержанием витаминов

Вопрос №8

Пищевая ценность мяса птицы обусловлена:

Варианты ответов

1. Отсутствием приедаемости
2. Содержанием незаменимых аминокислот
3. Содержанием жиров
4. Содержанием микроэлементов
5. Содержанием витаминов группы В

Вопрос №9

Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод:

Варианты ответов

1. Бактериологический
2. Микроскопический
3. Биологический
4. Органолептический
5. Физический

Вопрос №10

Наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков являются продукты:

Варианты ответов

1. Мясо уток и гусей
2. Мясо рыбы
3. Мясо крупнорогатого скота
4. Белок мяса птицы
5. Баранина

Вопрос №11

Пищевая ценность мяса обусловлена:

Варианты ответов

1. Содержанием животного крахмала
2. Содержанием микроэлементов
3. Содержанием витаминов
4. Содержанием незаменимых аминокислот
5. Высокой усвояемостью

Вопрос №12

Пищевая ценность кисломолочных продуктов обусловлена:

Варианты ответов

1. Высокими потребительскими свойствами
2. Хорошей усвояемостью
3. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
4. Содержанием кальция и фосфора
5. Содержанием витаминов группы В

Вопрос №13

Для определения токсичности продуктов используются методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Радиометрические
3. Органолептические
4. Биологические
5. Физические

Вопрос №14

Для сокрытия повышенной кислотности молока с целью фальсификации используется :

Варианты ответов

1. Раствор Люголя
2. Крахмал
3. Разбавление водой
4. Розоловая кислота
5. Гидрокарбонат натрия

Вопрос №15

В качестве источников каких минеральных веществ можно рассматривать мясные продукты:

Варианты ответов

1. Магния
2. Цинка
3. Железа
4. Фосфора
5. Кальция

Вопрос №16

Биологическая активность апельсинов объясняется:

Варианты ответов

1. Высоким содержанием инозита
2. Сбалансированным содержанием витаминов С и РР
3. Содержанием калия
4. Содержанием пектиновых веществ
5. Содержанием глюкозы и фруктозы

Вопрос №17

Для определения плотности продуктов используются методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Органолептические
3. Микроскопические
4. Физические

5. Биологические

Вопрос №18

Снятие сливок с молока сопровождается

Варианты ответов

1. Уменьшением плотности
2. Плотность не изменяется
3. Увеличением плотности

Соответствие заявленных компетенций ок-11,пк-7,пк-12 тестовым заданиям

Раздел 3.

Вопрос №1

Для сыров обусловлено:

Варианты ответов

1. Высокое содержание полноценных белков
2. Высокое содержание жиров
3. Высокое содержание кальция и фосфора
4. Высокое содержание ретинола и рибофлавина
5. Высокое содержание аскорбиновой кислоты

Вопрос №2

Пищевая ценность крупяных изделий обусловлена:

Варианты ответов

1. Содержанием витаминов группы В
2. Содержанием микроэлементов
3. Содержанием клетчатки
4. Содержанием “защищенных” углеводов
5. Содержанием незаменимых аминокислот в сбалансированном виде

Вопрос №3

Наиболее ценным по содержанию микроэлементов является:

Варианты ответов

1. Говядина
2. Свинина
3. Баранина
4. Продукты моря
5. Мясо птицы

Вопрос №4

Для оценки внешнего вида продукта используется методы:

Варианты ответов

1. Органолептические
2. Химические
3. Микроскопические
4. Физические
5. Радиометрические

Вопрос №5

Пищевая ценность цельного молока обусловлена:

Варианты ответов

1. Высокой энергетической ценностью
2. Высоким содержанием витаминов А и Д
3. Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4. Высоким содержанием кальция и фосфора
5. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты

Вопрос №6

Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:

Варианты ответов

1. Хорошей усвояемостью
2. Содержанием полиненасыщенных жирных кислот
3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Высоким содержанием витаминов А и Д
5. Высокой калорийностью

Вопрос №7

Кисломолочные продукты более богаты по содержанию, по сравнению с цельным молоком:

Варианты ответов

1. Аскорбиновой кислотой
2. Витамином Д
3. Витаминами группы В
4. Витамином А
5. Витамином U

Вопрос №8

Для определения вкуса и запаха при исследовании продуктов, используются методы:

Варианты ответов

1. Физические
2. Химические
3. Органолептические
4. Бактериологические
5. Биологические

Вопрос №9

Жиры растительного происхождения обладают

Варианты ответов

1. Высоким содержанием ПНЖК
2. Высоким содержанием насыщенных жирных кислот
3. Высоким содержанием фосфатидов и стеролов
4. Высоким содержанием рибофлавина
5. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты

Вопрос №10

Пищевая ценность кондитерских изделий определяется:

Варианты ответов

1. Содержанием полноценных белков
2. Содержанием пектиновых веществ и клетчатки
3. Содержанием сахаров
4. Содержанием аскорбиновой кислоты

Вопрос №11

Изменение цвета молока может быть обусловлено:

Варианты ответов

1. Характером кормов
2. Болезнью животного
3. Лекарственными препаратами, используемыми для лечения животного
4. Бактериальными загрязнениями
5. Гнилостной микрофлорой

Вопрос №12

Для определения состава пищевых продуктов используются методы:

Варианты ответов

1. Химические
2. Биологические
3. Органолептические

4. Физические
5. Микроскопические

Вопрос №13

Пищевая ценность мяса птицы обусловлена:

Варианты ответов

1. Отсутствием приедаемости
2. Содержанием незаменимых аминокислот
3. Содержанием жиров
4. Содержанием микроэлементов
5. Содержанием витаминов группы В

Вопрос №14

Хлеб и зерновые продукты характеризуются:

Варианты ответов

1. Высоким содержанием углеводов
2. Высоким сбалансированным содержанием незаменимых аминокислот
3. Высоким содержанием кальция
4. Высоким содержанием витаминов группы В и витамина РР
5. Отсутствием приедаемости

Вопрос №15

Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод:

Варианты ответов

1. Бактериологический
2. Микроскопический
3. Биологический
4. Органолептический
5. Физический

Вопрос №16

Для скрытия факта разбавления водой часто используется с целью фальсификации:

Варианты ответов

1. Раствор Люголя
2. Гидрокарбонат натрия
3. Крахмал
4. Розоловая кислота
5. Лактоденсиметр

Вопрос №17

Пищевая ценность яйца птицы обусловлена:

Варианты ответов

1. Отсутствием приедаемости
2. Содержанием витамина С
3. Содержанием высокоусвояемых белков и жиров
4. Содержанием микроэлементов в сбалансированном соотношении
5. Содержанием витамина А и Д

Вопрос №18

Для цитрусовых характерно

Варианты ответов

1. Содержание липотропных веществ
2. Содержание полноценных белков
3. Содержание легкоусвояемых сахаров
4. Содержанием аскорбиновой кислоты
5. Содержанием пектиновых веществ и клетчатки

Вопрос №19

Для определения состава пищевых продуктов используются метод

Варианты ответов

1. Химические
2. Биологические
3. Органолептические
4. Физические
5. Микроскопические

Вопрос №20

Для определения консистенции продуктов используется методы:

Варианты ответов

1. Физические
2. Биологические
3. Радиометрические
4. Органолептические
5. Химические

Перечень тем курсовых работ

(на примере конкретного предприятия)

1. Контроль качества мясных полуфабрикатов
2. Контроль качества полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
3. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
4. Контроль качества овощных полуфабрикатов
5. Контроль качества полуфабрикатов из муки
6. Органолептический анализ и лабораторный контроль 1-х блюд
7. Органолептический анализ и лабораторный контроль 2-х блюд, гарниров и соусов
8. Органолептический анализ и лабораторный контроль холодных блюд
9. Органолептический анализ и лабораторный контроль сладких блюд и компотов
10. Гигиеническая оценка молочных продуктов
11. Гигиеническая оценка рыбы и икры
12. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов
13. Гигиеническая оценка мясных изделий
14. Гигиеническая оценка муки
15. Гигиеническая оценка хлеба
16. Гигиеническая оценка сельскохозяйственной птицы
17. Гигиеническая оценка баночных консервов
18. Органолептическая оценка и лабораторный контроль макаронных изделий используемых для приготовления гарниров
19. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества круп, используемых для приготовления гарниров
20. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества свежих овощей
21. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества свежих плодов
22. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества переработанных овощей
23. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества переработанных плодов
24. Органолептическая оценка и лабораторный контроль качества мороженого.
25. Органолептическая оценка и лабораторный контроль коктейлей

Б1.В.ОД.19 Технология национальной и зарубежной кухни

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Кухни народов стран Центральной Америки	ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно), тестовые задания и графические диктанты (письменно)
2.	Модуль 2. Кухни народов стран Европы	ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно), тестовые задания и графические диктанты (письменно)
	Модуль 3. Кухни народов Ближнего Востока	ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно), тестовые задания и графические диктанты (письменно)
4.	Модуль 4. Кухни народов стран Центральной и Юго-Восточной Азии	ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно), тестовые задания и графические диктанты (письменно)
5.	Модуль 5. Кухни народов России	ПК-5, ПК-6, ПК-17	Экзамен (устно), тестовые задания и графические диктанты (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Примеры вопросов для текущего контроля (графические диктанты)

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: « Английская кухня»

1. Основу Английской кухни составляют следующие продукты : мясо , рыба , овощи , фрукты, крупы.
2. Из первых блюд распространены заправочные супы, бульоны.
3. Англичане предпочитают мясо в натуральном виде.
4. Любимые национальные блюда англичан - ростбиф, плум-пудинг, бифштекс.

5. По современной классификации пудинги делятся на три группы.
6. Англичане предпочитают много хлеба.
7. Англичане употребляют кофе значительно больше чем чая.
8. Чёрный эль (это светлое, лёгкое пиво).
9. Шотландцы как и англичане предпочитают жидкую овсяную кашу.
10. Шотландцы предпочитают мясо основательно прожаренное.

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: « Французская кухня»

1. Во Французской кухне много используется молока.
2. Специфические вкус французским блюдам придают различные сорта лука (в том числе шалот).
3. Среди сыров во Французской кухне известны: грюер, рокфор, камамбер.
4. При использовании вина, для приготовления блюд его добавляют без тепловой обработки.
5. Французы любят бифштекс приготавливают на гриле или плите.
6. В качестве горячих десертных блюд французы готовят сладкие омлеты.
7. Из холодных напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды.
8. На завтрак французы любят: кофе с молоком, немного хлеба и масла.
9. Для приготовления салата из сельдерея, у сельдерея используя стебель и зелень.
10. Из русских блюд французы предпочитают: пельмени, блинчики.

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: « Латино-Американская кухня»

1. К странам Латинской – Америки относятся: Куба, Бразилия, Колумбия.
2. В этой кухне мало используется кукуруза.
3. Тортильяс- это тонкие кукурузные лепёшки.
4. В качестве приправы в Латино-Американской кухне используют сыр и большое количество –перца.
5. В качестве первых блюд используют бульоны, вермишелевые супы, молочные супы.
6. Гарниры заправляют только оливковым маслом.
7. Майонез и сметану используют часто.
8. Латино-Американские народности едят только белый хлеб.
9. Латино-Американцы предпочитают плотные завтраки.
10. Латино-Американцы предпочитают блины со сметаной и икрой.

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: «Кухня стран Закавказья и Центральной Азии»

1. Грузинская кухня немыслима без соусов.
2. Для грузинских соусов используется растительное сырьё.
3. Азербайджанский обед длится 4 часа.
4. Плов- является центральным блюдом азербайджанского стола.
5. « Кебаб»- в переводе с Азербайджанского означает шашлык.
6. Мчади-это кукурузный хлеб и лепёшки.
7. Рыбные блюда в Грузии занимают почётное место.
8. Самые распространённые орехи в грузинской кухне: лещина, фундук, буковые орешки, миндаль, грецкие орехи.
9. Сыры в грузинской кухне используют мало и редко.
10. Самая распространённая пряность в Грузии –красный перец.

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: «Финно-угорские народы России»

1. К финно-угорским народам России относятся: мордва, мари́йцы, коми, коми-пермяки, удмурты, манси, ханты, саамы, волжские народности.
2. Из овощей национальными можно считать редьку и репу, хрен, лук, борщевик, крапиву.
3. Национальные напитки у мордвы и мари́йцев созданы на основе патоки.
4. Из зерновых культур, мордва и мари́йцы предпочитают ячмень.
5. К кашам и кашицам по характеру пищевого сырья близки мучные кисели – овсяный, гороховый, ржаной.
6. Для финно-угорской кулинарии типично использование в одном блюде мяса и рыбы, и даже птицы.
7. Подкогылью - это мари́йские пельмени.
8. Для национальной мари́йской кухни традиционны были блюда из мяса белки, ястреба, филина, ежа, ужа, гадюки.
9. Особенностью мари́йской кухни то, что ароматизированные корни закладывались в первые и вторые блюда в сыром виде.
10. Пура - это свекольный квас.

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

По теме: «Чувашская кухня»

1. Исстари в Чувашии занимались животноводством.
2. Рацион чуваш составляют ягоды, грибы, дикорастущие травы-Окрапива, щавель, борщевик, серте.
3. Для многих блюд характерно использование субпродуктов.
4. Для первых блюд часто используют субпродукты в сочетании с макаронными изделиями.
5. Для холодных блюд и закусок традиционно используют картофель, капусту, морковь, помидору.
6. Для чувашской кухни характерно использование пряностей.
7. Самые популярные ароматические овощи в чувашской кухне укроп, репчатый лук, зелёный лук.
8. В больших количествах

Перечень вопросов к экзамену

1. Характеристика и особенности французской кухни.
2. Характеристика и особенности кухни Великобритании.
3. Характеристика и особенности кухни финно-угорских народов.
4. Характеристика и особенности кухни Ближнего Востока.
5. Характеристика и особенности кухни Северной Америки.
6. Характеристика и особенности кухни Центральной Америки.
7. Характеристика и особенности белорусской кухни.
8. Характеристика и особенности итальянской кухни.
9. Характеристика и особенности украинской кухни.
10. Характеристика и особенности немецкой кухни.
11. Характеристика и особенности грузинской кухни.
12. Характеристика и особенности узбекской кухни .
13. Характеристика и особенности кухни стран Балтии.
14. Характеристика и особенности болгарской кухни.
15. Характеристика и особенности кухни США.
16. Характеристика и особенности канадской кухни.
17. Характеристика и особенности мексиканской кухни.
18. Характеристика и особенности мордовской кухни.
19. Характеристика и особенности кухни Ирана.
20. Характеристика и особенности индийской кухни.

21. Характеристика и особенности татарской кухни.
22. Характеристика и особенности китайской кухни.
23. Характеристика и особенности японской кухни.
24. Характеристика и особенности кубинской кухни.
25. Характеристика и особенности мексиканской кухни.
26. Характеристика и особенности турецкой кухни.
27. Характеристика и особенности сирийской кухни.
28. Характеристика и особенности иракской кухни.
29. Характеристика и особенности индийской кухни.
30. Характеристика и особенности башкирской кухни.
31. Характеристика и особенности русской кухни.

Тестовые задания

1. Ланч:

- а) второй завтрак
- б) обед
- в) кофейный перерыв

2. Особенностью питания французов является:

- а) вегетарианство
- б) разнообразная пища, употребляемая небольшими порциями
- в) большие порции

3. Во Франции принято различать:

- а) региональную общераспространенную изысканную кухню
- б) региональную
- в) вегетарианскую

4. Региональная кухня Франции подразделяется:

- а) на 6 кухонь
- б) на 3 кухни
- в) на 4 кухни

5. Праздник молодого вина:

- а) винный праздник Божеле
- б) винный праздник Бургундии
- в) винный праздник Нормандии

6. Арманьяк:

- а) напиток, полученный в результате медленной непрерывной дистилляции белых вин
- б) бренди сливовое
- в) VS спирт не менее чем двухлетней выдержки, средняя – 4-7 лет

7. Кальвадос:

- а) X.O. (Extra Old) и именные коньяки содержание спирта не менее 60%, средняя – 10-20 лет
- б) (Vintage) в основе некупажированный спирт уровня одного конкретного года
- в) Благородный напиток на основе фруктового сидра

8. Brasserie:

- а) ассорти из морепродуктов
- б) горячая закуска
- в) особая разновидность бистро

9. Пастис:

- а) анисовая водка креп. 45 %
- б) крем-ликер
- в) напиток на основе фруктового сидра

10. Страна, в которой разработана и работает сеть туристических винно-гастрономических маршрутов, ориентированных на обзорные поездки и профессиональные дегустации:

- а) Италия
- б) Япония
- в) Франция

11. В этой стране к 1877 г. появился первый костюм для чая «Фрайф-о-клок»:

- а) Япония
- б) Англия
- в) Франция

12. Чай пьют не менее 6-7 раз в день, каждому времени дня соответствует определенный сорт чая:

- а) Индийцы
- б) Японцы
- в) Англичане

13. Марча

а) ночное время суток, когда у испанцев принято совершать походы по барам, ресторанам. В летнее время может продолжаться до 7 часов утра

б) винный праздник – ежегодно в третью субботу ноября, французы празднуют праздник молодого вина

в) английский рождественский пудинг, перед подачей поливается подогретым коньяком и поджигается

14. Родина портвейнов и мадеры:

- а) Франция
- б) Испания
- в) Португалия

15. Макароны изделия (паста) неотъемлемый элемент кухни:

- а) Испания
- б) Греция
- в) Италия

16. Равиоли:

а) маленькие пельмени с начинкой из говядины, вареного мяса птицы и шпината.

б) рулеты из сырой рыбы и риса

в) венецианские креветки

17. Родина пиццы

- а) Франция
- б) Италия
- в) Испания

18. Граппа:

а) итальянская виноградная водка

б) макароны изделия из муки и твердых сортов

в) ароматизированное вино

19. Отличительная черта немецкой национальной кухни:

а) большое количество употребление свинины

б) многообразие сосисок

в) картофель фри с различными добавками

20. Общенациональное ежегодное событие в немецкой гастрономии:

а) устричный сезон

б) праздник молодого вина

в) пивной фестиваль

21. Бранч:

а) второй завтрак в 11 часов

- б) лондонский джин
- в) прием пищи, объединяющий завтрак и обед, устраивается по воскресеньям

22. Бурбон:

- а) известная категория американского виски
- б) выдержанный коньяк
- в) лондонский джин

23. Край кактусовой водки текилы:

- а) Америка
- б) Африка
- в) Мексика

24. Главная особенность кухни – это использование практически в каждом блюде стручковый перец Чили:

- а) Африка
- б) Египет
- в) Мексика

25. Кухня имеет ярко выраженные региональные отличия, существует классификация общей кухни на мусульманскую, вегетарианскую, монгольскую, корейскую, японскую:

- а) США;
- б) Китай
- в) Индия

26. Обеденный стол (обязательно круглый) с подвижной центральной частью стола:

- а) у японцев
- б) у корейцев
- в) у китайцев

27. Характерно, что не делят пищу по основным ингредиентам, а акцентируют внимание на способе приготовления:

- а) китайцы
- б) японцы
- в) мексиканцы

28. В национальной кухне используются множество экзотических растений:

- а) американцы
- б) англичане
- в) японцы

29. Любимые блюда – сасими, суши:

- а) у китайцев
- б) у японцев
- в) у французов

30. Торжественная трапеза предполагает 9 перемен:

- а) русская кухня
- б) японская кухня
- в) китайская кухня

31. Рисовое вино крепостью 18-19°:

- а) Шнапс
- б) Саке
- в) Спуманте

32. Используют только зеленый чай, который предварительно растирают в зеленую пудру, заливают горячей водой и взбивают до консистенции жидкой сметаны, внешне напоминающую зеленую пену:

- а) индийцы
- б) мексиканцы
- в) японцы

33. Национальная любовь к частому употреблению супа:

- а) у башкир
- б) у японцев
- в) у американцев

Б1.В.ОД.20 Ресторанное дело

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Ресторан, как сфера бизнеса»	ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2 «Маркетинговая политика ресторана»	ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
3.	Модуль 3 «Кадровая политика и построение эффективной команды»	ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)
4.	Модуль 4 «Сервис ресторана»	ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15	Экзамен (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1

1. Дать характеристику ресторана класса «Высший» согласно ГОСТУ
2. Охарактеризовать типы меню городского кафе.
3. Разработать программу лояльности для гостей суши-бара.

Вариант №2

1. Дать определение четырех составляющих маркетинга ресторана
2. Дать анализ структуры управления рестораном на основе действующего предприятия
3. Разработать программу эффективной рекламной компании.

Вариант №3

1. Охарактеризовать стили управления предприятием
2. Что такое должностная инструкция и ее роль в политике управления
3. Разработать систему мотивации персонала ресторана.

Вариант №4

1. Порядок обслуживания гостя в ресторане.
2. Характеристика ценовой политики ресторана.
3. Разработать меню «Десертная карта» для кафе.

Вариант №5

1. Организация банкетного обслуживания и ее особенности
2. Дать характеристику ресторана первой категории по ГОСТу
3. Разработать стандарт повара холодного цеха с начала работы до начала работы ресторана

Вариант №6

1. Характеристика винной карты ресторана.
2. Дать характеристику зонирования ресторана (зона зала)
3. Разработать меню бизнес-ланча для кафе из 2-х вариантов

Вариант №7

1. Характеристика производственной зоны ресторана с полным циклом производства.
2. Кейтеринг- специфика и особенности.
3. Разработать меню для больных диабетом в столовой открытого типа.

Вариант №8

1. Особенности организации барной стойки- варианты использования барной стойки
2. Мотивация персонала ресторана.
3. Разработать акции по продвижению нового блюда

Вариант №9

1. Эффективное взаимодействие подразделений ресторана
2. Цели и задачи внедрения корпоративной культуры.
3. Поставить конкретный перечень задач перед поварами холодного цеха при подготовке новогоднего банкета

Вариант №10

1. Организация и этапы создания эффективной команды в ресторане.
2. Формирование бренда.
3. Разработать меню фуршетного обслуживания на 20 человек из холодных закусок.

Перечень вопросов к экзамену

1. Программы стимулирования гостей
2. Стили руководства. Характеристика стилей управления
3. Реклама. Продвижение в интернете ресторана
4. Распределение обязанностей и делегирование полномочий
5. Маркетинг в ресторане
6. Правила ресторанного этикета
7. Спрос и его влияние на работу ресторана
8. Показатели культуры сервиса в ресторане
9. Мотивация персонала
10. Кейтеринг. Виды кейтеринга
11. Финансовая система в ресторане
12. Ресторан при отеле. Особенности организации обслуживания
13. Автоматизация учета в ресторане

14. Банкеты в ресторане и их разнообразие
15. Построение системы учета в ресторане
16. Атмосфера ресторана, ее роль в уровне сервиса
17. Этические нормы взаимодействия и корпоративная культура
18. Правила приема гостей
19. Правила внутреннего трудового распорядка в ресторане
20. Шведский стол. Организация работы
21. Создание эффективной команды в ресторане
22. Сервировка и подача блюд в ресторане высшего класса
23. Организация системного подхода к управлению рестораном
24. Основные системы сервиса, используемые в ресторане
25. Структура управления ресторана
26. Мотивация персонала
27. Специальные виды меню. Карта вин и напитков
28. Лидер и персонал
29. Правила составления меню. Типы меню. Структура меню
30. Должностные обязанности и их роль в организации рабочего процесса
31. Ценообразование в ресторане
32. Кадровая политика ресторана
33. Планирование и контроль продаж в ресторане
34. Особенности работы бара в кафе
35. Организация приемки товаров. Товарные запасы в ресторане
36. Особенности работы бара в ресторане
37. Задачи снабжения ресторана. Построение взаимоотношений с поставщиками
38. Оборудование для оснащения бара
39. Торговый процесс и его организация в системе ресторана
40. Посуда и инвентарь для обслуживания гостей: назначение, ассортимент
41. Подсобные помещения ресторана, и их роль в структуре предприятия
42. Организация производственного процесса работы бара
43. Структура производства и характеристика производственного процесса в ресторане
44. Организация производственного процесса десертов в ресторане
45. Структурные подразделения ресторана и их характеристика
46. Организация производственного процесса горячего цеха ресторана
47. Требования Санитарных Правил к предприятиям общественного питания
48. Организация производственного процесса мясорыбного цеха ресторана
49. Классификация предприятий общественного питания
50. Организация производственного процесса холодного цеха ресторана

Б1.В.ОД.21 Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Теоретические основы оценки соответствия	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-19, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. Разработка программ подготовки предприятий общественного питания к добровольной сертификации	ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-19, ПК-26	Экзамен (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. История возникновения и развития сертификации
2. Основные понятия в области сертификации
3. Понятие, цели, принципы подтверждения соответствия
4. Формы подтверждения соответствия
5. Создание, регистрация, аккредитация ОС
6. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции: подтверждение (декларирование) соответствия пищевой продукции;
7. Процедура декларирования соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по схеме 1Д
8. Процедура декларирования соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по схеме 2Д
9. Процедура декларирования соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по схеме 3Д
10. Декларация о соответствии-: структура документа, срок действия
11. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции государственная регистрация специализированной пищевой продукции; понятие, порядок регистрации
12. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции государственная регистрация пищевой продукции нового вида; понятие, порядок регистрации
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Государственный контроль
14. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания – область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации

15. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
16. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования- область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
17. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу - область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
18. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
19. ГОСТ Р 53105-2008 - Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию- область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
20. ГОСТ Р 53996-2010 - Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания - область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
21. Правила оказания услуг общественного питания- область применения, возможность использования стандарта для целей сертификации
22. Санитарно- эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 область применения, возможность использования СП для целей сертификации
23. Понятие добровольной сертификации, принципы, формы документов, установленные документами систем добровольной сертификации
24. Характеристика схемы 1 применяемой при добровольной сертификации услуг
25. Характеристика схемы 2 применяемой при добровольной сертификации услуг
26. Характеристика схемы 3 применяемой при добровольной сертификации услуг
27. Характеристика схемы 4 применяемой при добровольной сертификации услуг
28. Порядок (алгоритм) проведения работ по добровольной сертификации услуг
29. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами
30. Проведение внепланового инспекционного контроля
31. Приостановление и/или отмена действия сертификата соответствия
32. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания
33. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (fast food)
34. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания
35. Порядок сертификации услуг предприятий быстрого обслуживания
36. Порядок сертификации услуг ресторанов
37. Концепция и принципы НАССР.

Вопросы для входного контроля базовых знаний по дисциплине

Вариант 1

1. Что такое стандартизация?

- 1) деятельность, направленная на выявление наиболее правильного и экономичного варианта решения различных проблем
- 2) деятельность, направленная на обслуживание и производственные услуги для предприятий и организаций
- 3) деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области посредством установления положений для всеобщего и многократного применения в отношении реально существующих или потенциальных задач

2. Что является объектами стандартизации (выберите правильные ответы)?

- 1) общие технические нормы и правила
- 2) организации по стандартизации
- 3) методические правила и нормы

- 4) материальные продукты труда
- 5) услуги населению
- 6) экономия материальных ресурсов

3. Как применяются международные стандарты ИСО в России?

- 1) в буквальном смысле
- 2) прямое применение
- 3) косвенное применение
- 4) применение на предприятиях
- 5) обязательное применение на всей территории России

4. Для чего используется штрих-код?

- 1) для статистического учета товаров
- 2) для контроля за поступлением товаров в страну
- 3) для определения страны и фирмы изготовителя

5. Дайте правильное определение системы сертификации ГОСТ Р:

- 1) система, устанавливающая общие правила проведения Госстандартом разработку и внедрение стандартов жизни, здоровья и имущества граждан и государства
- 2) система, включающая в себя комплекс законов и постановлений в области сертификации
- 3) совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленным в этой системе

6. Выберите категории стандартов, обязательных к применению на всей территории Российской Федерации:

- | | |
|------------|--------|
| 1) ИСО | 5) ДТП |
| 2) ИСО/МЭК | 6) СТО |
| 3) ГОСТ | 7) СТП |
| 4) ГОСТ Р | 8) ТУ |

7. Какие требования устанавливает стандарт на процессы:

- 1) требования к типовым техническим процессам создания, хранения, транспортирования и ремонта продукции
- 2) основные требования к группам однородной продукции (услуг) или к конкретной продукции
- 3) основные требования к методам (способам, приемам, режимам и нормам) выполнения различного рода работ в технологических процессах разработки, изготовления, хранения, транспортирования, эксплуатации, ремонта и утилизации продукции

8. Ответственность при проведении сертификации за:

- 1) достоверность и объективность информации
- 2) правильность выдачи сертификата
- 3) соответствие изготовленных товаров, услуг требованиям НД
- 4) наличие сертификата несет:
 - а) продавец
 - б) изготовитель
 - в) орган по сертификации
 - г) испытательная лаборатория

Составьте соответствующие пары.

9. Кто имеет право заверять копии сертификатов (перечислить):

- 1) орган, выдавший сертификат
- 2) администрация района
- 3) ЦСМ
- 4) держатели сертификата-подлинника
- 5) нотариальные конторы
- 6) оптовые склады

10. С какой целью присваивают коды на объекты стандартизации?

- 1) для определения фирмы-изготовителя
- 2) для однозначности обозначения
- 3) для контроля за качеством продукции

11. Кем осуществляется государственный надзор?

- 1) комитетом по защите прав потребителей
- 2) должностными лицами Госстандарта России
- 3) должностными лицами торгового отдела при администрациях районов

12. Перечислите виды НД, применяемой в общественном питании.

Вариант 2

1. Дайте определение международной стандартизации:

- 1) международная стандартизация - стандартизация, участие в которой открыто для соответствующих органов всех стран
- 2) международная стандартизация - стандартизация, направленная на обеспечение защиты, здоровья людей от неблагоприятного воздействия продукции, процессов и услуг, окружающей Среды
- 3) международная стандартизация - стандартизация, направленная на выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров

2. Назовите правильные на Ваш взгляд задачи национальной стандартизации:

- 1) обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями
- 2) участие в международном разделении труда
- 3) обеспечение потребителей информации о товарах
- 4) повышение качества отечественной продукции
- 5) установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству, совместимости и взаимозаменяемости продукции

3. На основании какого документа разрабатывается ТУ?

- 1) ГОСТ 5471-83
- 2) ГОСТ Р 2.114- системы ЕСКД
- 3) ГОСТ Р 1.5-92 система ГСИ
- 4) МИ 2273-93 система ГСИ

4. Что устанавливает система Госконтроля и госнадзора?

- 1) законы и постановления в этой области
- 2) общие правила проведения Госстандартом гос. надзора
- 3) стандарты взаимосвязанных правил, положений

5. Выберите правильное обозначение стандарта, входящего в комплекс национальных стандартов:

- 1) ГОСТ xx. xxxx - xx
- 2) ГОСТ Р xx. xxxx - xx
- 3) ИСО xxxx - xx
- 4) ОСТ xxxx - xx

6. На соответствие каким документам осуществляют сертификацию услуг общественного питания (выберите правильные ответы):

- 1) ГОСТ Р на однородную продукцию
- 2) ГОСТ Р по общественному питанию
- 3) СП 2.3.6.1079-01
- 4) СанПиН 42-123-4117-86
- 5) МУ № 1 - 40/3805
- 6) ИСО
- 7) ТУ
- 8) ТТК

7. На какой срок выдается сертификат соответствия, выданный по заявлению-декларации?

- 1) 6 месяцев
- 2) 2 года
- 3) 1 год

8. На основании каких нормативных документов осуществляется реализация продукции общественного питания внутри предприятия:

- 1) СРБ-
- 2) ТТК
- 3) ТУ
- 4) СТП

9. На соответствие каким нормативным документам проводят добровольную сертификацию:

- 1) соответствие обязательным требованиям ГОСТ или аналогичным им по статусу НД
- 2) соответствие международным и национальным стандартам
- 3) соответствие любым нормативным документам, согласованным между поставщиком и заказчиком

10. По каким схемам осуществляется сертификация услуг общественного питания в Н.Новгороде?

- 1) 2, 4, 5
- 2) 2, 5, 7, заявление-декларация
- 3) 2,4, заявление-декларация

11. Какая организация осуществляет выбор приоритетных направлений государственного контроля?

- 1) ИСО
- 2) Госстандарт
- 3) Госторгинспекция

12. *Перечислите виды НД, применяемой в общественном питании.*

Домашняя контрольная работы

Работа пишется по результатам освоения материала всех модульных единиц дисциплины,

Задания выполняются на примере конкретного предприятия общественного питания или гипотетической фирмы, которая создается самим студентом.

Задание

Провести самооценку предприятия общественного питания с целью подготовки его к добровольной сертификации.

1.1. Изучить и описать общую характеристику исследуемого предприятия общественного питания

1.2. Изучить и описать санитарно-гигиенические требования к исследуемому предприятию (чистота территории, микроклимат, Санитарные требования (в том числе бактериологический контроль) к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю, посуде, таре.)

1.3. Изучить и описать санитарно-гигиенические и технологические требования к процессу оказания услуги (Требования к транспортированию, приёму и хранению пищевых продуктов; Требования к обработке сырья и производству продукции; Оценка качества и безопасности продукции (услуг) общественного питания; Требования к отпуску блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий, обслуживанию потребителей. Требования к персоналу, в том числе гигиенические

1.4. Разработать предложения и рекомендации по подготовке предприятия общественного питания к сертификации

В) чайные напитки

Б1.В.ДВ.1.1 История развития науки о питании

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Этапы развития науки о питании	ОК-2, ОК-7, ОПК-1	Зачет (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «История развития науки о питании»

30. Факторы, определявшие рацион питания человека; характеристика доисторических людей и особенности их пищевого рациона в различные эпохи.
31. Основные этапы антропогенеза (эволюция предков человека).
32. Биография Гиппократ.
33. Основы рационального питания в трудах Гиппократ.
34. Трактат Гиппократ «О диете при острых болезнях».
35. Биография Ибн Сины.
36. Научное сочинение Ибн Сины «Канон медицины»,
37. «О питании подвинутых в годах»,
38. «О пользе и вреде вина».
39. Биография Клавдия Галена.
40. Диететическая схема Галена.
41. Античная теория питания Аристотеля и Галена.
42. Наука о питании в тибетской медицине.
43. Учение Ю. Либиха: научно-обоснованная классификация и значение пищевых веществ.
44. Наука о питании в трудах И. Петтенкоффера и К. Фойта: характер обмена белков, жиров и углеводов в организме человека; потребности организма человека в энергии и пищевых веществах, суточные нормы потребления белков, жиров и углеводов.
45. Основные положения трудов С.Ф. Хотовицкого
46. Работы в области физиологии: «Наставление по медицине» Германа Бургаве и «Элементы физиологии.» Альбрехта фон Галлера.
47. Работы И.М. Сеченова.

48. Работы по определению нормирования питания для отдельных групп населения М.Н. Шатерникова.
49. Основоположники отечественной гигиены А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман и Г.В. Хлопин.
50. Развитие науки о питании в 40-50 годах 20 века
51. История развития нутрициологии .
52. Труды Гичева Ю. П., Огановой Э о нутрициологии
53. Тутельян В. А «О фармаконутрициологии» - предпосылки развития нутрициологии
54. Объекты нутрициологии - макронутриенты, их классификация и характеристика
55. Объекты нутрициологии -микронутриенты, их классификация и характеристика
56. Объекты нутрициологии:-нутрицевтики, их классификация и характеристика
57. Объекты нутрициологии:-парафармацевтики, их классификация и характеристика
58. Объекты нутрициологии:-биотики и пробиотики, их классификация и характеристика

Варианты контрольной работы

Вариант 1

- 1.Трактат Гиппократ «О диете при острых болезнях».
2. Н.И.Луниин « Учение о витаминах»

Вариант 2

- 1.Ибн Сина « О питании подвинутых в годах»
- 2.Учение Бишофу и Вуа об источниках энергии для организма - углеводах и жирах.

Вариант 3

1. Ибн Сина «Канон медицины
2. Исследования К. Фойта, М. Рубнера, А. Я. Данилевского о.потребностях человека в нутриентах при разных видах деятельности

Вариант 4

- 1.Учение Ю. Либиха: «О классификации и значении пищевых веществ»
2. Работы А. П. Доброславина, Ф. Ф. Эрисмана, Г. В. Хлопина о питании различных групп населения в России

Вариант 5

- 1.Либих "Органическая химия в ее применении к физиологии и патологии»
- 2.Уильям Хей «О принципах раздельного питания»

Вариант 6

- 1..Ибн Сина «О пользе и вреде вина»
2. Характеристика и ассортимент генетически измененных продуктов

Вариант 7

- 1.Развитие санитарного дела в России.
- 2.Особенности питания в тибетской медицине

Вариант 8

1. Ибн Сина « О режиме питания»
- 2.Д.В. Каншин «Энциклопедия питания»

Вариант 9

1. **История развития физиологии питания**
- 2.Основные положения трудов С.Ф. Хотовицкого

Вариант 10

- 1.**История диетологии. Основные понятия**
2. Фойт К. О нормах питания для людей физического труда средней тяжести

Итоговый тест

Вариант 1

12. С именами каких ученых связана античная теория питания
- А) Аристотель и Гален К

Б) Г.Шаталова и А.М.Уголев

В) Хей и Г.Шелтон

13. Кто из нижеперечисленных авторов впервые дал научно обоснованную классификацию пищевых веществ

А) Гиппократ

Б) Сократ

В) Ю.Либих

14. Назовите автора следующего высказывания; «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить»

А) Сократ

Б) Ибн Сина

В) Ломоносов М.В.

15. Ученый, впервые предложивший научное определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:

А) М. Петтенкофер

Б) М. Рубнер

В) К. Фойт

16. Автор первого отечественного руководства по пищевой санитарии с элементами гигиены питания:

А) М.В. Ломоносов

Б) С.Ф.Хотовицкий

В) В.В. Пашутин

17. Гигиена питания это:

А) Наука, изучающая физиологические процессы организма человека

Б) Наука о закономерностях и принципах организации рационального и оптимального питания

18. К макронутриентам относятся:

А) белки, жиры, углеводы

Б) витамины, белки микроэлементы

В) витамины, микро – и макроэлементы

19. В растительных белках, в отличие от животных белков:

А) имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот

Б) имеется дефицит всех незаменимых аминокислот

В) имеется избыток ряда незаменимых аминокислот

Г) имеется избыток всех незаменимых аминокислот

20. В растительных жирах (маслах), в отличие от животных жиров:

А) присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК

Б) присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы

В) присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды

21. Эубиотики:

А) являются источником питания для микрофлоры кишечника

Б) средства, призванные восстановить микробиоценозы

В) создают условия, препятствующие размножению болезнетворных микроорганизмов

22. Как называются пищевые добавки, применяемые для регуляции функциональной активности клеток

А) биотики

Б) нутрицевтики

В) парафармацевтики

Вариант 2

12. Кто является автором научного сочинения «Канон медицины»

А) Ибн Сина

Б) Аристотель

В) Гиппократ

13. К. Гален в своих трудах:

- А) обобщил и развил принципы рационального питания
- Б) выделил гигиену питания как самостоятельный раздел общей гигиены
- В) описал характер обмена белков

14. Ученый, впервые предложивший научное определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:

- А) М. Петтенкоффер
- Б) М. Рубнер
- В) К. Фойт

15. Первое руководство по пищевой санитарии с элементами гигиены питания составил:

- А) С.Ф.Хотовицкий
- Б) И.М. Сеченов
- В) А.П. Доброславин

16. Кто был основоположником гигиенической школы в Москве

- А) К. Фойт
- Б) Ф.Ф. Эрисман
- В) А.В. Рейслер

17. К микронутриентам относятся

- А) белки, жиры, углеводы
- Б) витамины, белки микроэлементы
- В) витамины, микро – и макроэлементы

18. Пищевые добавки, применяемые для регуляции функциональной активности клеток организма человека называются:

- А) нутрицевтики
- Б) биотики
- В) парафармацевтики

19. Вещества, активно участвующие в физиологических процессах, выполняющие роль катализаторов, увеличивающие сопротивляемость организма к воздействию вредных агентов:

- А) биотики-
- Б) эубиотики
- В) пробиотики

20. Витамины группы В растворяются:

- А) в спирте
- Б) в жирах
- В) в воде

21. Какая из групп эубиотиков восстанавливает микрофлору кишечника:

- А) пробиотики
- Б) пребиотики
- В) синбиотики

22. Какие белки называют полноценными:

- А) содержат в своем составе заменимые и незаменимые аминокислоты
- Б) содержат в своем составе все незаменимые аминокислоты
- В) содержат в своем составе только заменимые аминокислоты

Б1.В.ДВ.1.2 История развития науки и техники

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплин:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1.Наука и техника в истории человечества	ОК-7, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).
2.	Модуль 2 Мировая наука и техника в XX в. и в нач. XXI в.	ОК-7, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно).

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «История науки и техники».
2. Зарождение научных знаний в первобытном обществе.
3. Изготовление и использование орудий труда первобытными людьми.
4. Формирование научных знаний и развитие отдельных отраслей науки (конец IV тыс. до н.э. – первая половина V в. н.э.).
5. Переход к металлическим орудиям. Революционная роль железа.
6. Становление металлургии.
7. Техника государств Древнего Востока (Египет, Месопотамия, Индия, Китай).
8. Техника античных государств (Древняя Греция, Древний Рим).
9. Наука в период средневековья (вторая половина V – первая половина XV в.).
10. Уклад техники средневековья в Западной Европе (вторая половина V – середина XVII в.).
11. Научные и технические достижения средневекового Востока.
12. Цеховое ремесленное производство.
13. Начало научного этапа в развитии производства (вторая половина XV – первая половина XVIII в.).
14. Усовершенствование техники в мануфактурный период.
15. Становление и развитие мануфактурного производства.
16. Развитие науки в эпоху промышленного переворота (вторая половина XVIII – начало XIX в.).
17. Совершенствование техники машинного производства (вторая половина XVIII – начало XIX в.).
18. Техническое перевооружение промышленности и транспорта (вторая половина XVIII – начало XIX в.).

19. Военная техника как одно из направлений совершенствования металлургии и машиностроения (XV–XIX вв.).
20. Общая характеристика состояния естественных и технических наук в XIX в.
21. Технические достижения периода перехода к индустриализации (в XIX в.).
22. Превращение науки в непосредственную производительную силу (XX в.).
23. Научно–техническая революция XX в.
24. Создание и развитие средств связи (конец XVIII – начало XX в.).
25. Развитие транспорта (вторая половина XVIII – начало XX в.).
26. Военная техника как определяющее направление научно-технической революции (XX в.).
27. Возникновение и развитие воздухоплавания. Первые летательные аппараты.
28. Научные представления о создании летательных аппаратов (XVIII–XIX вв.).
29. Развитие самолетостроения в конце XIX – первой половине XX в.
30. Выдающиеся авиационные конструкторы и их разработки.
31. Авиатехника второй половины XX – начала XXI в.
32. Складывание мировой системы гражданской авиации (с 20-х годов XX в.).
33. Авиация как транспортная система (со второй половины 40-х годов XX в.).
34. Формирование научной основы исследования и изучения космоса (XIX – первая половина XX в.).
35. Создание космической техники.
36. Искусственные спутники Земли.
37. Пилотируемые корабли и орбитальные научные станции.
38. Выдающиеся конструкторы космической техники.
39. Исследование Луны и планет солнечной системы.
40. Наука и техника в современной инновационной экономике.
41. Основные направления и перспективы развития современной науки и техники.
42. Социально-экономические достижения, проблемы и перспективы научно-технического прогресса.
43. Становление, развитие и перспективы науки и техники в России.

Тестовые задания

1. Первым инструментом для счета можно считать
 - д) руку человека
 - е) палочки
 - ж) арифмометр
 - з) камешки
2. Абак — это:
 - д) музыкальный автомат
 - е) счеты
 - ж) устройство для работы по заданной программе
 - з) первая механическая машина
3. В каком веке появились первые устройства, способные выполнять арифметические действия?
 - д) в XVI веке
 - е) в XVII веке
 - ж) в XIX веке
 - з) в XVIII веке
4. Механическое устройство, позволяющее складывать числа, изобрел:

- д) П. Нортона
- ж) Г. Лейбниц
- е) Б. Паскаль
- з) Д. Нейман

5. Идею механической машины с идеей программного управления соединил:

- д) Ч. Беббидж (первая половина XIX в.)
- е) Дж. Атанасов (30-е гг. XX в.)
- ж) К. Берри (XX в.)
- з) С. А. Лебедев (1951 г.)

5. Как называлось первое механическое устройство для выполнения четырех арифметических действий?

- д) соробан
- е) суан-пан
- ж) семикосточковые счеты
- з) арифмометр

6. Первым программистом мира является

- г) Г. Лейбниц
- д) Б. Паскаль
- е) А. Лавлейс

7. В каком веке произошел коренной перелом в развитии вычислительной техники?

- д) в XIX веке
- ж) в XVIII веке
- е) в XX веке
- з) в XVII веке

8. Первоначальный смысл английского слова "компьютер":

- е) вид телескопа
- ж) электронный аппарат
- з) электронно-лучевая трубка
- и) человек, производящий расчеты
- к) набор ламп, выполняющих различные функции

9. Первые ЭВМ были созданы ...

- д) в 40-е годы
- ж) в 70-е годы
- е) в 60-е годы
- з) в 80-е годы

10. Первая ЭВМ в нашей стране появилась ...

- д) в XIX веке
- е) в 60-х годах XX века
- ж) в первой половине XX века
- з) в 1951 году

11. Первая ЭВМ в нашей стране называлась...

- д) Стрела
- ж) IBM PC
- е) МЭСМ
- з) БЭСМ

12. Основоположителем отечественной вычислительной техники является...

- д) Сергей Алексеевич Лебедев
- е) Николай Иванович Лобачевский
- ж) Михаил Васильевич Ломоносов
- з) Пафнутий Львович Чебышев

13. Под термином "поколение ЭВМ" понимают...

- д) все счетные машины
- е) все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах
- ж) совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации
- з) все типы и модели ЭВМ, созданные в одной и той же стране

14. Машины первого поколения были созданы на основе...

- д) транзисторов
- е) электронно-вакуумных ламп

- ж) зубчатых колес
 - з) реле
15. Электронной базой ЭВМ второго поколения являются...
- г) электронные лампы
 - д) полупроводники
 - е) интегральные микросхемы
16. Какая из отечественных ЭВМ была лучшей в мире ЭВМ второго поколения?
- д) МЭСМ
 - ж) БЭСМ
 - е) Минск-22
 - з) БЭСМ-6
17. Основной элементной базой ЭВМ третьего поколения являются...
- а) БИС
 - б) СБИС
 - в) интегральные микросхемы
 - г) транзисторы
18. В каком поколении машин появились первые программы?
- а) в первом поколении
 - б) во втором поколении
 - в) в третьем поколении
 - г) в четвертом поколении
19. Для машин какого поколения потребовалась специальность "оператор ЭВМ"?
- а) первого поколения
 - б) второго поколения
 - в) третьего поколения
 - г) четвертого поколения
20. В каком поколении машин появились первые операционные системы?
- д) в первом поколении
 - е) во втором поколении
 - ж) в третьем поколении
 - з) в четвертом поколении
21. Машины какого поколения позволяют нескольким пользователям работать с одной ЭВМ?
- д) первого поколения
 - е) четвертого поколения
 - ж) второго поколения
 - з) третьего поколения
22. Что представляет собой большая интегральная схема (БИС)?
- г) транзисторы, расположенные на одной плате
 - д) кристалл кремния, на котором размещаются от десятков до сотен логических элементов
 - е) набор программ для работы на ЭВМ
23. Массовое производство персональных компьютеров началось ...
- д) в 40-е годы
 - е) в 90-е годы
 - ж) в 50-е годы
 - з) в 80-е годы
24. Портативные компьютеры появились в поколении ЭВМ:
- д) первом
 - е) втором
 - ж) третьем
 - з) четвертом
25. Общим свойством машины Бэббиджа, современного компьютера и человеческого мозга является способность обрабатывать...
- д) числовую информацию
 - е) текстовую информацию

- ж) звуковую информацию
 - з) графическую информацию
26. Современную организацию ЭВМ предложил...
- д) Джон фон Нейман
 - е) Джордж Буль
 - ж) Ада Лавлейс
 - з) Норберт Винер
27. Основная идея, заложенная в работе суперкомпьютера – это:
- е) наращивание производительности процессора;
 - ж) мультипроцессорный принцип обработки задачи;
 - з) уменьшение размеров компьютера;
 - и) улучшение комфортабельности при работе за компьютером.
 - к)

Ключ к тесту

28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
а	б	б	б	а	г	в	б	г	а	г	б	а	б

42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	
б	б	г	в	а	а	в	г	б	б	г	а	а	

Б1.В.ДВ.2.1 Профессиональная этика и эстетика

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Этика как наука»	ОК-5, ОК-6, ОК-7	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
2.	Модуль 2 «Профессиональная этика»	ОК-5, ОК-6, ОК-7	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)
3.	Модуль 3 «Основные понятия научно-исследовательской работы»	ОК-5, ОК-6, ОК-7	Зачет (устно), тестовые задания и реферат (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

31. Предмет и задачи этики и профессиональной этики и эстетики. Основные понятия и принципы дисциплины «Профессиональная этика и эстетика».
32. Нравственные основы цивилизованного бизнеса.
33. Сочетание экономических и нравственных целей в управлении.
34. Проблемы этики делового общения в истории философской и психологической мысли.
35. Психологическая структура личности и практика делового общения. Структура психики по З. Фрейду. Модель психической структуры в аналитической психологии К. Юнга. Гуманистический и когнитивный подходы к пониманию психики личности.
36. Детерминизация поведения личности в деловом общении. Факторы детерминации поведения личности. Макро- и микросреда личности. Динамика человеческого поведения. Ролевое поведение в деловом общении.
37. Психология деловых отношений. Общение как коммуникация и как взаимодействие.
38. Деловые отношения и психодиагностика. Методы психодиагностики. Тесты для руководителя.
39. Деловые отношения в рабочей группе. Рабочая группа: социально-психологические особенности. Профессиональная зрелость рабочей группы.
40. Типы отношений в системе руководитель-подчиненный. Морально-психологический климат и его динамика. Классификация психотипов личности. Проблема лидерства. Роль руководителя в становлении коллектива.
41. Стиль и социально-психологические проблемы руководства. Стиль руководства. Классическая типология К. Левина. Выбор оптимального стиля руководства: ситуационный подход. Многомерные модели стилей руководства. Психологические проблемы руководства.
42. Проблема чести в бизнесе.
43. «Человеческий фактор» в управлении.
44. Великие предприниматели XX века и их ценностные ориентации.
45. Принцип справедливости в бизнесе.
46. Бизнес и социальная ответственность.
47. Традиции отечественного предпринимательства.
48. Культура управления и деловой успех.
49. Ценностная ориентация современных российских предпринимателей.
50. Вопросы этики управления в Кировских бизнес-изданиях.
51. Имидж фирмы.
52. Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Правила поведения в условиях конфликта.
53. Особенности этики деловых отношений в западноевропейской культурной традиции.
54. «Протестантская этика и дух капитализма».
55. Современные взгляды на место этики в деловых отношениях.
56. Общие этические принципы и характер деловых отношений.
57. Деловой этикет. Правила этикета.
58. Правила вербального этикета. Правила общения по телефону. Подготовка к деловой беседе по телефону.
59. Правила деловой переписки
60. Основные концепции в этике бизнеса.

Тестовые задания для текущего контроля знаний

1. Поступать морально по Э. Дюркгейму - это значит:

4. исполнять свой долг
5. идти на компромисс
6. считаться с другими интересами

2. Концепция компромисса, предложенная Конфуцием, включает в себя требования :

4. строгости и жесткости
5. сдерживания себя

б.поиска «среднего пути»

3.Нормативно-ценностный образец должного в его наиболее совершенной форме называется ...

4.нравственный эталон

5.нравственное совершенство

б.нравственный идеал

4.В первобытном обществе регуляция поступков и общественных отношений осуществляется с помощью...

4.норм

5.обычаев

б.табу

5.«Экономический человек» руководствуется в деловых отношениях ...

4.чувством справедливости

5.долгом

б.экономической выгодой

6. Этические идеи Конфуция можно охарактеризовать как теорию

4.«управления людьми на основе уважения»

5.«управления людьми на основе добродетели»

б.«управления людьми на основе благоговейного отношения к делу:

7.Нравственный принцип - это более обобщенное выражение нравственного долженствования, которое относится к ...

4.отдельным ситуациям

5.отдельным поступкам

б.самой направленности деятельности человека

8.Нравственный закон буддизма основан на учении о:

4.борьбе хороших благородных свойств человека с дурными склонностями

5.вселенской любви и сострадания ко всем живым

б.благоговейном отношении к делу

9.Кто из античных философов утверждал, что человек есть «мера все вещей»:

4.Протагор

5.Патон

б.Аристотель

10.Концепция человеколюбия («ЖЭНЬ») была разработана этическом учении

4.Буддизма

5.Суфизма

б.конфуцианства

11.В основе классификации делового общения не лежит...

4.его содержательная направленность

5.его целевая ориентация

б.его функциональное значение

12.Скрытое внедрение в психику делового партнера установок, намерений, желаний, которые ему внутренне не присущи характерно для...

4.убеждающего делового общения

5.манипулятивного делового общения

б.информационного делового общения

13.К формам выражения нравственной нормы не относится

4.запрет

5.поучение

б.закон

14.Кредо аморализма выражено в фразе:

4.«Совесть - лучший контролер»

5.«Побеждает сильнейший»

6.«Цель оправдывает средства»

15.К формам интерактивного взаимодействия партнеров в общении не относится:

4.Приспособление

5.однаправленное содействие

6.компромисс

16.Моральное сознание выступает в

4.безлично-анонимной форме

5.классово-ограниченной форме

6.форме общественного мнения

17.К барьерам в общении не относится:

4.отношений

5.социокультурные различия

6. материальный достаток

18.Главное препятствие при воздействии на партнера по общению в процессе интеракции

- это ...

4.барьеры общения

5.социокультурные нормы

6.психологическая защита

19.Содержание делового общения составляет:

4.внутренний личностный мир субъектов общения

5.обсуждение социально-значимой проблемы

6.удовлетворение потребности в общении

20. Важнейшим признаком делового общения является:

4.наличие в нем взаимного психологического влияния партнеров

5.оно служит способом приобретения и закрепления профессиональных знаний, навыков, умении

6.наличие в нем формально-ролевого принципа взаимодействия субъектов общения

21.Партнерское деловое общение - это общение ... субъектов

4.равнозначных

5.равностатусных

6.равноправных

22.Принцип гуманизма предполагает ,что личность будет...

4.с уважением и любовью относиться ко всем

5.с уважением и любовью относиться к «своим»

6.с уважением и любовью относиться к тем, кто этого заслуживает

23.К специфическим особенностям обычаев не относится..

4.локализованная сфера действия

5.обращенность в прошлое

6.устремленность в будущее

24.Оценочно-императивное освоение действительности осуществляется через...

4.выработку духовных ценностей

5.создание норм

6.осознание общественных потребностей

25.Диалектическое искусство корректного и уважительного спора рождается в диалогах

4.Демосфена

5.Демокрита

6.Платона

26.Российская этическая традиция ориентируется в деловом общении на :

4.справедливость и взаимопомощь

5.солидарность и взаимопомощь

6.справедливость и солидарность

27. Эгоизм как ценностная ориентация личности – это...

- 3. стремление утвердить себя
- 4. стремление утвердить себя за счет других

28. Кто является автором этой формулы деятельности человека: «Нужно действовать под влиянием чувств и думать, чтобы действовать»?

- 4. Н. Макиавелли
- 5. И. Кант
- 6. О. Конт

29. Кто является автором этого естественного закона: «Не делай другим того, чего не хотел бы, чтобы делали тебе»?

- 4. И. Кант
- 5. Т. Гоббс
- 6. О. Конт

30. Моральный принцип добросовестного отношения к труду не выражается в:

- 3. бережливости и рачительности
- 4. прагматичности и экономии

31. Мораль - это

- 4. система нравственных отношений в обществе
- 5. совокупность норм и правил поведения, которыми люди руководствуются в своей жизни
- 6. система норм, санкций, оценок, предписаний и образцов поведения

32. Мораль есть разновидность ... освоения действительности

- 4. художественно-эстетического
- 5. эмоционально-чувственного
- 6. оценочно-императивного

33. Суфийская этическая концепция утверждает, что «истинное Я человека проявляется тогда, когда он...

- 4. стремится к личной независимости
- 5. стремится к общению с другими
- 6. начинает с любовью открываться другим

34. Одобрение или осуждение моральным сознанием явлений, поступков, установок, черт характера человека называется ...

- 4. моральной оценкой
- 5. моральной регуляцией
- 6. моральным контролем

35. Нравственный кризис - это переходное состояние социальной системы, которое сопровождается деструктивными процессами в общественных и личностных ...

- 4. интересах
- 5. нормативно-ценностных структурах
- 6. потребностях

36. Межличностная аттракция в деловом общении создает условия для:

- 4. познания друг друга
- 5. психоэмоционального фона отношений
- 6. межличностного понимания

37. Мотивированные и совершенные сознательно социально-значимые действия называются:

- 4. деятельностью
- 5. поступком
- 6. социальным поведением

38. Э. Дюркгейм противопоставляет принципу максимизации выгоды:

- 4. принцип общественного разделения труда на основе индивидуальных различий
- 5. солидарности
- 6. собственного интереса

39. Гуманистическая тенденция в западно - европейской этической мысли утверждает в деловом общении:

4. человечность межличностных отношений

5. приоритет любви к ближним

6. правдивость и искренность поступков

40. Сознательное искажение действительного положения дел с целью нанесения ущерба репутации человека или его достоинству называется ...

3. компромат

4. клевета, оскорбление

41. Общение в социальной психологии рассматривается как многомерный феномен, который включает в себя и определенные психологические механизмы ... и ... субъектов общения

4. познания и контроля

5. познания и понимания

6. понимания и контроля

42. Основными свойствами морального сознания являются вездесущность, универсальность и ...

4. абсолютность

5. субъективность

6. рефлексивность

43. Отличие моральной нормы от правовой заключается в ее...

4. развитой личной мотивации

5. формальности

6. обязательности для всех

44. Кто является сторонником «этики ответственности» человека:

4. И. Кант

5. К. Маркс

6. М. Вебер

45. Процесс восприятия друг друга партнерами по общению называется.

4. Идентификация

5. Аттракция

6. Перцепция

46. В каком направлении психологии определяющим является принцип «Любое поведение индивида определяется своими последствиями»?

4. в гуманистической психологии

5. в необихевиоризме

6. в психоанализе

47. Межличностная аттракция способствует...

4. взаимопониманию партнеров

5. уподоблению партнеров друг другу

6. взаимному «тяготению» партнеров

48. К нравам не относят морально ... действия и поступки

4. отрицательные

5. нейтральные

6. позитивные

49. Типичными формами проявления нравов выступают:

4. Добродетели

5. Поступки

6. намерения

50. В партнерском деловом общении доминирует стремление к...

4. соперничеству и здоровой конкуренции

5. согласованию интересов

б.взаимовлиянию друг на друга

51.В чем состоит главная цель конвенционального делового общения...

4.в авторитарном контроле за поведением делового партнера

5.в оказании внушающего воздействия на делового партнера

б.в поддержании договорно-правовых отношений фирмы

52.Российская этическая традиция ориентируется в деловом общении на...

4.справедливость и взаимопомощь

5.солидарность и взаимопомощь

б.справедливость и солидарность

53.К формам выражения моральной оценки не относятся...

4.поощрительные действия

5. понятийные характеристики

б. ограничение общения

54.Моральная норма – это...

4.требование, которое должно быть выполнено для достижения определенной цели

5.многократно повторяющиеся практические действия, воплощающие в себе общественную целесообразность

б.единичное частное предписание, понуждающее к совершению определенного поступка или запрещающее его

55.Объектом моральной оценки могут быть...

3.моральная деятельность человека

4.моральные требования и принципы

56.К механизмам познания и понимания субъектов общения в социальной психологии не относится:

4.аттракция

5.идентификация

б.проекция

57.Прагматично - утилитаристская тенденция в западноевропейской этической мысли ориентирует деловые отношения на...

4.первенство долга перед выгодой

5.максимизацию выгоды любой ценой

б.приоритет рациональности

58.К механизмам перцепции не относится:

4.конгруэнтность

5.рефлексия

б.эмпэтия

59.Деловое общение - это особый вид общения, который реализуется в совместной ... людей.

4.профессионально-предметной

5.социально-значимой

б.предметно-целевой

60.Целью интеракции в общении является...

4.выработка общей стратегии поведения

5.изменение индивидуального или группового поведения

б.организация взаимодействия индивидов

61.Гармония в общении людей по О. Конту – это...

4.согласованное взаимодействие на основе наилучшего сочетания интересов

5.согласованное взаимодействие на основе единых целей

б.наилучшее сочетание интересов на основе единых целей

62.ПРАВЫ - это традиционное понятие, обозначающее массовые и ... проявления морального и аморального поведения...

4.обычные

5.распространенные

6.индивидуальные

63.В классической этике моральные качества личности называются...

4.добродетелями

5.достоинствами

6.нравственными чертами

64.К конвенциональным ограничениям делового общения не относятся:

4.социально-правовые нормы

5.политические традиции

6.моральные нормы

65.К нравственным коллизиям не относится:

4.гуманное отношение и сострадание к больному

5.честность в словах и справедливость в оценке

6.индивидуализм ценностей личности и коллективизм морали

66.Целью пресс-конференции как формы делового общения является :

4.обсуждение какого-либо проекта фирмы или организации

5.оказать воздействие на общественное мнение

6.ознакомить общественность с точкой зрения предприятия или организации на какую-либо социально значимую проблему

Тематика рефератов

1. Этика делового общения. Нравственные проблемы профессиональной деятельности.
2. Невербальные средства общения. Язык жестов.
3. Роль пространства при общении. Зоны и территории.
4. Коммуникативное поведение разных народов мира (жесты, мимика, манера речи). Национальный характер жестов.
5. Искусство общения. Коммуникативные барьеры и неудачи.
6. Культура спора. Поведение полемистов. Полемическое мастерство.
7. Культура и этика деловых отношений. Конфликты и их преодоление.
8. Психология общения и понимания.
9. Психология групп.
10. Деловой этикет.
11. Имидж делового человека.
12. Культура светского общения. Правила светской беседы. Тосты и комплименты.
13. Деловая беседа: типичные ошибки при ее проведении.
14. Деловые переговоры. Принципы и этапы ведения переговоров.
15. Национальные стили ведения переговоров (на примере одной-двух национальных культур).

Б1.В.ДВ.2.2 Адаптация на рынке труда

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Модуль 1. «Основные факторы, способствующие достижению успеха в трудоустройстве и адаптации на рынке труда»	ОК-3, ПК-12	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Законодательное регулирование трудовой деятельности»	ОК-3, ПК-12	Зачет (устно), тестовые задания и контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

47. Понятие рынка труда.
48. Особенности рынка труда в России.
49. Структура и принципы формирования рынка труда.
50. Виды рынка труда, вакансий.
51. Работодатели и выпускники вузов на рынке труда.
52. Требования, предъявляемые к специалистам на рынке труда.
53. Конкуренция и конкурентоспособность на рынке.
54. Основные причины и этапы поиска работы.
55. Способы поиска работы.
56. Понятие скрытого рынка вакансий.
57. Техники оценки предложения о работе.
58. Переговоры о заработной плате.
59. Сопроводительные и рекомендательные письма.
60. Основные виды резюме.
61. Структура и правила составления резюме, основные ошибки.
62. Значение сопроводительного письма.
63. Цель и структура собеседования при устройстве на работу.
64. Типы собеседования.
65. Модели поведения кандидатов при собеседовании.
66. Роль рекомендаций при трудоустройстве и правила их оформления и использования.
67. Основные ошибки кандидатов при собеседовании.
68. Правила эффективной презентации.
69. Имидж кандидата.
70. Определение карьеры.
71. Типы и варианты карьерного продвижения.
72. Модели построения карьеры.
73. Фазы становления профессионала и этапы планирования и реализации карьеры.
74. Формирование целей карьеры.
75. Реализация призвания в профессиональном выборе и определение места работы в системе жизненных ценностей.
76. Адаптация на рабочем месте: сущность проблемы, виды, время адаптации.

77. Факторы, оказывающие воздействие на морально-психологическое состояние на новом рабочем месте.
78. Прохождение испытательного срока.
79. Рекомендации по адаптации на рабочем месте.
80. Нормативно-правовая база регулирования трудоустройства на работу.
81. Право граждан на содействие обеспечению занятости и трудоустройству.
82. Участие работодателей в обеспечении занятости населения.
83. Особенности трудоустройства отдельных категорий граждан.
84. Гражданско-правовой договор.
85. Коллективный договор и соглашения.
86. Понятие, стороны и значение трудового договора.
87. Содержание трудового договора.
88. Порядок заключения трудового договора, испытательный срок.
89. Изменение и прекращение трудового договора. «
90. «Социальный пакет» как особый вид трудовых гарантий.
91. Социальные гарантии при потере работы и безработице.
92. Правовой статус безработного.

Тестовые задания

Представленные тестовые задания позволяют выявить степень освоения компетенции ПК-1 (способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач).

Законодательное регулирование трудовой деятельности Вариант 1

1. Коллективный договор – это...

- А) трудовой договор между несколькими работниками и одним работодателем
- Б) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей
- В) соглашение между государственными органами, работниками и представителем работодателя

2. По общему правилу заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста ...

- А) четырнадцати лет
- Б) пятнадцати лет
- В) шестнадцати лет

3. В каких случаях лицо, поступающее на работу, не обязано предъявлять работодателю трудовую книжку...

- А) только когда трудовой договор заключается впервые;
- Б) только когда работник поступает на работу на условиях совместительства;
- В) когда работник поступает на работу на условиях совместительства или после пяти летнего перерыва в работе;
- Г) когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства.

4. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее...

- А) трех дней со дня фактического допущения работника к работе;
- Б) десяти дней со дня фактического допущения работника к работе;
- В) месяца со дня фактического допущения работника к работе.

5. Для лиц в возрасте 16-18 лет рабочее время сокращено до..... в неделю.

- А) 24 часов

Б) 35 часов

В) 40 часов

6. Испытания при приеме на работу не применимо к:

А) лицам пенсионного возраста

Б) военнообязанным

В) инвалидам

Г) работникам до 18 лет.

7. При приеме на работу не требуется документ:

А) паспорт

Б) свидетельство о рождении

В) трудовая книжка

Г) диплом

8. По общему правилу срок испытания при принятии на работу не может превышать:

А) 20 дней.

Б) Две недели.

В) В зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца.

Г) 3 месяца.

9. Прогулом не считается:

А. Отсутствие на рабочем месте свыше 4х часов

Б. Отсутствие на рабочем месте свыше 2х часов

В. Отсутствие на рабочем месте в течении дня

Г. Неявка на работу более 2х дней

10. Трудовой договор может прекратиться по инициативе:

А. Собственника, работника

Б. Собственника, работника, сотрудников милиции.

В. Работника, членов его семьи.

Г. Профсоюзного органа, начальника отдела кадров

11. Какой документ является свидетельством о трудовой деятельности работника.

А. Трудовой договор

Б. Трудовая книжка

В. Приказ о приеме на работу

Г. Все выше указанные варианты

12. Примером трудового правоотношения является данная ситуация:

А) Мария Ивановна усыновила осиротевшего племянника

Б) Сергей Петрович подал в ЗАГС заявление о разводе

В) Иван Иванович уволился с работы по собственному желанию

Г) Светлана Петровна составила завещание

Вариант 2

1. Для кого из представленных ниже категорий нельзя устанавливать испытание при приеме на работу...

А) государственных служащих

Б) лиц, окончивших образовательные учреждения высшего профессионального образования

В) несовершеннолетним

2. По общему правилу работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме...

А) за две недели;

Б) за три недели;

В) за четыре недели.

3. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать...

А) 36 часов в неделю;

Б) 40 часов в неделю;

В) 48 часов в неделю.

4. Влечет ли работа на условиях неполного рабочего времени для работников какие-либо ограничения продолжительности ежегодного основного оплачиваемого отпуска, исчисления трудового стажа и других трудовых прав?

А) да

Б) да, если работа на таких условиях осуществляется более трех месяцев

В) нет

5. Что из перечисленного не относится к видам времени отдыха:

А) ежедневный (междусменный) отдых;

Б) выходные дни (еженедельный непрерывный отдых);

В) пропуск по болезни;

Г) нерабочие праздничные дни;

Д) отпуска.

6. С 14 лет можно стать участником трудовых отношений при условии:

А) получено основное общее образование

Б) получения согласия родителей

В) обучения в среднем профессиональном учебном заведении

7. Необходимым документом при приёме на работу не является:

А) трудовая книжка

Б) паспорт

В) документ об образовании

Г) рекомендации с прежнего места работы

Д) страховое свидетельство государственного пенсионного страхования

8. Виды трудового договора по срокам действия:

А. срочный, бессрочный, на время определенной работы.

Б. Срочный, бессрочный.

В. Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

Г. Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

9. Испытательный срок для руководителей составляет:

А. до 3 месяцев

Б. до 10 дней

В. до 1 месяца

Г. до 6 месяцев

10. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 35 часа в неделю :

А. для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет

Б. для пенсионеров

В. для инвалидов

Г. для работников в возрасте с 16-18 лет

11. Лицо может самостоятельно заключать трудовой договор в возрасте:

А. с 14 лет

Б. с 20 лет

В. с 16 лет

Г. с 18 лет

12. В трудовую книжку заносятся сведения:

А) о приеме на работу и выполняемой трудовой функции

Б) периодах временной нетрудоспособности

В) о семейном положении

Г) о наличии иждивенцев

Д) о временных переводах на другую работу продолжительностью до одного года

Е) о предоставляемых ежегодных оплачиваемых отпусках

Примерная тематика контрольных работ по дисциплине:

1. Пути и средства корректировки имиджа.
2. Формирование представлений об имидже в культуре XX –XXI вв.
3. Корпоративный имидж: сущность, функции, структура.
4. Образ и личность оратора.
5. Речевой этикет и риторика
6. Внешний облик оратора.
6. Деловая беседа по телефону.
7. Подготовка и проведение переговоров с иностранными партнёрами.
8. Технология проведения переговоров с ориентацией на успех.
9. Выбор стратегий поиска работы.
10. Составление карьерного Портфолио.
11. Основные теории о видах деятельности и профессиональных характеристиках.
12. Статистический анализ и прогнозирование рынка труда.
13. Трудовая занятость российских студентов.
14. Организация общественных работ как способ обеспечения временной занятости населения.
15. Понятие компенсаций в сфере труда.
16. Статус безработного в России и США.
17. Реализация государственной политики в области социальной поддержки безработного.
18. Роль молодых специалистов в организации малого бизнеса.
19. Основные принципы разработки бизнес-плана малого предприятия.
20. Требования работодателей к специалистам на рынке труда.
21. Определение личных умений, навыков, компетенции.
22. Презентации профессиональных и личных качеств, навыков конкурентных преимуществ.
23. Определение своих сильных сторон и их важности для поиска работы.
24. Способы поиска объявлений о вакансиях.
25. Анализ объявлений о вакансиях.
26. Подготовка и оформление документов, необходимых при поиске работы.
27. Подготовка и оформление резюме.
28. Подготовка навыков собеседования с работодателем.
29. Подготовка и оформление автобиографии.
30. Определение типа и направления построения карьеры.
31. Составление плана карьерного роста.
32. Технология поиска и трудоустройства через Интернет
33. Этика делового общения руководителей и подчиненных.
34. Передвижение и увольнение работников.
35. Специфические особенности молодежного рынка труда.
36. Имидж делового человека.
37. Стратегии самопрезентации.
38. Барьеры, препятствующие выходу на рынок труда молодых специалистов.

Б1.В.ДВ.3.1 Идентификация и сертификация сырья и продукции

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,

	технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-19	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основы идентификационной деятельности	ОК-4, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24	Зачет (устно), ситуационные задачи (кейс стади) - письменно
2.	Модуль 2. Фальсификация сырья и продукции	ОК-4, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24	Зачет (устно), ситуационные задачи (кейс стади) - письменно
3.	Модуль 3. Порядок сертификации сырья и продукции. Идентифицирующие признаки. Выявление фальсификации	ОК-4, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24	Зачет (устно), ситуационные задачи (кейс стади) - письменно

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Цель, задачи, объекты, субъекты идентификации. Функции идентификации. Актуальность проблемы идентификации. Понятие идентификации и соответствия.
2. Место идентификации в оценке соответствия сырья, продукции, товара.
3. Виды оценки соответствия (оценка качества, контроль качества, сертификация или декларирование).
4. Структура и классификация идентификации. .
5. Виды идентификации: ассортиментная (групповая, видовая, страны происхождения, марочная).
6. Виды идентификации: квалитметрическая (компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная).
7. Виды идентификации: информационная (партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ).
8. Критерии идентификации (типичность для конкретного вида, наименования или однородной группы продукции; объективность и сопоставимость; проверяемость; трудность фальсификации)
9. Показатели идентификации: органолептические, физико- химические, микробиологические.
10. Понятие о фальсификации. Виды фальсификации: ассортиментная, квалитметрическая, количественная, стоимостная, информационная.
11. Взаимосвязь видов фальсификации сырья, продукции, товара с его характеристиками.

12. Средства и способы квалитетической, количественной, стоимостной, информационной фальсификации Технологическая и предрезализационная фальсификация.
13. Методы идентификации. информатиционно- аналитические, органолептические,
14. Понятие о контрафакции, контрафактной продукции, этикетки, упаковки. Обнаружение контрафактной продукции Меры борьбы и ответственность за фальсификацию продукции и сырья.
15. Порядок добровольной сертификации по ГОСТ Р;
16. Контроль и испытания сырья и продукции: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика важнейших видов.
17. Государственный контроль (надзор): понятие, назначение, сфера применения, объекты государственного контроля (надзора), принципы, порядок проведения.
18. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия: маркирование знаками соответствия, знаком обращения на рынке.
19. Правовая база – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля».
20. Сертификация продовольственного зерна. Идентифицирующие признаки зерна разных культур. Фальсификация зерна.
21. Сертификация муки. Идентифицирующие признаки вида и типа муки. Фальсификация муки.
22. Сертификация крупы. Идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности круп. Фальсификация круп.
23. Сертификация хлебобулочных (хлеба, булочных, сухарных, бараночных и мучных кулинарных изделий). Идентифицирующие признаки. Фальсификация хлебобулочных изделий
24. Сертификация макаронных изделий. Идентифицирующие признаки. Фальсификация макаронных изделий.
25. Сертификация свежих плодов и овощей. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация свежих плодов и овощей.
26. Сертификация переработанных плодов и овощей. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация переработанных плодов и овощей
27. Сертификация растительных масел. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация растительных масел.
28. Сертификация продуктов переработки растительных масел (маргаринов, жиров для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонезов) Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация продуктов переработки растительных масел.
29. Сертификация сахара. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация сахара.
30. Сертификация меда. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация меда.
31. Сертификация кондитерских изделий. (сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, восточные сладости). Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация кондитерских изделий.
32. Сертификация молока и цельномолочных продуктов. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация молока и цельномолочных продуктов.
33. Сертификация кисломолочных продуктов (кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий). Общие и специфические идентифицирующие показатели Фальсификация кисломолочных продуктов.
34. Сертификация молочных консервов (сгущенных молочных консервов, сухих молока и сливок, детских сухих молочных продуктов). Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация молочных консервов.
35. Сертификация сыров. Общие и специфические идентифицирующие показатели. Фальсификация сыров.

36. Сертификация масла из коровьего молока. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация масла из коровьего молока.

37. Сертификация мороженого. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация мороженого.

38. Сертификация мяса, субпродуктов и мяса птицы. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация мяса, субпродуктов и мяса птицы.

39. Сертификация колбасных изделий (колбас вареных, фаршированных, полукопченых, копченых). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация колбасных изделий.

40. Сертификация колбасных изделий (колбас кровяных, ливерных, сосисок и сарделек). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация колбасных изделий.

41. Сертификация колбасных изделий, (мясных хлебов, паштетов, зельцев и студней). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация колбасных изделий.

42. Сертификация продуктов из мяса (окороков, рулетов, грудинки копченой, корейки копченой). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация продуктов из мяса.

43. Сертификация продуктов из мяса (ветчинной шейки, балыка свиного, буженины, карбоната). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация продуктов из мяса.

44. Сертификация мясных консервов. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация мясных консервов.

45. Сертификация мясных полуфабрикатов. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация мясных полуфабрикатов.

46. Сертификация мясных кулинарных изделий. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация мясных кулинарных изделий.

47. Сертификация яйца. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация яйца.

48. Сертификация продуктов переработки яйца (мороженых яичных продуктов, сухих яичных продуктов, ферментированных яичных продуктов, яичных продуктов, консервированных сахаром). Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация продуктов переработки яйца.

49. Сертификация пряностей. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация пряностей.

50. Сертификация приправ. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация приправ.

51. Сертификация чая. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация чая.

52. Сертификация кофе. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация кофе.

53. Сертификация безалкогольных напитков. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация безалкогольных напитков.

54. Сертификация слабоалкогольных напитков. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация слабоалкогольных напитков.

55. Сертификация алкогольных напитков. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация алкогольных напитков.

56. Сертификация виноградных вин. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация вин.

57. Сертификация табачных изделий. Общие и специфичные идентифицирующие показатели. Фальсификация табачных изделий.

Ситуационные задачи (Кейс-стади)

Кейс-стади №1

В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест-XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003. Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно-и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, а маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задания

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738-2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175-2003.

4. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э. Успенского)?

5. Целесообразно ли товароведу магазина проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.

Кейс-стади №2

При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и

		серых пятен на разрезе фарша
--	--	------------------------------

Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируем предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу изготовителями и работниками магазинов.

Кейс-стади №3

Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами.

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель; Поставщик	Признаки и /или дефекты, по которым забракована продукция
Консервы «Молоко, сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод; Поставщик-оптовая база №1	Вместо сгущенного молока- речной песок
То же наименование	Нет данных о поставщике	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино»; Поставщик тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба», Поставщик тот же	В банках вместо сайры – сардины, вместо лосося - сельдь
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик-тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Задания

1. Укажите, имели ли инспекторы право изымать указанные товары и признавать их фальсифицированными?
2. Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. 3. Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров?
4. Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?
5. Правомочны ли действия госинспекторов, изъявших товары, у которых обнаружены показатели, не соответствующие установленным требованиям на добровольной основе?

Кейс-стади №4

При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные дефекты представлены в таблице.

Страна происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер
Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно-допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды, не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32 т рисового глютена из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

- 1.Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.
- 2.Дайте обоснование действиям госинспекторов.
- 3.Выскажите предположения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?
- 4.Дальнейшие действия отечественных получателей, отправителей-импортеров этих партий, таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?

Б1.В.ДВ.3.2 Безопасность продуктов питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Вопросы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Загрязнение продуктов питания различными источниками»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Безопасность продукции, содержащей ГМО»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Безопасность пищевых добавок, содержащихся в продуктах питания»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
5.	Модуль 5. «Идентификация и фальсификация пищевой продукции»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
6.	Модуль 6. «Актуальные вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания»	ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Классификация вредных и чужеродных веществ, поступающих в пищевую продукцию.
2. Пути поступления в организм вредных и чужеродных веществ.
3. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие.
4. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
5. Токсичные элементы. Элементы, подлежащие контролю в пищевых продуктах согласно действующим санитарным правилам и нормам.
6. Механизмы токсического действия свинца, кадмия, ртути, мышьяка.
7. Основные источники загрязнения пищевых продуктов кадмием, свинцом, ртутью и мышьяком.
8. Методы аналитического контроля токсичных элементов в пищевых продуктах.
9. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.
10. Белки и аминокислоты, их потребность, токсичность и методы аналитического контроля.
11. Жиры и другие липиды, их потребность, токсичность и методы аналитического контроля.
12. Углеводы, их потребность, токсичность и методы аналитического контроля.
13. Витамины, их свойства, токсичность и методы аналитического контроля.
14. Антивитамины, витаминные и минеральные добавки, токсичность и методы аналитического контроля.
15. Алкоголь, токсичность и методы контроля.

16. Существующие источники радиоактивного загрязнения.
17. Нормируемые в пищевых продуктах техногенные радионуклиды.
18. Распределение техногенных радионуклидов, биологическое действие в организме человека.
19. Радиационная безопасность на территории Российской Федерации.
20. Диоксины. Источники загрязнения.
21. Воздействие диоксинов на организм человека.
22. Методы анализа полигалогенированных углеводов в пищевой продукции.
23. Полициклические ароматические углеводороды, токсическое действие полициклических ароматических углеводородов.
24. Методы аналитического контроля полициклических ароматических углеводородов.
25. Загрязняющие вещества, поступающие в пищу с продуктами животноводства.
26. Источники поступления нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевые продукты. Их биологическое действие.
27. Влияние на организм человека нитратов, нитритов и нитрозаминов.
28. Способы снижения содержания соединений азота в продовольственном сырье и продуктах питания.
29. Методы аналитического контроля нитратов, нитритов и нитрозосоединений в продовольственном сырье и продуктах питания.
30. Пестициды. Классификация пестицидов.
31. Хлорорганические пестициды. Методы аналитического контроля в продуктах питания.
32. Фосфорорганические, ртутьсодержащие пестициды. Методы аналитического контроля в продуктах питания.
33. Токсичные компоненты пищевых продуктов растительного происхождения, их опасность и методы аналитического контроля.
34. Отравление грибами. Токсины, вызывающие клеточные повреждения и поражающие нервную систему.
35. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в пищевых продуктах.
36. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов, их аналитический контроль.
37. Средства борьбы с опасностями естественного происхождения.
38. Микотоксины. Их биологическое действие.
39. Характеристика микотоксинов различных групп в зависимости от источников их поступления в пищевые продукты. Методы определения.
40. Патулин. Метод анализа. Расчёт результатов.
41. Афлатоксин, охратоксин. Метод анализа. Расчёт результатов.
42. Антибиотики в пищевых продуктах. Методы определения.
43. Сульфаниламиды и нитрофураны. Механизм действия.
44. Пищевые добавки. Классификация. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых добавок.
45. Биологически активные добавки (БАД). Значение в питании человека. Классификация.
46. Особенности оценки безопасности БАД. Контроль за применением.
47. Пищевые токсикоинфекции.
48. Пищевые инфекции.
49. Пищевые отравления. Источники пищевых отравлений
50. Пищевые интоксикации.
51. Бактериальные токсины.
52. Механизм детоксикации ксенобиотиков. Факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
53. Детоксикация пищевых продуктов в зависимости от природы загрязняющих веществ.
54. Генетически модифицированные организмы. Нормативно-правовая база.
55. Показатели безопасности, определяемые в генетически модифицированной продукции.

56. Методы определения генетически модифицированных источников в продуктах питания.
57. Стандарты в сфере идентификации и количественного определения генетически модифицированных источников.
58. Понятие биобезопасности. Система государственных мер, регулирующих деятельность в сфере генетически модифицированных организмов.
59. Идентификация и фальсификация пищевой продукции
60. Роль маркировки для обеспечения безопасности пищевой продукции

Перечень вопросов к рубежному тест-контролю

1. Предметом научного изучения проблемы экологии питания человека являются два основных вопроса:
 - А) особенности лечебного (диетического) питания;
 - Б) особенности всех видов специального питания, в т.ч. нетрадиционных;
 - В) безопасность пищевых продуктов;
 - Г) рациональное питание как условие существования человека;
 - Д) возрастные особенности детского питания.
2. Основные показатели пищевых продуктов должны соответствовать международным требованиям, регламентированным в законодательных актах специальной комиссии:
 - А) Codex Alimentarius;
 - Б) The Pure Food and Drug Act;
 - В) The Nutrition Labeling and Education Act;
 - Г) The Healthy Meals for Healthy Americans Act;
 - Д) Under Secretary for Food Safety;
 - Е) Food Safety and Inspection service.
3. В соответствии с требованиями Директивы Европейского Союза 1139/98/ЕС с 1 сентября 1998 г. пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов должна быть снабжена:
 - А) упаковкой специальной формы;
 - Б) упаковкой специального цвета;
 - В) только металлической упаковкой специальной формы;
 - Г) специальными этикетками;
 - Д) соответствующими продукту средствами детоксикации.
4. Анаболическое действие синтетических гормональных препаратов по сравнению с природными гормонами:
 - А) в 2 раза и более эффективнее;
 - Б) в 10 раз и более эффективнее;
 - В) в 100 раз и более эффективнее;
 - Г) в 100 раз менее эффективно;
 - Д) синтез гормональных препаратов при существующем уровне развития науки и техники невозможен.
5. Пестициды, нарушая обмен веществ в растениях, накопление нитратов:
 - А) ослабляют в 10–20 раз;
 - Б) усиливают в 10–20 раз;
 - В) усиливают в 10000 раз;
 - Г) не влияют;
 - Д) пестициды обмен веществ в растениях не нарушают.
6. Экологической характеристикой упаковочных материалов принято считать:
 - А) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают возможность и легкость утилизации, а также другие показатели, рассчитываемые по специальной методике;
 - Б) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают только стоимость упаковки;
 - В) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают суммарную массу и суммарный объем упаковочного материала;

Г) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают количество (процент) используемых в упаковке искусственных (синтетических) веществ;

Д) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают класс токсичности используемых в упаковочном материале вредных веществ – контаминантов.

7. Контаминанты – это:

А) компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины;

Б) все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения;

В) все потенциально опасные соединения только природного происхождения;

Г) особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах;

Д) потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах.

8. В России допустимые концентрации нитрофуранов в пищевых продуктах:

А) не установлены;

Б) отсутствуют из-за полной, 100%-ной невозможности их контаминации;

В) отсутствуют, кроме 5-нитро-2-замещенных фуранов, проявляющих повышенную антимикробную активность;

Г) отсутствуют, поскольку все нитрофураны обладают ярко выраженным бактерицидным и бактериостатическим действием;

Д) установлены и повсеместно контролируются соответствующими официальными государственными органами.

9. Трансгенные организмы – это:

А) только растения, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

Б) только животные, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

В) только микроорганизмы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

Г) только вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

Д) животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии.

10. В состав полимерных композиций, применяемых для упаковки продовольственных товаров, не вводят:

А) отвердители;

Б) пластификаторы;

В) наполнители;

Г) красители;

Д) модификаторы коррозии.

11. Алкоголи – это:

А) многоатомные спирты;

Б) одноатомные спирты, органические соединения, содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;

В) одноатомные спирты, неорганические соединения, не содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;

Г) все одноатомные и многоатомные спирты;

Д) неорганические соединения, содержащие в своем составе гидроксильную группу ОН.

12. Дефицит в рационе кальция, железа, пектинов, белков или повышенное поступление кальциферола усвоение свинца, а, следовательно, его токсичность:

А) уменьшает;

Б) не влияет;

- В) уменьшает только в присутствии α -токоферола;
- Г) увеличивает;
- Д) увеличивает только в присутствии α -токоферола.

13. Согласно рекомендации ВОЗ (аналогичный уровень принят в России) допустимая суточная доза ТХДД для человека составляет:

- А) 10 нг/кг;
- Б) 10 мкг/кг;
- В) 10 мг/кг;
- Г) 10 г/кг;
- Д) 102 г/кг.

14. Применение лекарственных препаратов и кормовых добавок в ветеринарии, животноводстве и птицеводстве требует соблюдения определенных гигиенических правил, что реально может быть достигнуто:

- А) полным, абсолютным запретом их использования, в т.ч. в коммерческих целях;
- Б) повышением моральной ответственности производителей пищевой продукции;
- В) использованием быстрых и надежных инструментальных аналитических методов контроля остаточных количеств загрязнителей в продуктах питания;
- Г) использованием органолептических методов контроля – внешний вид продуктов питания, их цвет, запах и пр.;
- Д) ограничением поставок зарубежной продукции животноводства и птицеводства.

15. По данным ФАО допустимая суточная доза (ДСД) свинца и его ПДК в питьевой воде составляют, соответственно:

- А) ДСД – около 0,7 мг/кг массы тела, ПДК – не нормируется;
- Б) ДСД – не нормируется, ПДК – 0,5 мг/л;
- В) ДСД и ПДК не нормируются;
- Г) ДСД – около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК – 0,05 мг/л;
- Д) ДСД – около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК – 0,05 мг/л (ПДК – только для детского и диетического питания).

16. В 1992 г. в Риме состоялась первая Международная конференция, где обсуждались актуальные проблемы экологии питания, инициатором которой были:

- А) Россия;
- Б) США;
- В) Япония;
- Г) Комитет по образованию, науке и культуре ЮНЕСКО и Комитет по экологии и защите окружающей природной среды ЮНЕП Организации Объединенных Наций;
- Д) Продовольственная и сельскохозяйственная организация (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) Организации Объединенных Наций.

17. Можно ли утверждать, что систематическое употребление продуктов питания, загрязненных антибиотиками, нитрофуранами, сульфониламидами, гормональными препаратами, приводит к возникновению резистентных форм микроорганизмов, является причиной различных аллергических реакций и дисбактериозов у человека:

- А) нет;
- Б) да;
- В) только по отношению к нитрофуранам;
- Г) только по отношению к синтетическим гормональным препаратам;
- Д) не знаю.

18. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья (указать один неверно приведенный ответ):

- А) использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах;
- Б) применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов;

- В) загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;
- Г) нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод;
- Д) использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах.

19. Использование полимерных и других материалов в качестве упаковки продовольственных товаров направлено на решение следующих задач, исключая одну:

- А) обеспечение возможности расфасовки и транспортировки продукта;
- Б) защита продукта от воздействия окружающей среды, болезнетворных микроорганизмов;
- В) сохранение питательной ценности продукта;
- Г) увеличение срока годности продукта;
- Д) повышение питательной ценности продукта путем его искусственной полимервитаминации.

20. В настоящее время идентифицировано канцерогенных представителей полициклических ароматических углеводородов (ПАУ):

- А) более 200;
- Б) более 20;
- В) не более 2;
- Г) идентификация подобных сложных полициклических соединений технически невозможна;
- Д) идентификация подобных соединений технически возможна, но не производится, поскольку это не имеет ни научного, ни практического смысла.

21. По токсичности при однократном поступлении в организм через желудочно-кишечный тракт пестициды делятся на (где ЛД₅₀ – доза, вызывающая гибель подопытных животных), кроме (один неверный ответ):

- А) сильнодействующие – ЛД₅₀ до 50 мг/кг;
- Б) высокотоксичные — ЛД₅₀ = 200 мг/кг;
- В) среднетоксичные — ЛД₅₀ от 200 до 1000 мг/кг;
- Г) малотоксичные — ЛД₅₀ более 1000 мг/кг;
- Д) нетоксичные – ЛД₅₀ не ограничена.

22. В случае использования генетически модифицированных организмов, интегральный риск — это:

- А) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на окружающую среду;
- Б) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия;
- В) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на здоровье человека вследствие передачи чужеродных генов;
- Г) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия, включая здоровье человека, вследствие передачи генов;
- Д) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на другие организмы этого вида.

23. В организм человека кадмий поступает:

- А) с пищей – 20%, через легкие из атмосферы и при курении – 80%;
- Б) только с пищей – до 100%;
- В) с пищей – 80%, через легкие из атмосферы и при курении – 20%;
- Г) через легкие из атмосферы и при курении – до 100%;
- Д) только при курении – до 100%.

24. Питание людей, употребляющих социальные токсиканты – наркотики, табак и алкоголь, существенно изменяется в худшую сторону, поскольку:

А) многие химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов, взаимодействуя с продуктами обмена в организме, подвергнувшись воздействию вышеперечисленных социальных токсикантов, также становятся токсичными;

Б) эти люди в измененном состоянии сознания могут употреблять в пищу некачественные (или вообще непригодные для питания) пищевые продукты;

В) из-за нехватки у них денежных средств на качественные пищевые продукты;

Г) только по причине имеющего место в этом случае явления синергизма;

Д) только по причине полного отсутствия в этом случае явления синергизма.

25. По кумулятивным свойствам (где коэффициент кумуляции — отношение суммарной дозы препарата при многократном введении к дозе, вызывающей гибель животных при однократном введении) пестициды делятся на вещества, обладающие (указать один неверный ответ):

А) сверхкумуляцией — коэффициент кумуляции менее 1;

Б) выраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции 1–3;

В) умеренной кумуляцией — коэффициент кумуляции 3–5;

Г) слабовыраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции более 5;

Д) полным отсутствием кумулятивных свойств.

26. К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

А) азотные удобрения, содержащие нитраты;

Б) пестициды;

В) фосфатные и калийные удобрения;

Г) стимуляторы роста растений;

Д) ингибиторы роста растений.

27. По стойкости пестициды делятся на (один неправильный ответ):

А) очень стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты свыше 2 лет;

Б) стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 0,5–1 год;

В) умеренно стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 1–6 мес.;

Г) малостойкие — время разложения на нетоксичные компоненты около 1 мес.;

Д) нестойкие — время разложения на нетоксичные компоненты – не более 10–3 час.

28. В качестве пестицидов не используются:

А) хлорорганические соединения;

Б) ртутьорганические соединения;

В) аурумсодержащие дефолианты;

Г) фосфорорганические соединения;

Д) синтетические пиретроиды;

Е) медьсодержащие фунгициды.

29. Комиссия ФАО/ВОЗ установила допустимую суточную дозу (ДСД) мышьяка:

А) 0,05 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 3 мг/сутки;

Б) 0,5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 30 мг/сутки;

В) 5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека до 0,3 г/сутки;

Г) 0,05 мг для человека независимо от массы его тела и возраста;

Д) ДСД мышьяка до настоящего времени не установлена.

30. Результаты мониторинга последних лет показывают, что общее содержание пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, включая рыбу:

А) постоянно убывает;

Б) остается неизменным;

В) постоянно возрастает;

Г) в продуктах растительного происхождения – возрастает, животного – падает;

Д) в продуктах животного происхождения – возрастает, растительного – падает.

31. Наибольшую опасность с точки зрения распространенности и токсичности эти контаминанты не представляют (один правильный ответ):

- А) токсины микроорганизмов;
- Б) ингредиенты минеральных удобрений;
- В) тяжелые металлы;
- Г) антибиотики;
- Д) пестициды.

32. Одним из основных направлений повышения продовольственной безопасности населения в экономически развитых странах мира в настоящее время является:

- А) повсеместное образование населения через соответствующие программы для школ, средних и высших учебных заведений, а также для средств массовой информации;
- Б) создание специальных дополнительных территориальных контролирующих структур;
- В) создание специальных федеральных контролирующих структур;
- Г) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации всех продовольственных товаров, в т.ч. собственного производства;
- Д) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации продовольственных товаров, только экспортируемых из других стран.

33. Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых стран действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP), которая предусматривает:

- А) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска;
- Б) систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами генной инженерии;
- В) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов;
- Г) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности;
- Д) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной для человека химической опасности.

34. Полиэтилен используется для упаковки:

- А) только жиросодержащих продуктов;
- Б) только водосодержащих продуктов;
- В) жиросодержащих продуктов и ограниченно – водосодержащих;
- Г) водосодержащих продуктов и ограниченно – жиросодержащих;
- Д) всех пищевых продуктов без ограничений.

35. Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсических свойств (тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективно способствуют:

- А) все растительные жиры;
- Б) жиры молока;
- В) белки молока;
- Г) все растительные белки;
- Д) все углеводы.

36. Содержание диоксинов в коровьем молоке:

- А) в 40–200 раз выше, чем в тканях животного;
- Б) в 40–200 раз ниже, чем в тканях животного;
- В) такое же, как в тканях животного;
- Г) не выше, чем в тканях животного;
- Д) не ниже, чем в тканях животного.

37. При варке грибов концентрация ртути в них:

- А) снижается;
- Б) установить изменение концентрации ртути в грибах невозможно;

- В) повышается;
Г) остается неизменной;
Д) снижается в соленой воде и повышается в несоленой воде.
38. Органическая часть осадков сточных вод, используемых для орошения сельскохозяйственных угодий, не может включать в себя (один правильный ответ):
А) протеин, другие азотсодержащие вещества;
Б) жиры;
В) углеводы (лигнин);
Г) микро- и макроэлементы;
Д) радионуклиды;
Е) органические токсиканты.
39. По определению ВОЗ наркотик – это социальный токсикант, а наркомания – это:
А) состояние хронического отравления, вызванного введением наркотика;
Б) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного повторяющимся введением наркотика;
В) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного случайным введением наркотика;
Г) состояние эпизодического отравления, вызванного введением наркотика;
Д) привыкание к наркотику.
40. По данным Международной службы по агробиотехнологии (ISAAA), с 1996 к настоящему времени площади возделывания трансгенных растений:
А) сократились более чем в 2 раза;
Б) сократились более чем в 30 раз;
В) возросли более чем в 30 раз;
Г) возросли более чем в 2 раза;
Д) остались неизменными.
41. Обычными компонентами осадков сточных вод не являются (один правильный ответ):
А) яйца гельминтов;
Б) сапрофиты и патогенные бактерии;
В) вирусы;
Г) радионуклиды;
Д) грибы;
Е) простейшие водоросли.
42. Для обеззараживания и дегельминтизации осадков сточных вод используют:
А) химическую обработку;
Б) физико-химическую обработку;
В) термическую обработку;
Г) радиохимическую обработку;
Д) электрохимическую обработку;
Е) биохимическую обработку.
43. Вызываемые патогенами сточных вод инфекции принято делить на 5 категорий (выявить один неверный ответ):
А) вызываемые вирусами или бактериями, которые образуются при высокотемпературной термической обработке сточных вод, содержащих радионуклиды, с целью их дегельминтизации;
Б) вызываемые вирусами, простейшими, некоторыми гельминтами (острицы, карликовый цепень), которые заражают сразу после выделения;
В) вызываемые бактериями не только после выделения, но и длительного нахождения во внешней среде, например случаи эпидемии холеры, вызванной ирригацией посевов сельскохозяйственных культур неочищенными сточными водами;
Г) передаваемые через почву возбудителями кишечных нематод, не требующих для развития промежуточного хозяина (яйца аскарид, власоглавов, анкилостомид);

Д) вызываемые онкосферами бычьего и свиного цепней, наиболее распространенный путь этих заболеваний — орошение пастбищ неочищенными сточными водами;

Е) вызываемые гельминтами, для развития которых требуются один или несколько промежуточных водных хозяев (моллюск, рыба, водные макрофиты), когда передача инфекции осуществляется через использование в прудовых хозяйствах недостаточно очищенных сточных вод, при условии попадания в рацион сырой и термически необработанной рыбы или водных растений.

44. Токсичность неорганических соединений ртути не снижает (дать один ответ):

А) 3,4-пиридоксинатенат водорода;

Б) аскорбиновая кислота;

В) медь;

Г) протеины;

Д) цистин;

Е) токоферолы.

45. Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

А) миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т.ч. полимерных, или металлов;

Б) образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.;

В) несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов;

Г) поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы;

Д) образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.

46. Ксенобиотиками называют:

А) чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения;

Б) чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения;

В) чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий;

Г) все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств;

Д) технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим.

47. Защитным эффектом при воздействии ртути на организм человека обладает:

А) железо, в меньшей степени – свинец;

Б) свинец, в меньшей степени – железо;

В) селен, в меньшей степени – цинк;

Г) цинк, в меньшей степени – селен;

Д) образование нетоксичного селенортутного комплекса за счет деметилирования ртути в организме человека невозможно.

48. Полиамид предназначен для упаковки:

А) жироемких продуктов и неприемлем для контакта с водой;

Б) водоемких продуктов и неприемлем для контакта с жиром;

В) только твердых сухих продуктов;

Г) только водоемких продуктов;

Д) может использоваться для упаковки всех пищевых продуктов без ограничений.

49. Рекомендуемая ФАО/ВОЗ ПДК ртути в водопроводной воде, идущей для приготовления пищи, составляет:

А) количественно не нормируется;

Б) 5 г/л;

В) 5 мг/л;

- Г) 0,5 мг/л;
Д) 0,005 мг/л.
50. При оценке возможности использования отходов в качестве удобрений ведущим компонентом отходов флотации угля, оказывающим вредное воздействие, определен:
- А) дициклогексиламин;
 - Б) парафенилендиаминсульфат;
 - В) бенз(а)пирен;
 - Г) дибензофуран;
 - Д) динатриевая соль этилендиамина тетрауксусной кислоты;
 - Е) метанитробензоат октадециламина.
51. Человек, выкуривающий в сутки 20 сигарет, содержащих экотоксиканты, вдыхает:
- А) только оксид углерода, оксиды азота и цианистый водород;
 - Б) только акролеин, ацетальдегид, формальдегид и гидразин;
 - В) только бензо(а)пирен, 5-метилхризен и полоний-210 (радиоактивный);
 - Г) около 30 мкг свинца, 30–40 мкг кадмия, 85–150 мкг никеля и пр.;
 - Б) около 0,3 мкг свинца, 0,3–0,4 мкг кадмия, 0,85–1,5 мкг никеля и пр.
52. Минеральными источниками азота в почве являются следующие два вещества:
- А) силикаты;
 - Б) бораты;
 - В) нитраты;
 - Г) аммоний;
 - Д) фосфаты;
 - Е) озонаты.
53. Механизм токсического действия кадмия связан с блокадой сульфгидрильных групп белков, при этом главной мишенью биологического действия кадмия является:
- А) почки;
 - Б) спинной мозг;
 - В) печень;
 - Г) сердце;
 - Д) желудок.
54. Наибольшие площади под трансгенными культурами заняты:
- А) в Аргентине – более 70% общей площади;
 - Б) в Канаде – более 70% общей площади;
 - В) в Китае – более 70% общей площади;
 - Г) в США – более 70% общей площади;
 - Д) в Южной Африке, Мексике и Испании – более 70% общей площади (суммарно).
55. Необходимость формирования и реализации научно-технической политики в области здорового и безопасного питания населения России диктуется особой важностью этой проблемы, обусловленной тремя основными причинами:
- А) снижением потребления фруктов, преимущественно цитрусовых;
 - Б) ухудшением демографической ситуации, в т.ч. в результате роста заболеваний, вызванных неудовлетворительным питанием;
 - В) нарушением сбалансированности питания;
 - Г) потреблением некачественных, фальсифицированных и опасных для здоровья продуктов питания;
 - Д) ростом потребления мяса и изделий из него, в частности колбасных изделий с повышенным содержанием NaNO_2 .
56. Растения ассимилируют нитраты с помощью корневой системы двумя путями:
- А) окислением нитратов в нитриты с помощью нитрат-редуктазы;
 - Б) окислением нитратов в аммиак с помощью нитрит-редуктазы;
 - В) восстановлением нитратов в нитриты с помощью нитрат-редуктазы;
 - Г) восстановлением нитратов в аммиак с помощью нитрит-редуктазы;

- Д) нитраты с компонентами почвы не реагируют;
Е) нитраты с помощью корневой системы растения не ассимилируют.
57. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР) включает семь основных этапов (выявить один неверный ответ):
А) определение вторичных базовых элементов системы и их гармонизация с требованиями международных стандартов ИСО серии 9000 в части отсутствия искусственных ингредиентов, неизвестных ксенобиотиков и новых контаминантов;
Б) оперативный экспресс-анализ продукции на предмет наличия в ней опасных микроорганизмов;
В) определение наиболее критических этапов производства, где возможно заражение продукции;
Г) установление и строгое соблюдение предельных нормативов для производственных процессов и оборудования;
Д) систематический мониторинг всей технологической линии производства;
Е) разработка мер по корректированию производственных процессов;
Ж) постоянная запись технологических параметров;
З) постоянная проверка полученной информации; внедрение системы мер по снижению патогенных компонентов в продовольствии.
58. Допустимые количества миграции (ДКМ) в продукт опасных для здоровья химических соединений полимерных упаковочных материалов измеряются в:
А) г/л;
Б) мг/л;
В) мг/м³;
Г) г/м³;
Д) мф/л³.
59. Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть:
А) испытаниями ядерного оружия;
Б) добыча и переработка урановых и ториевых руд;
В) обогащение урана изотопом ²³⁵U, т.е. получение уранового топлива;
Г) радиоволны;
Д) работа ядерных реакторов;
Е) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства;
Ж) хранение и захоронение радиоактивных отходов.
60. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:
А) в цитрусовых культурах;
Б) в зелени;
В) в овощах, особенно корнеплодах;
Г) в бахчевых культурах;
Д) в яблоках и грушах;
Е) в ягодных культурах.
61. Две стандартные бутылки «Кока-колы» по содержанию кофеина приблизительно равноценны:
А) 0,05 мл кофе;
Б) 10 мл кофе (одной чайной ложке);
В) 150 мл кофе (одной чашке);
Г) «Кока-кола» кофеин не содержит;
Д) вопрос не имеет смысла.
62. Уровень кадмия в крови и почках у курящих людей:
А) в 1,5–2,0 раза ниже;
Б) в 1,5– 2,0 раза выше;

- В) в 150–200 раз выше;
- Г) практически одинаковый;
- Д) наличие кадмия в крови человека определить невозможно.
63. Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:
- А) соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс;
- Б) картофель;
- В) папайя;
- Г) тыква, томаты;
- Д) кукуруза, хлопчатник.
64. Система социального мониторинга России включает в себя анализ и обобщение следующих данных, кроме (выявить один неверный ответ):
- А) результатов балансовых расчетов продовольствия, выполняемых Госкомстатом РФ;
- Б) сведений о потреблении пищевых продуктов в семьях по результатам обследования семейных бюджетов, проводимых Госкомстатом;
- В) результатов специальных общероссийских и региональных эпидемиологических обследований продуктов питания и пищевого статуса различных групп населения, осуществляемых при участии Института питания РАМН;
- Г) сведений о демографической ситуации и состоянии здоровья населения, в т.ч. женщин, детей, людей пожилого возраста и различных профессиональных групп;
- Д) сведений (добровольных ежеквартальных отчетов населения) о соблюдении санитарных правил, норм и гигиенических нормативов физическими лицами.
65. Чужеродные химические вещества (ксенобиотики) не вызывают:
- А) гонадотропный эффект;
- Б) эмбриотропный эффект;
- В) тератогенный эффект;
- Г) иммунозащитный эффект;
- Д) мутагенный эффект;
- Е) канцерогенный эффект.
66. К токсичным соединениям поливинилхлорида и сополимерам винилхлорида не относят (один правильный ответ):
- А) винил хлористый;
- Б) оловоорганические стабилизаторы (диоктиловомалеат, диоктилоловооксид, тиоксиэтилен и др.);
- В) пластификаторы (диоктилфталат, додецилфталат, диизодецилфталат и др.);
- Г) пластификаторы (диоктиловомалеат, диоктилоловооксид);
- Д) наполнители.
67. Сточные воды, применяемые в сельском хозяйстве в качестве источников орошения и удобрения, можно условно разделить на следующие виды, исключая один:
- А) с умеренным содержанием радионуклидов;
- Б) хозяйственно-фекальные, содержащие взвешенные вещества, растворимые минеральные и органические соединения, а также патогенные возбудители;
- В) животноводческих комплексов, отличающиеся высокой концентрацией минеральных и органических соединений, где может присутствовать патогенная микрофлора, яйца гельминтов, остаточные количества пестицидов, лекарственных препаратов и т.п.;
- Г) промышленные, представляющие наибольшую опасность, поскольку содержат высокие концентрации разнообразных высокотоксичных органических и неорганических соединений;
- Д) смешанные городские сточные воды, содержащие комплекс загрязнителей, в т.ч. ПАВ.
68. Определение: «Генно-инженерно-модифицированный (генно-модифицированный) организм – это организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способное к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличное от природных организмов, полученное с применением

методов генной инженерии и содержащее генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов»:

А) не верно;

Б) верно;

В) верно, но лишь частично;

Г) верно, но устарело и не соответствует современному общепринятому определению;

Д) верно, но приведено не полностью.

69. Алкогольные напитки могут быть отнесены к антиалиментарным факторам:

А) нет;

Б) да;

В) да или нет – в зависимости от процентного содержания алкоголя в напитке;

Г) да или нет – в зависимости от объемного содержания алкоголя в напитке;

Д) не знаю.

70. Коммерческая прибыль от возделывания трансгенных культур за последние пять лет:

А) увеличилась приблизительно в 2 раза;

Б) увеличилась более чем в 30 раз;

В) осталась практически неизменной;

Г) уменьшилась приблизительно в 2 раза;

Д) уменьшилась более чем в 30 раз.

71. В России нормативы поверхностно-активных веществ (ПАВ) в почве, сельскохозяйственных культурах и продуктах питания:

А) установлены;

Б) установлены для отдельных групп диссоциирующих ПАВ;

В) не установлены только для анионного ПАВ алкилсульфоната натрия, поскольку он эффективно угнетает целлюлозоразлагающую активность микроорганизмов;

Г) не установлены;

Д) в продуктах питания установление нормативов ПАВ не требуется.

72. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний (один верный ответ):

А) пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция;

Б) пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция (пищевая интоксикация);

В) пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;

Г) и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);

Д) загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами

у человека заболеваний не вызывает.

73. Токсикологическая характеристика генетически модифицированных источников пищи не обуславливает определение следующего показателя:

А) токсикокинетика;

Б) генотоксичность;

В) потенциальная аллергенность;

Г) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае содержания в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);

Д) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае отсутствия в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);

Е) результаты субхронического (90 суток) токсикологического эксперимента на лабораторных животных и исследований на добровольцах.

74. Полистирол обладает значительной твердостью, влагостойкостью, стойкостью к щелочам и кислотам, за исключением:

А) соляной кислоты;

Б) серной кислоты;

В) фосфорной кислоты;

Г) уксусной кислоты;

Д) азотной кислоты.

75. В продуктах животноводства радионуклидов содержится:

А) на 2–4 порядка больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 100–1000;

Б) в 2–4 раза больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 2–4;

В) на 2–4 порядка меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 100–1000;

Г) в 2–4 раза меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 2–4;

Д) в продуктах животноводства радионуклиды содержаться не могут.

76. ПАВ как химический ингредиент очищенных сточных вод, предназначенных для орошения сельскохозяйственных угодий:

А) внедряются в пищевые цепочки, но при этом не оказывают неблагоприятного воздействия на здоровье человека;

Б) внедряются в пищевые цепочки, загрязняют продовольственное сырье и продукты питания, оказывая неблагоприятное воздействие на здоровье человека;

В) не способны внедряться в пищевые цепочки, загрязнять продовольственное сырье и продукты питания и оказывать неблагоприятное воздействие на здоровье человека, поскольку они не обладают способностью накапливаться в почве;

Г) не способны образовывать в почве нитрозосоединения, т.е. не опасны для человека;

Д) по данным многочисленных научных исследований последних лет в сточных водах не обнаружено и не идентифицировано ни одного известного ПАВ.

77. Среди главных признаков, контролируемых перенесенными генами, в трансгенных организмах на первом месте стоит:

А) устойчивость к гербицидам – более 70%;

Б) устойчивость к вредителям – более 70%;

В) устойчивость одновременно к гербицидам и вредителям – более 70%;

Г) устойчивость к вирусным, бактериальным и грибным болезням – более 70%;

Д) устойчивость к дефолиантам – более 70%.

78. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ:

А) обеспечивает создание правовой базы, регулирующей отношения в цепи производство – потребление пищевых продуктов, устанавливает ответственность государственных органов и юридических лиц в области качества и безопасности пищевой продукции, а также права и обязанности граждан и отдельных групп населения в этой области;

Б) устанавливает основные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, обязательные для выполнения как юридическими, так и физическими лицами;

В) устанавливает систему надзора и контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов специально созданными военизированными муниципальными инспекциями;

Г) устанавливает систему государственного нормирования количества и качества трансгенных продуктов, экспортируемых из-за рубежа;

Д) устанавливает систему лицензирования и сертификации трансгенных пищевых продуктов по представлениям местных служб санитарно-эпидемиологического надзора и населения.

79. В одном литре пива содержится приблизительно столько же алкоголя (антиалиментарный фактор), сколько в следующем количестве водки:

А) около 1 мл;

Б) не более 10 мл;

В) до 100 мл;

Г) сравнение невозможно, поскольку пиво и водка содержат различные спирты (водка – одноатомные, а пиво – многоатомные);

Д) сравнение невозможно, поскольку пиво и водка содержат различные спирты (водка – неорганические, а пиво – органические).

80. У населения, проживающего на территориях, прилегающих к источникам загрязнения окружающей среды радионуклидами, основной вклад в суммарное поступление радионуклидов осуществляется за счет:

А) продукции животноводства;

Б) овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля);

В) не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема;

Г) фруктов;

Д) рыбы и продуктов ее переработки.

81. В полимерных материалах на основе эпоксидных смол не допускается наличие (допустимые количества миграции – ДКМ=0):

А) эпихлоргидрина, хлора-и дихлоргидрина;

Б) полиэтиленполиамина, дифенилолпропана;

В) свинца;

Г) метафенилендиамина;

Д) формальдегида.

82. Пищевую интоксикацию вызывает:

А) все известные ксенобиотики;

Б) все известные ксенобиотики и некоторые контаминанты;

В) токсин, продуцируемый микроорганизмом, который попадает и развивается в продуктах;

Г) только стафилококки;

Д) только ботулотоксины А и Е.

83. Акриловые полимеры, в т.ч. полиметилметакрилат (органическое стекло) обладают:

А) чрезвычайно низкой стойкостью к агрессивным средам – кислотам, щелочам, растительным и животным жирам;

Б) чрезвычайно низкой стойкостью к агрессивным средам – кислотам, щелочам;

В) чрезвычайно низкой стойкостью к растительным и животным жирам;

Г) чрезвычайно высокой стойкостью к агрессивным средам – кислотам, щелочам, растительным и животным жирам – только полиметилметакрилат;

Д) чрезвычайно высокой стойкостью к агрессивным средам – кислотам, щелочам, растительным и животным жирам.

84. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:

А) обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также β-каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;

Б) обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;

В) обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;

Г) обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;

Д) обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.

85. К наиболее активным канцерогенам относят:

А) бенз(h)флуорантен;

- Б) бенз(а)пирен, дибенз(а,һ)антрацен, дибенз(а,і)пирен;
- В) бенз(е)пирен;
- Г) бенз(а)антроцен;
- Д) дибенз(а,с)антрацен;
- Е) хризен;
- Ж) индено(1,2,3-сd)пирен.

86. Пищевые интоксикации условно подразделяют на:

- А) бактериальные токсикозы первой и второй группы;
- Б) микотоксикозы первой, второй, α -четвертой и β -третьей группы;
- В) бактериальные токсикозы и микотоксикозы;
- Г) чрезвычайно опасные, опасные и малоопасные;
- Д) условные и безусловные (реальные и псевдореальные).

87. Клон – основная единица учета в генетике микроорганизмов – это:

- А) популяция клеток, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;
- Б) популяция организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;
- В) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка;
- Г) популяция клеток или организмов, происшедших путем бесполого размножения;
- Д) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения.

88. В накоплении бенз(а)пирена в пищевых продуктах наиболее важное значение имеют два фактора:

- А) длительность варки продукта;
- Б) срок хранения пищевых продуктов;
- В) срок хранения пищевых продуктов и температура их хранения;
- Г) условия термической обработки пищевых продуктов – жарения и копчения;
- Д) материал полимерных упаковочных материалов, особенно при наличии в пищевых продуктах элюэтов (например, жир молока экстрагирует до 95% бенз(а)пирена из парафино-бумажных пакетов или стаканчиков).

89. Канцерогенная активность реальных сочетаний ПАУ на 70–80% обусловлена:

- А) бенз(һ)флуорантеном;
- Б) бенз(е)пиреном;
- В) бенз(а)пиреном;
- Г) бенз(а)антроценом;
- Д) дибенз(а,с)антраценом;
- Е) хризенном;
- Ж) индено(1,2,3-сd)пиреном.

90. Деструкцию полиамидов на основе гексаметилендиамина и полиуретанов на основе гексаметилендиизоционата вызывают:

- А) синтетические красители (преимущественно, красного цвета);
- Б) пластификаторы;
- В) растворители;
- Г) стабилизаторы;
- Д) отбеливающие вещества, содержащие хлор.

91. Безопасность пищевой продукции – это (полный ответ):

- А) 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;
- Б) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей;

В) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего поколения;

Г) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей будущих поколений;

Д) полное соответствие пищевой продукции всем санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

92. Биогенная миграция радионуклидов цезия-137 (^{137}Cs) и стронция-90 (^{90}Sr):

А) невозможна, а высокие уровни поступления их в организм человека обусловлены другими причинами;

Б) имеет место интенсивная биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает низкие уровни поступления их в организм человека;

В) имеет место интенсивная биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает высокие уровни поступления их в организм человека;

Г) частично имеет место биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает поступление их в организм человека только при определенных условиях;

Д) вопрос сформулирован не понятно.

93. Экологическая сертификация проводится в целях:

А) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, загрязняющих природную среду только в допустимых, установленных государством экологических нормах – ПДВ, ПДС и ПДУ;

Б) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, минимально загрязняющих природную среду и дающих потребителю гарантию безопасности продукции для его жизни, здоровья и среды обитания;

В) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, дающих потребителю гарантию безопасности продукции для его жизни и здоровья;

Г) для стимулирования производителей к внедрению малоотходных технологических процессов, минимально загрязняющих природную среду;

Д) для стимулирования производителей к разработке недорогих товаров, способных обеспечить возрастающие потребности малоимущей части населения.

94. Микроорганизмы вирусы, вызывающие пищевую токсикоинфекцию, – это:

А) мельчайшие клеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

Б) мельчайшие клеточные частицы, не состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

В) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из белковой оболочки (капсида);

Г) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

Д) все известные науке мельчайшие частицы, в т.ч. клеточные и неклеточные.

95. Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью:

А) стимуляции роста животных;

Б) улучшения вкусовых качеств;

В) улучшения усвояемости кормов;

Г) многоплодия;

Д) регламентации сроков беременности;

Е) ускорения полового созревания.

96. Потенциальную опасность трансгенных организмов для окружающей среды, а, следовательно, и для человека, связывают со следующими тремя основными возможными отрицательными последствиями:

А) рост биоразнообразия;

Б) вытеснение природных организмов из их экологических ниш с последующим нарушением экологического равновесия;

В) уменьшение биоразнообразия;

Г) неконтролируемый перенос чужеродных генов из трансгенных организмов в природные, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов;

Д) неконтролируемый перенос природных генов в чужеродные гены трансгенных организмов, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов.

97. Главной причиной острой интоксикации нитратами является:

А) окисление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;

Б) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищеварительном канале;

В) восстановление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;

Г) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищевых продуктах;

Д) нитраты являются метгемоглобинообразователями и, в этой связи, обладают выраженной токсичностью, что объясняет преимущественно эмбриотоксическое действие таких соединений.

98. Гигиенический мониторинг предполагает:

А) определение степени загрязнения окружающей среды, продовольственного сырья и продуктов питания токсичными и радиоактивными элементами, а также изучение фактического состояния качества и безопасности продуктов питания для различных групп населения в динамике;

Б) анализ и обобщение результатов балансовых расчетов продовольствия, выполняемых Госкомстатом РФ;

В) анализ и обобщение всех сведений о соблюдении санитарных правил, норм и гигиенических нормативов физическими и юридическими лицами;

Г) анализ и обобщение сведений Госкомстата РФ о демографической ситуации и состоянии здоровья населения;

Д) анализ и обобщение сведений о потреблении пищевых продуктов в семьях по результатам обследования семейных бюджетов, проводимых Госкомстатом РФ.

99. Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН – это:

А) ВОЗ;

Б) ФАО;

В) ЮНЕП;

Г) МАГАТЭ;

Д) ЮНЕСКО.

100. Система оценки качества и безопасности генетически модифицированных источников пищи, основой которой является принцип композиционной эквивалентности, не может быть рекомендована для продукции, содержащей белки и ДНК:

А) ароматические добавки;

Б) рафинированные масла;

В) модифицированные крахмалы;

Г) заменители молока (соевое молоко) и продукты, полученные из него (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез);

Д) мальтодекстрин;

Е) сиропы глюкозы;

Ж) декстрозы;

З) изоглюкозы и другие сахара.

101. Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:

А) распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся из организма;

Б) распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся из организма;

В) распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека;

Г) распределяются только в органах человека и постепенно равномерно выводятся из организма;

Д) распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся из организма.

102. С точки зрения токсичности наибольшую опасность следующие контаминанты не представляют (один правильный ответ):

- А) нитраты, нитриты, нитрозамины;
- Б) диоксины и диоксиноподобные соединения;
- В) полициклические ароматические углеводороды (ПАУ);
- Г) радионуклиды;
- Д) пищевые добавки природного происхождения;
- Е) пищевые добавки не природного происхождения.

103. Полимерные материалы, полученные с использованием фенола, фенолформальдегидные и мочевиноформальдегидные смолы, кремнийорганические соединения (фенопласты, аминопласты, полиформальдегид, пентапласт) не применяют лишь в одном случае:

- А) для изготовления клеев, лаков, деталей декоративного назначения;
- Б) для облицовки столов, стен на предприятиях общественного питания и торговли;
- В) для изготовления покрытий металлических емкостей под пиво, соки и вина;
- Г) для изготовления втулок, вкладышей подшипников, шестерен;
- Д) в качестве конструкционного материала при изготовлении деталей точных размеров и защитных покрытий для аппаратуры, емкостей, трубопроводов холодного и горячего водоснабжения.

104. Парниковая зелень от не парниковой отличается содержанием нитратов:

- А) не отличается;
- Б) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и недостатка освещения;
- В) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и интенсивного освещения;
- Г) более низким из-за недостатка удобрения почвы и интенсивного освещения;
- Д) более низким из-за недостатка удобрения почвы и недостатка освещения.

105. Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т.ч. стафилококка, является:

- А) фрукты и овощи;
- Б) зерно, хлебобулочные и макаронные изделия;
- В) консервированные в металлической таре продукты;
- Г) молоко, мясо и продукты их переработки;
- Д) консервированные в неметаллической таре продукты.

106. В США, если пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов признана безопасной, то в специальной маркировке она:

- А) нуждается;
- Б) не нуждается;
- В) нуждается, но только недостаточно гигиенически изученная продукция;
- Г) не нуждается, но осуществляется продавцом по первому требованию потребителя;
- Д) подобные сведения в СМИ не приводятся.

107. Содержание нитритов в пищевых продуктах по мере их хранения:

- А) может возрасти благодаря развитию микрофлоры, способной восстанавливать нитриты;
- Б) не может возрасти по причине развития микрофлоры, не способной восстанавливать нитриты;
- В) может только убывать;
- Г) возрастает только при хранении корнеплодов сроком более одного года при температуре окружающей среды выше +12°C;
- Д) убывает только при хранении корнеплодов сроком более одного года при температуре окружающей среды выше +12°C.

108. В качестве консерванта сыра и брынзы нитрит натрия или калия:

- А) не используется;
- Б) используется — 3 мг на 1 л молока;
- В) используется — 300 мг на 1 л молока;
- Г) используется — 3 мг на 1 л молока только для отдельных специальных сортов;

Д) используется — 3 мг на 1 л молока для детского и диетического питания.

109. Основной нормативный документ, устанавливающий гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также показатели их качества и безопасности:

- А) СанПиН 2.3.2.560-96;
- Б) ФЗ от 07.02.92 г. №2300-1-ФЗ;
- В) ФЗ от 10.06.93 г. №5151-1-ФЗ;
- Г) ФЗ от 05.06.96 г. №3348-ФЗ;
- Д) ФЗ от 30.03.99 г. №52-ФЗ;
- Е) ФЗ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ.

110. При кулинарной обработке пищевых продуктов содержание в них нитратов снижается следующим образом (два неверных ответа):

- А) очистка, мытье и вымачивание — на 5–15%;
- Б) варка — до 80% в связи с переходом нитритов в отвар, инактивацией ферментов, восстанавливающих нитраты в нитриты;
- В) при жарении или другой жесткой тепловой обработке – нитраты разрушаются с образованием оксидов азота и кислорода;
- Г) очистка, мытье и вымачивание — на 1–2%;
- Д) варка — до 100%.

111. Основной недостаток полиэтилена как упаковочного материала:

- А) недостаточная газопроницаемость;
- Б) жиро- и маслостойкость полиэтилена невелика, изделия из него подвержены старению под действием света, солнечных лучей и кислорода воздуха;
- В) низкая химическая стойкость к агрессивным средам;
- Г) низкая стойкость к воде;
- Д) низкая морозостойкость.

112. Хроническое воздействие нитритов приводит:

- А) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С, В1, В6, что обуславливает снижение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;
- Б) к повышению содержания в организме витаминов А, Е, С, В1, В6, что обуславливает повышение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;
- В) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С не приводит;
- Г) к заметному снижению содержания в организме только витаминов В1 и В6;
- Д) к заметному снижению содержания в организме только витамина А.

113. Наиболее распространены и хорошо изучены следующие микотоксикозы, кроме нижеприведенных двух:

- А) афлатоксикоз;
- Б) фузариотоксикоз;
- В) эрготизм;
- Г) зеараленотоксикоз;
- Д) vomитоксикоз.

114. Технологический недостаток полиэтилентерефталата (лавсана):

- А) чрезвычайно низкая теплостойкость;
- Б) низкая механическая прочность;
- В) трудность термосварки;
- Г) неустойчив к солнечному свету;
- Д) нестойк к кислотам.

115. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются:

- А) продукты растительного происхождения, в частности овощи – 82–92%;
- Б) продукты животного происхождения, в частности колбасные изделия – 82–92%;

- В) загрязненный атмосферный воздух – 82–92%;
- Г) недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода – 82–92%;
- Д) фрукты, в частности, цитрусовые – 82–92%.
116. Продукт, полученный из генетически модифицированных источников, не содержащий белков или ДНК, и, поэтому, не подлежащий маркировке:
- А) концентрат белковый соевый и продукты, полученные из него;
- Б) изолят белковый соевый и продукты, полученные из него;
- В) томатные соусы, кетчупы;
- Г) томатный сок, напитки;
- Д) соевое масло рафинированное, соевый лецитин, фруктоза;
- Е) соевая мука и продукты, полученные из нее;
- Ж) заменитель молока (соевое молоко) и продукты, полученные из него (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез).
117. Пленку полиэтиленовую используют, главным образом, для:
- А) упаковки одноразового пользования – молока, сливок, творога, других продуктов, жирность которых не превышает 4,8%;
- Б) упаковки одноразового пользования – молока, сливок, творога, других продуктов, жирность которых не превышает 48%;
- В) упаковки продуктов многократного пользования, жирность которых не превышает 48%;
- Г) упаковки продуктов многократного пользования, жирность которых не превышает 4,8%;
- Д) упаковок одноразового и многократного пользования различных пищевых продуктов без ограничения их жирности.
118. Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:
- А) продукты растительного происхождения, в частности овощи – до 90% и более;
- Б) загрязненный атмосферный воздух – до 90% и более;
- В) недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода – до 90% и более;
- Г) мясные продукты, на долю которых приходится 53–60% от общего поступления нитритов;
- Д) фрукты, в т.ч. цитрусовые.
119. Виды опасностей пищевой продукции неравноценны по степени риска, при этом наибольшую потенциальную опасность представляют:
- А) опасности микробиологического и вирусного происхождения;
- Б) опасности недостатка или избытка пищевых веществ;
- В) опасности чужеродных веществ из внешней среды;
- Г) опасности природных компонентов пищевой продукции;
- Д) опасности генетически модифицированных организмов;
- Е) опасности пищевых добавок;
- Ж) опасности технологических добавок;
- З) опасности биологически активных добавок;
- И) опасности социальных токсикантов.
120. Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить:
- А) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их уоя;
- Б) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко;
- В) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется после уоя;
- Г) только через молоко больного животного и молочные продукты на его основе;
- Д) как через животных, так и через человека, а также через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их уоя, кроме того, через молоко и молочные продукты.
121. Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников, осуществляется путем (исключить одно неверное):
- А) определения санитарно-химических показателей качества и безопасности;

- Б) проведения токсикологических исследований на лабораторных животных;
- В) изучения вкусовых качеств;
- Г) оценки аллергенных свойств, возможных мутагенных и канцерогенных эффектов;
- Д) изучения влияния на функцию воспроизводства;
- Е) наблюдений на добровольцах;
- Ж) эпидемиологических исследований.

122. Согласно рекомендациям ВОЗ, детям грудного возраста (до 6 месяцев) не рекомендуется потреблять продукты:

- А) с содержанием нитратов более 10 мг/кг, нитритов — более 0,05 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 0,005 мг/л;
- Б) с содержанием нитратов более 0,005 мг/кг, нитритов — более 0,05 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 10 мг/л;
- В) с содержанием нитратов более 0,05 мг/кг, нитритов — более 10 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 0,005 мг/л;
- Г) с содержанием нитратов более 1 мг/кг, нитритов — более 1 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 1 мг/л;
- Д) наличие нитратов и нитритов в продуктах, а также в питьевой воде для детей грудного возраста согласно рекомендациям ВОЗ не допускается.

123. Микотоксины представляют собой:

- А) наиболее активные первичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Б) третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов и вторичные метаболиты их метаболитов;
- В) вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Г) третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Д) микроскопические плесневые грибы.

124. К антиалиментарным природным факторам относят:

- А) соединения антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью и способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- Б) соединения природного и (или) антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью, но не способные ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- В) соединения природного происхождения, не обладающие общей токсичностью, но обладающие способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов, например антиферменты, антивитамины, деминерализующие вещества;
- Г) все синтетические химические соединения, не обладающие способностью ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- Д) все синтетические химические соединения, обладающие способностью ухудшать или блокировать усвоение нутриентов.

125. Рабочие температуры, при которых фторопласты, используемые для покрытий кастрюль и сковородок, не выделяют токсичных веществ (фтороорганические соединения и свинец), составляют:

- А) до +100°C;
- Б) до +260°C;
- В) до +1260°C;
- Г) до +60°C;
- Д) не ограничены.

126. Изучение композиционной эквивалентности и химический анализ генетически модифицированного картофеля сортов Рассет Бурбанк Ньюлиф (Russet Burbank Newleaf) и Супериор Ньюлиф (Superior Newleaf), устойчивых к колорадскому жуку, с картофелем, полученным по традиционной технологии показало его полную эквивалентность по содержанию белка и витаминов, аминокислотному, углеводному, жирнокислотному и минеральному составу.

- А) утверждение полностью верно;
- Б) утверждение полностью не верно;

В) утверждение верно, кроме – по жирнокислотному и минеральному составу;

Г) утверждение верно, кроме – по аминокислотному и углеводному составу;

Д) утверждение верно, кроме – по белку и витаминам.

127. В настоящее время на живых организмах испытано более 300 нитрозосоединений, содержащихся в окружающей среде, которые не обладают только двумя свойствами из числа приведенных ниже:

А) канцерогенным – определяющее свойство;

Б) мутагенным;

В) тератогенным;

Г) алиментарным;

Д) бактериостатическим;

Е) эмбриотоксическим.

128. Основная часть диоксинов кумулируется:

А) в наземных частях растений и только 10% – в корневых системах;

Б) в корневых системах и наземных частях растений практически одинаково;

В) в корневых системах растений и только 10% – в наземных частях;

Г) только в корневых системах растений;

Д) только в наземных частях растений.

129. По данным ФАО, вследствие поражения плесневыми грибами ежегодно во всем мире теряется:

А) менее 1% пищевых продуктов и кормов;

Б) более 10% пищевых продуктов и кормов;

В) более 90% пищевых продуктов и кормов;

Г) менее 10% пищевых продуктов и кормов;

Д) более 90% пищевых продуктов и около 10% кормов.

130. Экознак Франции, означающий «Потребители не должны все знать о вреде продукции, но они имеют право на абсолютную уверенность, что наиболее безопасна во всех отношениях продукция со знаком...»:

А) NF;

Б) Зеленая точка;

В) Голубой ангел;

Г) Ресайклинг;

Д) SEN.

131. Содержание токсичных веществ в фарфорофаянсовой посуде регламентируется:

А) по олову;

Б) по ртути;

В) по железу;

Г) по свинцу и кадмию;

Д) по мышьяку.

132. В продуктах питания и продовольственном сырье наиболее распространены следующие высокотоксичные микотоксины, кроме (один неверный ответ):

А) афлатоксины;

Б) стеригматоцистин;

В) охратотоксины;

Г) патулин;

Д) капсид (белковая оболочка вируса);

Е) исландитоксин;

Ж) зеараленон;

З) рубратоксины;

И) цитриовиридин.

133. Пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов, предназначенная для реализации на территории Российской Федерации:

А) должна иметь маркировку в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативной документацией, регламентирующей вопросы маркировки продукции;

Б) не должна иметь маркировки в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативной документацией, регламентирующей вопросы маркировки продукции;

В) должна иметь маркировку в соответствии с письмом Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2000. №2510/5752-32;

Г) не должна иметь маркировку в соответствии с письмом Главного Государственного санитарного врача РФ от 22.05.2000. №2510/5752-32.

Д) маркировка «ГМИ» производится только по решению субъектов РФ.

134. Экзогенное воздействие на человека нитрозосоединений обусловлено, в основном:

А) применением в технологии производства пищевых продуктов нитритов и копильного дыма, содержащего окислы азота;

Б) применением в технологии производства некоторых пищевых продуктов нитратов;

В) применением в технологии производства пищевых продуктов овощей и фруктов, содержащих повышенное количество нитратов;

Г) применением в технологии производства пищевых продуктов некоторых азотсодержащих специй;

Д) грубым нарушением технологии производства пищевых продуктов.

135. Содержание токсичных веществ в эмалированной посуде регламентируется:

А) по ртути;

Б) по мышьяку;

В) по бору;

Г) по свинцу и кадмию;

Д) по олову.

136. Чем интенсивнее термическая обработка и длительнее хранение пищевых продуктов, тем вероятность образования в них нитрозосоединений:

А) больше только для продуктов растениеводства;

Б) меньше только для продуктов животноводства;

В) меньше;

Г) больше;

Д) одинакова.

137. Результаты мониторинга последних лет показывают, что общее содержание пестицидов широкого спектра наиболее существенно возросло в таких продуктах, как – ниже дан приоритетный ряд (выявить одно несоответствие):

А) картофель;

Б) лук репчатый;

В) капуста;

Г) помидоры;

Д) рыба морей и океанов;

Е) огурцы;

Ж) морковь;

З) свекла;

И) яблоки;

К) виноград;

Л) пшеница;

М) ячмень;

Н) рыба прудов и водохранилищ;

О) молоко.

138. Афлатоксины – это ядовитые вещества, производные кумаринов, основную роль в механизме токсического действия которых играет:

А) нарушение проницаемости мембраны субклеточных структур и подавление синтеза ДНК, а также канцерогенная, мутагенная, тератогенная,

гонадотоксическая и эмбриотоксическая активность;

Б) только нарушение проницаемости мембраны субклеточных структур и подавление синтеза ДНК;

В) только канцерогенная, мутагенная, тератогенная, гонадотоксическая и эмбриотоксическая активность;

Г) незначительное нарушение аллергических реакций у больных;

Д) ухудшение функциональной способности иммунной и эндокринной систем.

139. Допустимые количества миграции (ДКМ) дифенилолиропана в поликарбонатах:

А) 0,1 мг/л;

Б) 0,01 мг/л;

В) 1,0 мг/л;

Г) 1,0 г/л;

Д) 10 г/л.

140. Предшественниками для эндогенного синтеза нитрозоаминов в организме человека являются:

А) фосфаты, карбонаты и сульфаты, содержащиеся в пищевых продуктах;

Б) перманганаты, содержащиеся в пищевых продуктах;

В) нитраты и нитриты, содержащиеся в пищевых продуктах;

Г) нитраты, содержащиеся в атмосферном воздухе;

Д) нитраты и нитриты, содержащиеся в атмосферном воздухе.

141. С солено-копчеными продуктами человек получает:

А) незначительную (доли процента) часть всех нитрозоаминов;

Б) одну треть всех нитрозоаминов;

В) все нитрозоамины;

Г) половину всех нитрозоаминов;

Д) нитрозоаминов не получает.

142. К группе синтетических регуляторов роста растений, получаемых химическим или микробиологическим путем, не относится (один):

А) производные сульфонилмочевины;

Б) азоксофор;

В) биферан;

Г) кротонолактон;

Д) кумарин;

Е) квартазин;

Ж) фумар.

143. Целлюлоза — это:

А) синтетический полимер, получаемый из хлопка и древесины;

Б) природный полимер, получаемый из хлопка и древесины;

В) синтетический полимер, получаемый из искусственного хлопка;

Г) синтетический полимер, получаемый из древесины;

Д) синтетический полимер, получаемый из нефтяного сырья.

144. В организм человека диоксины поступают:

А) в основном с питьевой водой (98–99% от общей дозы);

Б) в основном при дыхании загрязненным воздухом в крупных промышленных городах (98–99% от общей дозы);

В) в основном с продуктами питания (98–99% от общей дозы);

Г) только с продуктами животноводства, загрязненными нитритами;

Д) только с продуктами растениеводства, загрязненными нитратами.

145. Патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами, обнаруживается преимущественно:

А) в продуктах, полученных из заплесневелых фруктов и ягод, в т.ч. во фруктовых и овощных соках;

- Б) в продуктах животноводства;
- В) в молоке и молочных продуктах, содержащих одновременно лактозу и фруктозу;
- Г) в яичном белке;
- Д) в яичном желтке.

146. Полиуретаны выделяют токсикант, токсический эффект которого не позволяет длительный контакт полимера с пищевым продуктом:

- А) эпихлоргидрин;
- Б) полиэтиленполиамин;
- В) формальдегид;
- Г) диизоционат;
- Д) дихлоргидрин.

147. Основные направления профилактических работ при использовании регуляторов роста растений не включают (один правильный ответ):

- А) применение наиболее безопасной технологии обработки семенного и посадочного материалов;
- Б) соблюдение определенных условий использования: pH, температура, наличие конкретной микрофлоры, другие факторы, влияющие на стабильность и их активность;
- В) накопление банка данных по их экологической безопасности и степени опасности для человека;
- Г) разработку доступных методов определения остаточных количеств и методических подходов к оценке токсичности;
- Д) разработку соответствующих методов детоксикации организма человека.

148. Источниками загрязнения диоксинами не являются:

- А) предприятия металлургической промышленности;
- Б) предприятия целлюлозно-бумажной промышленности;
- В) предприятия машиностроительные сборочного профиля;
- Г) предприятия нефтехимической промышленности;
- Д) мусоросжигательные заводы по утилизации твердых бытовых отходов;
- Е) городской автотранспорт;
- Ж) предприятия по производству пестицидов;
- З) тепловые электростанции.

149. Среди основных продуктов опасные концентрации диоксинов обнаруживаются:

- А) в мясе, молочных продуктах и рыбе;
- Б) в наземных частях овощей, выращенных с применением повышенных доз минеральных удобрений;
- В) во фруктах, преимущественно цитрусовых культурах;
- Г) в злаковых культурах и хлебобулочных изделиях;
- Д) в белокочанной капусте, особенно при применении повышенных доз азотсодержащих удобрений.

150. С целью повышения продуктивности сельскохозяйственных животных, профилактики заболеваний, сохранения доброкачественности кормов в животноводстве широко применяются различные кормовые добавки, лекарственные и химические препараты, кроме (один неверный ответ):

- А) аминокислоты;
- Б) оксиды свинца;
- В) минеральные вещества;
- Г) ферменты;
- Д) антибиотики;
- Е) транквилизаторы;
- Ж) антибактериальные вещества;
- З) антиоксиданты;
- И) ароматизаторы;

К) гормональные препараты.

151. Алюминиевая фольга с лаковым покрытием на основе поливинилхлорида используется, преимущественно, для:

- А) упаковки твердых (не сухих) продуктов с низким содержанием жира;
- Б) упаковки плавленого сыра, животных жиров, других продуктов с высоким содержанием жира;
- В) для упаковки водосодержащих продуктов с низким содержанием жира, в основном, молока обезжиренного;
- Г) для упаковки твердых сухих продуктов;
- Д) только для упаковки не пищевых продуктов.

152. Вещества белковой природы, блокирующие активность ферментов, – это:

- А) антиферменты (ингибиторы протеиназ), содержащиеся в бобовых, яичном белке, пшенице, ячмене, других продуктах растительного и животного происхождения, не подвергавшихся тепловой обработке;
- Б) первичные альфа- и вторичные бетаферменты;
- В) белкоферменты (ингибиторы белкоиназ);
- Г) гаммаферменты остаточные и другие им подобные сложные соединения;
- Д) ингибиторы вторичной деструкции ферментов, содержащиеся в бобовых, яичном белке, пшенице, ячмене, других продуктах растительного и животного происхождения, подвергавшихся чрезмерной тепловой обработке.

153. Наиболее опасный источник диоксинов:

- А) предприятия горнодобывающей промышленности;
- Б) предприятия электронной промышленности;
- В) предприятия нефтедобывающей промышленности;
- Г) предприятия, производящие хлорную продукцию, в том числе пестициды;
- Д) машиностроительные предприятия.

154. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:

- А) кроветворная и иммунная;
- Б) нервная и сердечно-сосудистая;
- В) пищеварительная система и почки;
- Г) половая;
- Д) эндокринная.

155. К гормональным препаратам, обладающим выраженной анаболической активностью и применяемыми в этой связи для откорма скота и птицы, не относятся (указать два из нижеприведенного):

- А) полипептидные и белковые гормоны (инсулин, соматотропин и др.);
- Б) производные аминокислот – тиреоидные гормоны;
- В) стероидные гормоны, их производные и аналоги;
- Г) токоферолы;
- Д) антибиотики.

156. Согласно современным представлениям, к антивитаминам относят:

- А) соединения различной природы, обладающие способностью уменьшать или полностью ликвидировать специфический эффект витаминов, независимо от механизма действия этих витаминов;
- Б) вещества, уменьшающие потребность организма в витаминах;
- В) соединения, не способные модифицировать витамины;
- Г) жиры (насыщенные, полиненасыщенные и мононасыщенные жирные кислоты);
- Д) соединения, по механизму действия противоположные антиметаболитам.

157. При попадании в окружающую среду диоксины:

- А) интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах;
- Б) в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны;

В) в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют;
Г) во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют;

Д) в почве при наличии гумуса – мгновенно полностью теряют свою активность и токсичность, в противном случае – разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям мигрировать не способны.

158. Продукт, полученный из генетически модифицированных источников, содержащий белки или ДНК, и, поэтому, подлежащий маркировке:

А) соевое масло рафинированное, соевый лецитин, фруктоза;

Б) кукурузное масло рафинированное, крахмал;

В) мальтодекстрины, сиропы из кукурузного крахмала;

Г) томатные соусы, кетчупы;

Д) глюкоза, фруктоза, патока и другие олигосахариды;

Е) сахар, глюкоза, фруктоза;

Ж) картофельный крахмал, глюкоза, патока и другие олигосахариды.

159. В России содержание сульфаниламидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье медико-биологическими требованиями:

А) не регламентируется;

Б) регламентируется;

В) не регламентируется, кроме детского и диетического питания;

Г) регламентируется только по сульфамиридину и сульфаметазину;

Д) регламентируется в рамках отдельных регионов исключительно по их инициативе.

160. Согласно решения объединенной комиссии ФАО/ВОЗ по пищевому кодексу, восемь химических веществ включено в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания, кроме:

А) ртуть;

Б) кадмий;

В) олово;

Г) свинец;

Д) мышьяк;

Е) медь;

Ж) стронций;

З) цинк;

И) железо.

161. В зависимости от формы соединения азота существуют следующие типы удобрений (указать один неверно приведенный ответ):

А) аммиачные – азот присутствует в виде свободного аммиака (жидкий, водный и безводный);

Б) аммонийные – азот представлен ионом аммония (сульфат аммония);

В) нитратные – азот находится в составе остатка азотной кислоты (натриевая и кальциевая селитры);

Г) аммонийно-нитратные – содержат азот в аммонийной и нитратной формах (аммиачная селитра);

Д) быстродействующие – фосфатно-калиевые;

Е) амидные – представлены мочевиной – амид карбаминовой кислоты, превращающийся в почве под воздействием уреазы бактерий в углекислый аммоний;

Ж) медленнодействующие – мочевино-формальдегидные, мочевино-альдегидные, изобутилендимочевина, оксамид и др.

162. Необходимость в удобрениях в агропромышленном секторе экономики обусловлена тем, что:

А) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы эрозией;

- Б) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы аридизацией;
- В) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы с урожаем;
- Г) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений требует, в соответствии законами экологии, постоянного искусственного поддержания;
- Д) в связи с ростом численности народонаселения необходимо увеличение количества продуктов питания.

163. Загрязнение продуктов питания мышьяком обусловлено его использованием:

- А) в сельском хозяйстве в качестве компонента некоторых высокоэффективных азотсодержащих минеральных удобрений;
- Б) в сельском хозяйстве в качестве родентицидов (одна из групп зооцидов), инсектицидов, фунгицидов, древесных консервантов, стерилизатора почвы;
- В) в сельском хозяйстве в качестве разрыхлителя глинистых почв;
- Г) в топливно-энергетическом комплексе в качестве катализатора горения мазута (загрязнение опосредованное – через атмосферу);
- Д) в химической промышленности при производстве растворителей на нефтяной основе (загрязнение опосредованное – через атмосферу).

164. Для упаковки чая, других ароматических продуктов наиболее эффективна:

- А) медная фольга в комбинации с бумагой;
- Б) алюминиевая фольга в комбинации с бумагой;
- В) алюминиевая фольга с лаковым покрытием;
- Г) медная фольга с лаковым покрытием;
- Д) вошенная (парафинированная) бумага.

165. Наибольшее распространение получили следующие микроудобрения, необходимые для обогащения почвы микроэлементами (один неверный ответ):

- А) борные;
- Б) молибденовые;
- В) медные;
- Г) цезиевые;
- Д) марганцевые;
- Е) цинковые;
- Ж) кобальтовые.

166. К неблагоприятным природным соединениям в пищевых продуктах, избыточное поступление которых может отрицательно повлиять на здоровье человека, не относят:

- А) лектины, содержащиеся в бобовых;
- Б) цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли;
- В) цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов, других фруктов;
- Г) гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке;
- Д) патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами.

167. Проблема нитратов, нитритов и нитрозоаминов возникает:

- А) при неконтролируемом применении фосфорных удобрений;
- Б) при неконтролируемом применении калийных удобрений;
- В) при неконтролируемом применении микроудобрений;
- Г) при неконтролируемом применении азотных удобрений;
- Д) при неконтролируемом применении N-нитрозаминов.

168. Антибиотики в мясо и молоко животных, в яйца птиц, а также в другие продукты переходить:

- А) могут, оказывая при этом, преимущественно, аллергическое действие;
- Б) не могут;

- В) могут в следовых количествах, не оказывая при этом никакого действия на человека;
- Г) могут, но при этом тилозин, фураны и полимиксины, а также тетрациклины токсического действия на человека не оказывают;
- Д) могут, но при этом пенициллин токсического действия на человека не оказывает.

169. Наиболее опасный для человека яд, отличающийся высокой стабильностью, не поддающийся гидролизу и окислению, устойчивый к высокой температуре, действию кислот и щелочей, обладающий высокой растворимостью в жирах:

- А) 2,3,7,8-тетра-хлордibenзо-пара-диоксин (2,3,7,8-ТХДД), относящийся к веществам первого класса токсичности с лимитирующим показателем – бластомогенная активность;
- Б) винил хлористый;
- В) диоктиловомалеат;
- Г) тиоксиэтилен;
- Д) диизононилфталат.

170. Наибольшей концентрацией ртути и ее соединений отличается:

- А) рыбные консервы в металлической луженой оловом банке, поскольку активно аккумулируют их из свинцово-оловянистого припоя и непромытых остатков флюса;
- Б) мясо крупного рогатого скота, поскольку активно аккумулирует их из корма;
- В) мясо рыбы, поскольку активно аккумулирует их из воды и корма, в который входят другие гидробионты, богатые ртутью, при этом содержание ртути достигает 20000 мкг/кг;
- Г) мясо птицы, поскольку активно аккумулирует их из воды, корма и различных пищевых добавок, гормональных препаратов, антибиотиков и стимуляторов роста;
- Д) мясо некоторых хищных животных, у которых организм способен синтезировать метилртуть, при этом последняя накапливается в их печени.

171. Загрязнение пищевых продуктов ртутью не может происходить в результате (один правильный ответ):

- А) естественного процесса испарения из земной коры;
- Б) использования некоторых известных консервантов пищевых продуктов;
- В) использования ртути в народном хозяйстве – производство хлора и щелочей, амальгамная металлургия, электротехническая промышленность;
- Г) использования ртути в медицине;
- Д) использования ртути в сельском хозяйстве.

172. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основных этапа работы:

- А) изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихся из упаковочных материалов;
- Б) изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта;
- В) определение качественного и количественного состава веществ, выделяющихся из материалов;
- Г) изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов;
- Д) изучение температуры кипения веществ, выделяющихся из материалов.

173. Экологические вопросы полимерной упаковки решаются в настоящее время по четырем направлениям, кроме:

- А) применение многооборотной тары;
- Б) сжигание использованной полимерной упаковки;
- В) утилизация отходов полимерной тары;
- Г) использование самодеструктируемой полимерной упаковки;
- Д) использование в качестве основного строительного материала несущих конструкций нежилых зданий и сооружений.

174. При варке рыбы и мяса концентрация ртути в них:

- А) не снижается;

- Б) повышается;
- В) снижается;
- Г) остается неизменной;
- Д) снижается в соленой воде и повышается в несоленой воде.

175. К энтеросорбентам (детоксикантам), способным эффективно связывать и выводить из организма тяжелые металлы, пестициды, нитраты, нитриты и другие токсичные вещества, как попавшие извне, так и внутреннего происхождения, не относят:

- А) активированный уголь;
- Б) пектины;
- В) лигнины;
- Г) фруктозу;
- Д) камеди;
- Е) целлюлозу.

176. Железо усваивается организмом человека:

- А) из мясных продуктов на 10%, из растений – на 30%;
- Б) из мясных продуктов на 30%, из растений – на 10%;
- В) организм человека усваивать железо не способен;
- Г) из мясных продуктов не усваивается, из растений – на 10%;
- Д) из мясных продуктов на 10%, из растений – не усваивается.

177. Взрослый человек получает в среднем ежедневно высокотоксичный свинец:

- А) с пищей около 0,02 мг, с водой – 0,1–0,5 мг при общем его содержании в организме – до 120 мг;
- Б) с пищей 0,1–0,5 мг, с водой – около 120 мг при общем его содержании в организме – не менее 120 мг;
- В) с пищей 0,1–0,5 мг, с водой – около 0,02 мг при общем его содержании в организме – до 120 мг;
- Г) с пищей около 120 мг, с водой – около 120 мг при общем его содержании в организме – не менее 120 мг;
- Д) с пищей и водой – суммарно до 120 мг.

178. В России медико-биологическими требованиями определены критерии безопасности пищевых продуктов для следующих токсичных металлов, кроме:

- А) стронций;
- Б) свинец;
- В) кадмий;
- Г) мышьяк;
- Д) ртуть;
- Е) медь;
- Ж) цинк;
- З) олово;
- И) железо.

179. При гигиенической оценке пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами учитываются следующие факторы, кроме одного:

- А) отсутствие изменений органолептических свойств продукта – прочности, консистенции, цвета, запаха, вкуса;
- Б) отсутствие миграции в пищевые продукты чужеродных химических веществ, входящих в состав материалов, в количествах, превышающих гигиенические нормативы;
- В) отсутствие стимулирующего действия материала или его компонентов на развитие микрофлоры;
- Г) отсутствие химических реакций или других взаимодействий между материалом и пищевым продуктом;
- Д) отсутствие мультиэффекта термолабильности (TLS-эффект Шульца) пищевого продукта.

180. Существующие профилактические мероприятия, направленные на устранение загрязнения производственного сырья и пищевых продуктов пестицидами, не предусматривают:

- А) информирование населения о неблагоприятном воздействии этих соединений на организм;
- Б) объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за применением пестицидов в сельском хозяйстве;
- В) создание целевых комплексных межведомственных проектов безопасного применения пестицидов на основе современных методов анализа и эпидемиологического расследования причин загрязнения продуктов пестицидами;
- Г) объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за содержанием пестицидов в продуктах питания, использование результатов мониторинга в санитарно-гигиенической практике;
- Д) полный запрет применения в сельском хозяйстве всех видов и составов пестицидов

Б1.В.ДВ.4.1 Анализ финансово –хозяйственной деятельности

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансовохозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Теория анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия	ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Анализ и оценка хозяйственной деятельности предприятия	ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3.	Модуль 3. Анализ и оценка финансовой деятельности предприятия	ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
----	---	---	---

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности как функция управления и его роль в управлении предприятием.
2. Сущность и содержание комплексного экономического анализа хозяйственной деятельности, его предмет, метод, задачи.
3. Информационное обеспечение комплексного анализа хозяйственной деятельности.
4. Анализ обеспеченности предприятия основными средствами и эффективности их использования.
5. Анализ эффективности использования оборудования и его значение для повышения интенсификации производства.
6. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами, мотивации труда, его производительности и оплаты.
7. Анализ объема, структуры и качества реализуемой продукции.
8. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами и эффективности их использования.
9. Анализ ритмичности производства и реализации продукции.
10. Анализ трудоемкости продукции.
11. Анализ взаимосвязи затрат, объема производства и прибыли.
12. Цель и последовательность проведения анализа выполнения договорных обязательств предприятием и потребителями.
13. Как анализируется динамика и выполнение плана производства и реализации продукции.
14. Перечислите основные резервы увеличения объема производства и реализации продукции. Как определяют величину данных резервов.
15. Опишите факторную модель фондоотдачи и показатели ее составляющие.
16. Что понимается под производственной мощностью предприятия и за счет чего может изменяться ее величина? Какие показатели характеризуют полноту ее использования?
17. Охарактеризуйте методику анализа использования оборудования.
18. Цели, задачи и основные направления анализа трудовых ресурсов предприятия.
19. В какой последовательности и на основе каких показателей проводится анализ движения трудовых показателей на предприятии.
20. В какой последовательности и на основе каких показателей проводится анализ использования рабочего времени на предприятии.
21. Охарактеризуйте обобщающие, частные и вспомогательные показатели производительности труда и методику их расчета.
22. Постройте факторную модель среднегодовой выработки ППП и запишите алгоритм расчета факторов одним из способов детерминированного факторного анализа.
23. В какой последовательности проводится анализ фонда заработной платы предприятия.
24. Порядок расчета относительного отклонения фонда заработной платы от планового уровня.
25. Составные элементы оборотного капитала, источники их покрытия. Анализ обеспеченности предприятия оборотными средствами.
26. Анализ эффективности использования оборотных средств.
27. Какие экономические категории используются при расчете показателей оборачиваемости оборотного капитала.
28. Структура материальных ресурсов предприятия, общая характеристика их видов. Показатели эффективности использования материальных ресурсов.
29. Анализ эффективности использования материальных ресурсов.
30. Анализ состояния запасов материальных средств.

31. Задачи, основные направления и информационное обеспечение анализа себестоимости продукции и издержек обращения.
32. Анализ структуры затрат на производство и реализацию продукции.
33. Анализ динамики затрат на производство и реализацию продукции.
34. Анализ прямых материальных и трудовых затрат.
35. Анализ косвенных затрат.
36. Анализ себестоимости отдельных видов продукции.
37. Методика рейтинговой оценки предприятий-эмитентов.
38. Значение и задачи анализа маркетинговой деятельности.
39. Информационное обеспечение маркетинговых исследований.
40. Основные направления, методы, правила и процедуры маркетинговых исследований.
41. Анализ спроса на продукцию и формирование портфеля заказов.
42. Оценка риска невостребования продукции.
43. Анализ состояния и прогнозирования рынков сбыта.
44. Анализ ценовой политики предприятия.
45. Анализ конкурентоспособности продукции.
46. Анализ показателей эффективности маркетинговой деятельности.
47. Задачи и содержание анализа финансовых результатов деятельности предприятия.
48. Анализ состава и динамики валовой прибыли и прибыли от продаж.
49. Анализ формирования чистой прибыли.
50. Факторный анализ прибыли.
51. Анализ рентабельности.
52. Анализ маржинального дохода и точки безубыточности.
53. Методика факторного анализа прибыли в системе директ-костинг.
54. Анализ использования прибыли предприятием.
55. Объекты, значение и задачи анализа финансового состояния предприятия.
56. Общая оценка финансового состояния предприятия по данным бухгалтерского баланса.
57. Анализ финансовой устойчивости предприятия.
58. Анализ ликвидности бухгалтерского баланса предприятия.
59. Оценка финансовой устойчивости предприятия путем расчета коэффициентов финансовой устойчивости.
60. Анализ платежеспособности и ликвидности предприятия.
61. Оценка платежеспособности предприятия на основе изучения потоков денежных средств.
62. Официальная методика диагностики возможного банкротства предприятия.
63. Диагностика вероятного банкротства предприятия с помощью модели Э.Альтмана.
64. Методы диагностики вероятности банкротства коммерческой организации.

Тестовые задания

При ответе на вопросы теста следует выбрать лишь один вариант ответа. Если требуется расчет финансовых коэффициентов по формам отчетности предприятия следует использовать уточненную методику.

1. Предметом экономического анализа являются:

- а) причинно-следственные связи экономических явлений и процессов на макроэкономическом уровне;
- б) хозяйственные процессы на уровне предприятия, их социально-экономическая эффективность, экономические результаты хозяйственной деятельности;
- в) разные общественно-экономические явления на уровне отрасли;
- г) внешняя среда функционирования предприятия.

2. Системный подход к изучению объектов экономического анализа означает, что:

- а) при исследовании переходят от общих фактов к частным;
- б) каждое экономическое явление рассматривается как система, состоящая из многих элементов, связанных между собою;

- в) при исследовании переходят от частных фактов к общим;
- г) при исследовании выявляются количественные связи между объектами.

3. Наиболее универсальным методом факторного анализа является:

- а) метод цепных подстановок;
- б) индексный метод;
- в) логарифмический метод;
- г) метод относительных разниц.

4. Коэффициент оборачиваемости средств предприятия есть:

- а) частное от деления выручки от продаж на среднюю за период величину средств;
- б) частное от деления выручки от продаж на прибыль;
- в) частное от деления прибыли на среднюю за период величину активов;
- г) частное от деления выручки от продаж на среднюю за период величину основных производственных фондов.

5. Для расчета влияния изменения отпускных цен на прибыль необходимо:

- а) изменение цен умножить на объем продукции, реализованной в отчетном году;
- б) изменение цен умножить на объем продукции, реализованной в базисном году;
- в) цену базисного периода умножить на объем продукции реализованной в отчетном году;
- г) цену отчетного периода умножить на объем продукции, реализованной в базисном году.

6. В настоящее время баланс российских предприятий состоит из:

- а) 6 разделов;
- б) 7 разделов;
- в) 4 разделов;
- г) 5 разделов.

7. Статьи, характеризующие оборотные активы в балансе следует искать в:

- а) пассиве баланса;
- б) активе баланса;
- в) первом разделе баланса;
- г) последнем разделе баланса.

8. Коэффициент оборачиваемости готовой продукции есть:

- а) отношение выручки от продаж к средней за период величине денежных средств;
- б) отношение выручки от продаж к среднему за период итогу нетто-баланса;
- в) отношение выручки от продаж к средней за период величине готовой продукции;
- г) отношение выручки от продаж к средней за период величине дебиторской задолженности.

9. Основным методом, используемом в экономическом анализе при изучении стохастических взаимосвязей является:

- а) способ относительных разностей;
- б) способ абсолютных разностей;
- в) корреляционный метод;
- г) способ цепных подстановок.

10. Сведения об амортизации нематериальных активов и основных средств в отчетности российского предприятия можно найти:

- а) в балансе (форма №1);
- б) в отчете о прибылях и убытках (форма №2);
- в) в отчете о движении денежных средств (форме №4);
- г) в приложении к бухгалтерскому балансу (форме №5).

11. Маржинальный доход в системе «директ-костинг» есть:

- а) прирост дохода при увеличении объема реализации на одну единицу;
- б) разница между выручкой от продаж и переменными затратами;
- в) выручка от продаж минус постоянные затраты;
- г) ни один из приведенных ответов не является верным.

12. В точке критического объема производства:

- а) маржинальный доход равен нулю;

- б) маржинальный доход равен постоянным затратам;
- в) величина прибыли максимальна;
- г) ни один из приведенных ответов не является верным.

13. Фондоотдача основных средств есть:

- а) отношение стоимости годового объема продаж продукции к среднегодовой стоимости основных средств;
- б) отношение среднегодовой стоимости основных средств к стоимости годового объема продаж;
- в) отношение стоимости годового объема продаж к величине чистой прибыли;
- г) отношение стоимости годового объема продаж продукции к фондоемкости.

14. Фондоотдача и фондоемкость по основным средствам одного и того же предприятия за один и тот же период находятся между собой:

- а) в прямой пропорциональной зависимости;
- б) в обратной пропорциональной зависимости;
- в) между этими показателями существует только корреляционная связь;
- г) ничего определенного о характере этой связи сказать нельзя.

15. Известна выработка на одного работника. Для расчета фондоемкости необходимо знать:

- а) фондовооруженность;
- б) материалоемкость;
- в) амортизациоёмкость;
- г) маржинальный доход на единицу продукции.

16. Дисконтирование стоимости актива – это:

- а) определение его текущей стоимости;
- б) определение его будущей стоимости;
- в) определение его будущей стоимости с учетом инфляции;
- г) ни один из приведенных ответов не является верным.

17. Чистая текущая стоимость инвестиционного проекта есть:

- а) разница между дисконтированным доходом и инвестиций и дисконтированными инвестициями;
- б) инвестиции, стоимость которых приведена к данному моменту времени;
- в) затраты на реализацию проекта за вычетом накладных расходов;
- г) ни один из приведенных ответов не является верным.

18. Рентабельность продаж – это:

- а) отношение прибыли к выручке от продаж;
- б) отношение прибыли к себестоимости продукции;
- в) отношение выручки от продаж к прибыли;
- г) отношение прибыли к материальным оборотным средствам.

19. Относительные показатели отражают... явления

- а) динамику;
- б) структуру;
- в) интенсивность.

20. Производственный потенциал – это ...

- а) комплекс ресурсов и элементов, входящих в состав хозяйственной системы (предприятия) и определенным образом способствующий ее (его) функционированию;
- б) производственные запасы, средства, источники, имеющиеся в наличии у предприятия и могущие быть мобилизованы;
- в) максимально возможный выпуск продукции по качеству и количеству в условиях наиболее
- г) эффективного использования всех средств производства и труда имеющихся в распоряжении предприятия.

21. Производительность труда одного рабочего основного производства увеличилась на 2%, а заработная плата с начислениями – на 4%. Это свидетельствует о ...

- а) уменьшении продолжительности рабочего дня;
- б) снижении подоходного налога;

в) нерациональном соотношении темпов роста производительности труда и темпов роста заработной платы.

22. Характеризует использование материальных ресурсов:

- а) материалоемкость;
- б) среднегодовые остатки материалов;
- в) остатки материалов на складе.

23. Оборотный капитал определяется по показателям ...

- а) заемные и собственные средства;
- б) краткосрочные финансовые вложения и заемный капитал;
- в) оборотные средства и краткосрочные обязательства.

Б1.В.ДВ.4.2 Управление качеством

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Сущность качества и его роль и место в системе управления»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)
2.	Модуль 2 «Всеобщее управление качеством: идеология и практика»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)
3.	Модуль 3 «Система управления качеством на предприятии сферы услуг»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)
4.	Модуль 4 «Исторический и зарубежный опыт управления качеством в сфере услуг»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)

5.	Модуль 5 «Сертификация систем качества»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)
6.	Модуль 6 «Защита прав потребителей товаров и услуг»	ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16	Зачет (устно), собеседование по вопросам модуля (устно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к зачету

1. Определения «качество». Показатели качества. Качество с точки зрения потребителя и производителя. Качество и конкурентоспособность. Понятия «контроль» и «управление качеством».
2. История развития подходов к управлению качеством в США, Европе, Японии, России.
3. Показатели качества: унификации и стандартизации, экономические показатели, эргономические показатели, эстетические показатели, показатели надежности, ремонтпригодности, долговечности и др.
4. Показатели качества услуг: компетентность, отзывчивость, доступность, понимание, коммуникация, доверие, безопасность, обходительность, осязаемость и др.
5. Административные методы управления качеством: регламентирования, стандартизации, нормирования, распорядительных воздействий и др.
6. Статистические методы: статистический приемочный контроль, статистический анализ, статистическая оценка качества.
7. Организационно-распорядительные методы.
8. Инженерно-технологические методы.
9. Экономические методы.
10. Социально-психологические методы.
11. Семь инструментов проектирования и процесс развертывания функции качества (OFD).
12. Процесс разработки продукта (продукции). Технологическая подготовка производства, в ходе производства при возникновении различных проблем.
13. Версии стандартов ISO 9000. Природа стандартов ISO 9000.
14. Стандарты ISO серии 10000 (технологии поддержки).
15. Стандарты ISO серии 14000 по созданию системы экологического менеджмента.
16. Стандарты ISO 22000 Управление безопасностью продуктов питания.
17. Стандарты ISO серии 9000 в России их применение на российских предприятиях.
18. Составляющие качества товара.
19. Составляющие качества услуги.
20. Сущность технического контроля. Объекты технического контроля.
21. Виды технического контроля.
22. Понятие «Система». Понятие «Система управления качеством». Принцип «Системный подход» TQM и стандартов ISO 9000.
23. Модели систем управления качеством.
24. Национальные особенности управления качеством.
25. Уровни зрелости организации. СМК на основе стандартов ISO серии 9000.
26. Требования стандартов ISO серии 9000 к системам менеджмента качества.
27. Построение СМК в соответствии со стандартами ISO серии 9000.

28. Проблемы при внедрении СМК и методы их решения.
29. МС стандарты на СМК в сфере услуг и пищевой отрасли. Модель совершенствования на основе стандарта ISO 9004:2009.
30. Модель устойчивого развития организации.
31. Модели правительственных премий за качество. Премия EFQM. Премии в области качества - простой и эффективный инструмент для диагностики и совершенствования бизнеса.
32. Премия Деминга. Премия Болдриджа. Премия EFQM. Отличительные черты компаний – призеров. Премия правительства РФ за качество.
33. Бенчмаркинг и самооценка деятельности организации.
34. Применение инструментов бенчмаркинга и самооценки для диагностики деятельности организации, определения направлений для улучшения.
35. Экономика качества. Общие принципы экономики качества. Система затрат, связанных с качеством.
36. Суть концепции TQM.
37. Учение Э. Деминга.
38. Основы философии Деминга. Цикл PDCA. Цепная реакция Деминга. Смертельные болезни и препятствия. 14 принципов. Теория глубинных знаний.
39. Вклад Д. Джурана, К. Исикавы в развитие TQM. Взгляды Ф. Кросби. Комплексная система управления качеством А. Фейгенбаума. Значение работ Г. Тагути для управления качеством.
40. Принципы и суть концепции TQM.
41. Особенности в реализации TQM в разных странах (США, Европе, Японии, России).
42. Определение мероприятий (работ), обеспечивающих бездефектное производство продукции.
43. Определение методов и средств по выполнению работ.
44. Последовательность выполнения работ и назначение исполнителей.
45. Отчет по выполненным работам и анализ по достижению поставленных целей.
46. Представление объективных свидетельств готовности производства к изготовлению продукции, в соответствии с установленными требованиями (протокол готовности производства).
47. Нормативное, методическое и иное документационное обеспечение.
48. Политика повышения качества продукции, провозглашающая основные направления повышения качества продукции (услуг) предприятия.
49. Программы, стратегии, планы повышения качества продукции (услуг) предприятия.
50. Банк нормативной документации, регламентирующей показатели качества продукции (услуг) и организующей выполнение специальных функций управления качеством.
51. Понятийный аппарат в области защиты прав потребителя.
52. Зарубежный опыт регулирования защиты прав потребителя.
53. Правовое обеспечение защиты прав потребителя в Российской Федерации.
54. Государственное регулирование защиты прав потребителя в РФ.
55. Общества защиты прав потребителя. Судебная защита потребителей.
56. Виды юридической ответственности за нарушения законодательства о защите прав потребителя.

Собеседование по каждому модулю по вопросам для самостоятельного изучения:

Модуль 1 Сущность качества и его роль и место в деятельности организации

1. Качество с точки зрения потребителя и производителя
2. Эргономические показатели качества
3. Роль качества в формировании имиджа организации

Модуль 2 Всеобщее управление качеством: идеология и практика

4. Смертельные болезни и препятствия
5. «5 смертельных болезней организации
6. Особенности в реализации TQM в разных странах (США, Европе, Японии, России)
7. Роль TQM в общественных организациях

Модуль 3 Система управления качеством на предприятии сферы услуг

8. Функции СУК в организации
9. Внедрение системы качества
10. Функции подразделений в системе качества
11. Правовые проблемы функционирования СУК

Модуль 4 Исторический и зарубежный опыт управления качеством в сфере услуг

12. Особенности управления качеством в СУ на различных этапах
13. Достижения и проблемы зарубежного опыта управления качеством в сфере услуг

Модуль 5 Сертификация систем качества

14. Проблемы при внедрении СМК и методы их решения
15. Общие принципы экономики качества.

Модуль 6 Защита прав потребителей товаров и услуг

16. Зарубежный опыт регулирования защиты прав потребителя

Психологические проблемы защиты прав потребителей товаров и услуг

Б1.В.ДВ.5.1 Ценообразование

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические основы ценообразования в условиях рынка»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-19, ПК-30	Экзамен (устно), тестовые задания и курсовой проект (письменно)

2.	Модуль 2. «Особенности ценообразования в России»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-19, ПК-30	Экзамен (устно), тестовые задания и курсовой проект (письменно)
3.	Модуль 3.«Калькуляция цен на продукцию предприятий общественного питания»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-19, ПК-30	Экзамен (устно), тестовые задания и курсовой проект (письменно)
4.	Модуль 4. «Формирование цен на товары при поштучной реализации»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-19, ПК-30	Экзамен (устно), тестовые задания курсовой проект (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Предмет и задачи дисциплины «Ценообразование».
2. «Цена» и «стоимость», их понятие, взаимосвязь, парадигмы цены.
3. Функции цен в рыночной экономике и их реализация.
4. Роль и значение цены в рыночной экономике РФ. Особенности и условия рыночного ценообразования.
5. История ценообразования в РФ, основные этапы, их содержание.
6. Факторы спроса, определяющие цену спроса на товар. Неценовые факторы спроса.
7. Факторы предложения, определяющие цену предложения товара. Неценовые факторы предложения.
8. Система цен в рыночной экономике РФ, их виды, группировка.
9. Требования, предъявляемые к системе цен.
10. Основные виды (сферы) рыночного ценообразования, их характерные особенности.
11. Характер ценообразования на конкурентном рынке.
12. Характер ценообразования на монополистическом рынке.
13. Рынок олигополистической конкуренции, характер ценообразования на нем.
14. Подходы в ценообразовании, их понятие, отличительные особенности.
15. Ценообразование: цели и задачи. Организация, порядок и этапы работы на предприятии по формированию цен.
16. Ценовые стратегии предприятия, их виды, условия выбора.
17. Стратегия дифференцированного ценообразования, ее содержание.
18. Стратегия конкурентного ценообразования, ее содержание.
19. Стратегии ассортиментного ценообразования, ее содержание.
20. Основные элементы и этапы разработки ценовых стратегий.
21. Ценовая политика предприятия в условиях рынка и ее проблемы, этапы разработки и реализации.
22. Методы формирования цен, их содержание и отличительные особенности.
23. Затратные методы установления цены, их содержание, достоинства и недостатки.
24. Метод установления цены на основе «анализа безубыточности», его содержание.
25. Состав и структура цены, ее основные элементы.
26. НДС, акцизы, таможенные пошлины, порядок включения в цену в соответствии с Налоговым кодексом (части I и II).
27. Система скидок и надбавок к цене, механизмы их применения. Плановые и тактические скидки.
28. Влияние инфляции на экономику предприятия, порядок расчета.
29. «Издержки», их понятие и значение для формирования цены.
30. Состав издержек и порядок их включения в цену.
31. Постоянные и переменные издержки, их состав и характеристика.
32. Средние и предельные издержки, методика их расчета.
33. Влияние изменения цен и издержек на прибыль предприятия, порядок расчета.
34. Оптовая цена предприятия-изготовителя и порядок ее расчета.

35. Розничная цена, порядок ее расчета, сферы применения.
36. Мировые цены, их понятие и виды, роль и значение в международном сотрудничестве.
37. Принципы международного ценообразования, их характеристика.
38. Таможенная стоимость товара, порядок ее установления.
39. Цены на экспортируемую продукцию, порядок ее установления.
40. Постановлением Правительства Российской Федерации от 7 марта 1995 года №239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)».
41. Регулирование цен и тарифов в РФ. Политика либерализации цен в РФ.
42. Регулирование цен во внешнеэкономической деятельности.
43. Цены и налоговый механизм РФ, их взаимодействие.
44. Ценовая дискриминация, формы ее проявления.
45. Опыт ценообразования в зарубежных странах и направления его использования в РФ.
46. Особенности ценообразования на продукцию, работы, услуги различных отраслей экономики (транспорт, строительство, сельское хозяйство, здравоохранение и т.д.).
47. Особенности установления цен на продукцию и услуги организаций общественного питания.
48. Структура продажной цены на продукцию общественного питания.
49. Формирование розничных цен на продукцию общественного питания.
50. Калькуляция цен в общественном питании.

Тестовые задания

1. Цена товара – это:

- а) затраты на производство единицы продукции;
- б) стоимость товара;
- в) денежное выражение стоимости единицы продукции.

2. Система цен – это:

- а) перечень цен;
- б) группы цен;
- в) единая, упорядоченная совокупность различных видов цен, обслуживающих и регулирующих экономические взаимоотношения участников.

3. Функции цены в рыночной экономике – это (несколько вариантов ответов):

- а) измерительная;
- б) учетная;
- в) распределительная;
- г) стимулирующая;
- д) как критерий рационального размещения производства;
- е) социальная.

4. Виды цен, включаемые в систему цен, – это (несколько вариантов ответов):

- а) оптовые цены;
- б) закупочные цены;
- в) средние цены;
- г) розничные цены;
- д) цены на строительную продукцию.

5. Факторы, которые оказывают влияние на установление цены, – это (несколько вариантов ответов):

- а) покупательная способность денег;
- б) государственное регулирование цен;
- в) экологическое регулирование;
- г) конкуренция;
- д) издержки производства.

6. Группировка цен в зависимости от системы их государственного регулирования (несколько вариантов ответов):

- а) регулируемые цены;

- б) свободные цены;
- в) фиксируемые цены;
- г) лимитные цены.

7. Факторы, формирующие цену спроса, которую предлагает покупатель, – это (несколько вариантов ответов):

- а) платежеспособный спрос населения;
- б) уровень сбережений, которые покупатель делает, чтобы не покупать товар;
- в) издержки производства;
- г) количество товара, предлагаемое на рынке;
- д) потребительские свойства товара.

8. Равновесная цена – это:

- а) цена выше той, которая создает избыточный спрос;
- б) цена, при которой нет ни дефицита, ни избытка;
- в) все перечисленное выше справедливо;
- г) цена, установленная правительством.

9. Трансфертные внутрифирменные цены – это:

- а) рыночные цены;
- б) оптовые цены;
- в) цены, применяемые при передаче товаров в рамках международных и транснациональных корпораций и предприятий, в том числе между их подразделениями, расположенными в разных странах.

10. «Зонтик цен» – это:

- а) установление средней рыночной цены;
- б) поддержание цен, установленных фирмой – лидером;
- в) равновесная цена.

11. Факторы, определяющие чувствительность покупателей к уровню цены, – это (несколько вариантов ответов):

- а) эффект трудности сравнения;
- б) уникальность товара;
- в) дороговизна товара;
- г) «справедливость цены».

12. «Ножницы цен» – это:

- а) отклонения цен;
- б) разрыв в ценах на различные группы товаров на международных рынках и в отдельных государствах;
- в) цены на дефицитные товары.

13. Ценообразование затратным методом может основываться на:

- а) сумме постоянных и прямых затрат;
- б) на прямых или предельных затратах;
- в) на полных издержках;

14. Активное ценообразование – это:

- а) способ установления собственной цены;
- б) подход к установлению цены на товар или услугу, целью которого является достижение наиболее выгодных объемов продаж, средних затрат на производство и желаемого уровня прибыли;
- в) ценообразование, проводимое на постоянной основе.

15. Стратегия средних цен может быть представлена в виде:

- а) стратегии проникновения на рынок;
- б) стратегии нейтрального ценообразования;
- в) стратегии следования за лидером.

16. Стратегии ценообразования в зависимости от разных рынков, их сегментов и покупателей:

- а) стратегия дифференцированных цен;
- б) стратегия средних цен;

- в) стратегия льготных цен;
 - г) стратегия дискриминационных цен.
17. Цена, по которой продукция может быть в настоящее время реализована на отечественном рынке, должна включать в себя:
- а) издержки производства;
 - б) издержки производства и прибыль;
 - в) издержки производства, прибыль и косвенные налоги;
18. Розничная цена отличается от отпускной цены производителя:
- а) на величину посреднической и торговой надбавки;
 - б) на величину косвенных налогов;
 - в) на величину прибыли торговой организации.
19. Стратегия «нейтрального ценообразования» означает:
- а) установление цен примерно на уровне цен фирм-конкурентов;
 - б) установление цен со средним по отрасли уровнем прибыли;
 - в) установление среднестатистической цены.
20. Формирование цены по методу полных затрат состоит:
- а) в исчислении суммы полных затрат по конкретному виду продукции и добавлении к ней определенной величины прибыли;
 - б) в исчислении только суммы прямых затрат и добавлении к ней определенной величины прибыли;
 - в) в исчислении суммы расходов на всю номенклатуру выпускаемой продукции с последующим распределением ее по видам продукции.
21. Издержки обращения – это (несколько вариантов ответов):
- а) оплата труда складского персонала;
 - б) затраты по транспортировке;
 - в) затраты на производство товара;
 - г) затраты по хранению, упаковке.
22. Общие издержки предприятия – это:
- а) совокупность прямых затрат на производство продукции;
 - б) совокупность постоянных затрат;
 - в) совокупность всех затрат предприятия на производство и реализацию какого-либо продукта.
23. Налоги включаются в отпускную цену в следующей последовательности:
- а) сначала акциз, потом НДС;
 - б) сначала НДС, потом акциз;
 - в) очередность не имеет значения.
24. Калькулирование себестоимости продукции – это:
- а) исчисление себестоимости единицы продукции (работ, услуг);
 - б) исчисление общих издержек производства;
 - в) исчисление суммы прямых издержек.
25. Для характеристики уровня цен используется:
- а) индекс потребительских цен;
 - б) средние цены;
 - в) индекс сезонности;
 - г) соотношение цен внутреннего и мирового рынков.
26. Полная себестоимость отличается от производственной себестоимости:
- а) на величину коммерческих расходов;
 - б) на величину прибыли предприятия товаропроизводителя;
 - в) на величину фонда оплаты труда.
27. Государственное вмешательство в ценообразование осуществляется:
- а) только на основе прямых методов регулирования цен;
 - б) на основе сочетания прямых и косвенных методов регулирования цен;
 - в) только на основе косвенных методов регулирования.

28. Издержки производства (или себестоимость) – это:

- а) расходы, связанные с содержанием производственного оборудования;
- б) сумма всех затрат на производство продукции;
- в) сумма денег, получаемая изготовителем при реализации продукции.

29. Формы прямого регулирования цен государством – это (несколько вариантов ответов):

- а) общее замораживание цен и замораживание цен на отдельные товары;
- б) установление фиксированных цен и тарифов;
- в) установление предельного норматива рентабельности;
- г) декларирование цен;
- д) регулирование денежного обращения и кредита.

30. Меры косвенного регулирования цен государством – это:

- а) применение льготного налогообложения;
- б) льготное кредитование;
- в) установление предельного норматива рентабельности;
- г) субсидирование и дотирование из бюджета;
- д) регулирование денежного обращения и кредита.

Темы курсовых проектов

Тема 1. Ценообразование как вид экономико-правовой деятельности.

Тема 2. Взаимодействие цены с другими экономико-правовыми категориями и явлениями.

Тема 3. Цена в сфере публично-правового регулирования.

Тема 4. Политика цен: сущность, цели, факторы влияния.

Тема 5. Стратегии политики цен.

Тема 6. Дифференциация (различие) цен.

Тема 7. Ценообразование в топливно-энергетическом комплексе.

Тема 8. Опыт ценообразования в развитых странах.

Тема 9. Ценообразование во внешнеэкономической деятельности.

Тема 10. Методы исследования ценовой динамики.

Тема 11. Цены и ценообразование на предприятии (по выбору студента).

Тема 12. Издержки и прибыль, их роль в формировании цен.

Тема 13. Ценообразование в условиях свободной конкуренции.

Тема 14. Ценообразование в условиях монополизации рынка.

Тема 15. Ценообразование в условиях монополистической конкуренции.

Тема 16. Система цен, их классификация, виды.

Тема 17. Взаимодействие цен и налогов.

Тема 18. Формирование цен в условиях рынка.

Тема 19. Выбор ценовой стратегии предприятия в условия рынка.

Тема 20. Взаимовлияние цен и финансов.

Тема 21. Взаимозависимость цен и денежного обращения.

Тема 22. Взаимосвязь цен и кредита.

Тема 23. Ценообразование во внешнеэкономической деятельности.

Тема 24. Ценообразование и система страхования.

Тема 25. Ценообразование в общественном питании.

Б1.В.ДВ.5.2 Финансы, денежное обращение и кредит

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

	требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Финансы государства»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)
2.	Модуль 2. «Финансовые ресурсы и капитал»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)
3.	Модуль 3. «Финансовое планирование»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)
4.	Модуль 4. «Финансовый анализ и контроль»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)
5.	Модуль 5. «Деньги и денежное обращение»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)
6.	Модуль 6. «Кредит и кредитная система»	ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16	Зачет (устно), тестовые задания, контрольная работа и курсовой проект (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. История развития финансовых отношений
2. Финансы как экономическая категория
3. Функции финансов
4. Финансы и деньги: общее и особенное
5. Кругооборот финансовых потоков
6. Финансы и цены
7. Понятие, субъекты и объекты финансовой системы
8. Финансовые отношения
9. Бюджетное устройство и бюджетная система
10. Внебюджетные фонды
11. Налоговая система как составляющая часть финансовой системы страны
12. Субъекты финансового рынка
13. Понятие и функции финансового рынка
14. Финансовая политика государства
15. Понятие и разновидности финансовых ресурсов

16. Структура финансовых ресурсов
17. Основные виды инвестиций
18. Инвестиционный инструментарий финансового рынка
19. Сущность и виды ценных бумаг
20. Способы получения доходов по ценным бумагам
21. Фондовые ценные бумаги: акции, облигации, иные разновидности
22. Коммерческие ценные бумаги: вексель, коносамент, аккредитив, чек
23. Понятие и сущность финансового механизма
24. Финансовая деятельность
25. Сущность планирования
26. Долгосрочное и краткосрочное планирование
27. Страхование как финансовая категория, ее специфика
28. Юридические основы страховых отношений, договор страхования: страховой тариф и страховая премия
29. Сферы, отрасли и формы страхования, их особенности
30. Страховая компания и ее инвестиционная деятельность
31. Современное состояние страхового рынка России
32. Страхование в системе международных экономических отношений
33. Ростовщический кредит
34. Капиталистический кредит: понятие и отличия капиталистического кредита от ростовщического
35. Ссудный капитал и реальный капитал. Ссудный капитал и деньги
36. Структура рынка ссудного капитала
37. Сущность и норма ссудного процента и факторы, ее определяющие
38. Основные этапы развития кредитных отношений
39. Базовые функции кредита
40. Основные принципы и формы кредита
41. Классификация форм банковского кредита
42. Международный кредит
43. Натуралистическая теория кредита
44. Кредитная система и ее организация
45. Центральный банк и его функции
46. Коммерческие банки
47. Специальные кредитные учреждения
48. Необходимость и предпосылки возникновения денег
49. Характеристика денег как экономической категории
50. Виды денег, особенности их трансформации
51. Металлическая теория денег и номиналистическая теория денег
52. Количественная теория денег
53. Содержание и значение функции меры стоимости. Масштаб цен
54. Деньги в функции средства обращения. Содержание, назначение и особенности функционирования денег в качестве средства платежа
55. Функция денег как средства накопления. Виды денежных накоплений. Деньги в сфере международного экономического оборота
56. Денежная масса, необходимая для осуществления функций денег
57. Денежные агрегаты
58. Роль денег в производственном процессе
59. Понятие денежной эмиссии. Эмиссия безналичных денег
60. Эмиссия наличных денег. Денежный мультипликатор
61. Движение денег в экономике
62. Понятие денежного оборота. Каналы движения денег
63. Соотношение понятий «денежный оборот», «платежный оборот», «денежно-платежный

оборот», «денежное обращение»

64. Понятие безналичного денежного оборота. Принципы безналичного денежного оборота

65. Факторы, определяющие объем и структуры денежного оборота, скорость движения денежных средств

66. Виды счетов, открываемых в банках. Договор банковского счета

67. Формы безналичных расчетов

68. Расчеты платежными поручениями

69. Расчеты платежными требованиями-поручениями

70. Расчеты по инкассо

71. Межбанковские расчеты

72. Перспективы развития безналичных расчетов

73. Понятие налично-денежного оборота

74. Принципы организации наличного оборота и схема движения налично-денежных потоков в хозяйстве

75. Понятие «денежная система», генезис развития денежных систем

76. Денежная система административно-командной экономики. Характеристика денежной системы стран с рыночной экономикой

77. Денежная система Российской Федерации

78. Сущность и формы проявления инфляции

79. Виды инфляции. Причины (факторы) возникновения инфляции

80. Оценка инфляции. Влияние инфляции на экономику

81. Причины и особенности появления инфляции в России

82. Способы регулирования инфляции

83. Валютные отношения и валютная система

84. Элементы, эволюция мировой валютной системы

85. Европейская валютная система

86. Валютная система России

87. Валютный курс как экономическая категория. Режим валютных курсов. Методы регулирования валютного курса

88. Международные расчеты. Валютные клиринги

89. Балансы международных расчетов, платежный баланс

90. Кредитно-денежная политика

Тестовые задания

№ п/п	Вопрос	Варианты ответа	Эталон
1.	Финансы, денежное обращение и кредит являются	1- общеэкономической дисциплиной 2- специальной дисциплиной 3- гуманитарной дисциплиной 4- дисциплиной по выбору	4
2.	Конечное назначение финансов, денежное обращение и кредита состоит в обеспечении ... роста национального богатства	1- воспроизводства жизненных ценностей для удовлетворения растущих потребностей членов общества 2- простого и расширенного производства финансирования государственных нужд	1
3.	К методам изучения финансово-кредитной дисциплины не относится ...	1- Интервьюирование 2- экономико-статистические методы 3- метод абстракций 4- анализ и синтез	1

4.	Объект изучения дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит»	1- социально-экономическая деятельность экономических субъектов общества 2- экономическая деятельность людей, организаций, государств и межгосударственных образований 3- денежная система государства 4- экономическая деятельность государства и межгосударственных образований	2
5.	В круг основных задач изучения дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» не входит:	1- изучение реальной практики государственных финансов обоснование механизма функционирования налогообложения 2- формирование общеэкономических категорий 3- развитие и конкретизация общих финансово-кредитных положений	2
6.	Методология изучения финансов, денежного обращения и кредита — это ...	1- совокупность методов апробирования теоретических положений финансово-кредитной системы 2- научная система познания финансово-кредитной системы 3- совокупность принципов, форм и способов познания финансово-кредитной системы	3
7.	Методика финансово-кредитной дисциплины представляет собой совокупность ...	1- научных и практических приемов изучения государственных финансов практических навыков изучения финансово-кредитных проблем 2- методов проведения финансово-кредитной работы 3- методов апробирования теоретических положений финансово-кредитных отношений	3
8.	Сущность финансово-кредитной дисциплины — это ...	1- штудирование действующих законодательно-нормативных документов 2- объяснение, исследование и совершенствование действующей финансово-кредитной практики 3- создание теоретических положений финансов и кредита объяснение существующей финансово-кредитной практики	2
9.	Предмет изучения дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит»	1- процесс формирования денежных фондов 2- процесс функционирования денежных фондов 3- механизм денежного обращения денежная система государства	2
10.	Существуют следующие виды финансов...	1- государственные финансы и финансы субъектов хозяйственной деятельности	1

		2- общегосударственные финансы и финансы физических лиц 3- общественные и личные	
11.	Финансы субъектов хозяйственной деятельности не выполняют функцию...	1- перераспределения средств между различными статьями госбюджета 2- использования денежных фондов 3- формирования денежных фондов	1
12.	В структуру финансового рынка не входит...	1- рынок товаров и услуг 2- рынок ссудного капитала 3- фондовый рынок	1
13.	Бюджетное регулирование – это...	1- перераспределение средств между различными статьями бюджета 2- управление государственным долгом 3- управление финансами субъектов хозяйственной деятельности	1
14.	К финансовым рычагам не относятся...	1- устав субъектов хозяйственной деятельности 2- прибыль 3- дивиденды	1
15.	Источники финансовых ресурсов предприятий...	1- собственные, заемные, привлеченные 2- инвестиционные и кредитные 3- бюджетные и внебюджетные	1
16.	К общему капиталу предприятия не относятся...	1- объем реализованной продукции 2- основной капитал 3- оборотный капитал	1
17.	Коэффициент самофинансирования предприятия ($K_{сам}$) считается высоким, если...	1- $K_{сам} > 60\%$ 2- $K_{сам} > 20\%$ 3- $K_{сам} > 40\%$	1
18.	К формам безналичных финансовых расчетов не относятся...	1- платежное поручение 2- инкассо 3- хеджирование	3
19.	Капитализация прибыли – это...	1- часть прибыли, распределяемая между работниками АО 2- выплата дивидендов акциями, облигациями, товарами 3- нераспределяемая прибыль АО	2
20.	Финансовые риски – это...	1- вероятность потери планируемых доходов под действием макроэкономических и внутрифирменных показателей 2- сценарий неблагоприятных факторов, мешающих плановой работе фирмы 3- пределы уменьшения основных технико-экономических показателей фирмы в перспективе	1
21.	Кредитный риск – это...	1- вероятность неоплата процентов по кредитам 2- вероятность невозврата кредита неоплате обязательна 3- вероятность повышения ликвидности заемщика	2

22.	Уровень кредитного риска возрастает...	1-с уменьшением суммы займа и периода его возврата 2-с уменьшением суммы займа и повышением периода его возврата 3-с увеличением суммы займа и периода его возврата	3
23.	В структуре расходов российского федерального бюджета преобладают расходы на...	1-Здравоохранение 2-Науку 3-Культуру 4-оборону	4
24.	Группировка доходов и расходов бюджетов в Бюджетном кодексе РФ называется...	1- бюджетной классификацией 2- бюджетной системой 3- бюджетной росписью 4- бюджетным процессом	1
25.	Процедура исполнения бюджета в РФ возложена на...	1-ЦБ РФ 2-аппарат президента 3-Министерство экономического развития и торговли РФ; 4-Казначейство РФ	4
26.	Вид помощи вышестоящего бюджета нижестоящему, осуществляемой бесплатно, безвозвратно на строго определенные цели, называется...	1-дотация 2-субвенция 3- бюджетная ссуда 4- субсидия	2
27.	Принцип самостоятельности бюджетов означает...	1-наличие собственных источников доходов бюджетов каждого уровня 2-достижение заданных результатов при минимуме расходов 3-публикация утвержденных бюджетов и отчетов об их исполнении 4-реалистичность расчетов доходов и расходов	1
28.	Финансовые отношения носят...	1- только централизованный характер 2- централизованный и децентрализованный характер 3- неопределенный характер	2
29.	Выделите верное утверждение...	1-любые денежные отношения являются финансовыми 2-экономические отношения могут быть либо денежными, либо финансовыми 3-любые финансовые отношения являются денежными	3
30.	Бюджет – это экономическая категория, т.к....	1-выражает реально существующие экономические денежные отношения государства с юридическими и физическими лицами 2-это юридически оформленный документ, в котором в количественном выражении отражаются доходы и расходы	1

		3- выражает отношения по поводу перераспределения общественного продукта	
31.	Через бюджет перераспределяется...	1- доходы Правительства РФ 2- золотовалютные резервы 3- дотации и субсидии 4- национальный доход	4
32.	Государственный кредит НЕ выполняет функцию...	1- Регулирующую 2- Стимулирующую 3- Контрольную 4- распределительную	2
33.	Совокупность всех бюджетов, функционирующих на территории страны, называется...	1- консолидированный бюджет 2- бюджетное устройство 3- бюджетная система	3
34.	Финансовым планом государства является...	1- государственный бюджет 2- финансовый прогноз развития народного хозяйства на перспективу 3- сводный финансовый баланс	1
35.	Объектами финансового контроля являются...	1- хозяйствующие субъекты 2- государственные органы управления 3- денежные отношения по формированию и использованию денежных фондов и средств	3
36.	Сумма превышения доходов государственного бюджета над его расходами называется...	1- профицит 2- дефицит 3- сальдо 4- государственный долг 5- государственный кредит	1
37.	Проверку отчета об исполнении федерального бюджета за отчетный год осуществляют...	1- Федеральное казначейство 2- Минфин РФ 3- Счетная палата РФ 4- Министерство по налогам и сборам РФ	3
38.	Кредит, предоставленный ЦБ РФ коммерческому банку в рамках рефинансирования под залог ценных бумаг носит название...	1- ломбардный кредит 2- кредит «овернайт» 3- внутрисдневной кредит	1
39.	Термин «учетная ставка» означает...	1- уровень цены скупки центральным банком государственных ценных бумаг 2- процентная ставка по кредитам, предоставляемым центральным банком коммерческим банкам путем покупки векселей 3- процентная ставка по ссудам, предоставляемым центральным банком коммерческим банкам 4- норматив обязательных резервов, устанавливаемый центральным банком для коммерческих банков	2

40.	Краткосрочные кредиты чаще всего используются для...	1- покупки оборудования 2- строительства зданий 3- выплаты зарплаты 4- финансирования научных программ	3
41.	Отсрочка платежа – это...	1- банковский кредит 2- коммерческий кредит 3- потребительский кредит 4- ипотечный кредит	2
42.	Форма кредитования путем списания банком средств по счету клиента сверх остатка на его счете, называется...	1- овердрафт 2- акцепт 3- факторинг 4- форфейтинг	1
43.	Формула движения ссудного капитала...	1- Д – Т ... П ... - Т? - Д? 2- Д – Т - Д? 3- Д - Д?	3
44.	Перераспределительная функция кредита означает...	1- переток временно свободных денежных средств из отрасли с низкой нормой прибыли в отрасли с высокой нормой прибыли 2- замещение действительных денег кредитными средствами обращения 3- концентрацию и накопление капитала, достаточного для расширенного воспроизводства	1
45.	Банковский кредит предоставляется...	1- только в товарной форме 2- только в денежной форме 3- и в товарной, и в денежной форме	2
46.	Кредитная система РФ имеет...	1- трехуровневую структуру 2- двухуровневую структуру 3- одноуровневую структуру	1
47.	Инструментом денежно-кредитной политики ЦБ является...	1- купля-продажа Банком России иностранной валюты 2- установление ориентиров роста денежной массы 3- оба ответа верны	3

Тестовое задание для закрепления темы «Финансовый контроль»

2. Какой из перечисленных видов финансового контроля применяется на этапе исполнения
 - бюджета?
 - предварительный контроль;
 - текущий контроль;
 - последующий контроль;
 - текущий и последующий контроль.
2. Документальная ревизия исполненного бюджета - это форма:
 - предварительного контроля;
 - текущего контроля;
 - последующего контроля;
 - всех перечисленных видов контроля.
3. Кто из перечисленных субъектов осуществляет ведомственный финансовый контроль?
 - Министерство финансов;

- контрольно-ревизионные управления министерств;
- бухгалтерии бюджетного учреждения;
- аудиторские фирмы.

4. Подготовка Комитетом Государственной Думы по бюджету, налогам, банкам и финансам

- заключения на проект закона о федеральном бюджете является элементом:
- предварительного контроля;
- текущего контроля;
- последующего контроля;
- не имеет отношения к финансовому контролю.

5. Особенностью камеральных проверок является то, что они:

- проводятся по месту нахождения проверяемого бюджетного учреждения;
- проводятся по месту нахождения контрольного органа;
- предполагают не только изучение финансовых документов, но и обследование помещений, используемых для осуществления хозяйственной деятельности;
- охватывают работу государственных финансовых органов по составлению и исполнению бюджета.

6. Какими правами наделено Федеральное казначейство в сфере финансового контроля?

- производить проверки финансовых документов, связанных с зачислением, перечислением и использованием средств федерального бюджета, в организациях всех форм собственности;
- получать от финансово-кредитных учреждений справки о состоянии счетов организаций, использующих средства федерального бюджета;
- выдавать предписания о взыскании бюджетных средств, используемых не по целевому назначению;
- все вышеперечисленное.

7. В соответствии с каким принципом формируется Счетная палата РФ?

- председатель, его заместитель и аудиторы назначаются Президентом;
- председатель и заместитель назначаются Президентом по представлению Председателя Правительства; аудиторы назначаются Председателем Счетной палаты;
- председатель назначается Президентом, его заместители и аудиторы – Советом Федерации;
- председатель и половина аудиторов назначаются Государственной Думой, его заместитель и половина аудиторов - Советом Федерации.

8. К какой ветви власти относится Счетная палата РФ?

- исполнительной;
- законодательной;
- судебной;
- ни к одной из перечисленных.

9. Задачей контрольно-ревизионной деятельности Счетной палаты является:

- контроль за поступлением в бюджет доходов от государственной собственности;
- контроль за состоянием государственного внутреннего и внешнего долга РФ;
- контроль за банковской системой в части обслуживания федерального бюджета;
- все перечисленное.

10. Цикл контроля федерального бюджета в Счетной палате длится:

- один год;
- два года;
- три года; не ограничен по времени.

11. Если в ходе проведения ревизии Счетная палата выявила нарушения, предусматривающие уголовную ответственность, она:

- издает предписание об их устранении;
- приостанавливает операции по банковским счетам организации;

- передает материалы ревизии в правоохранительные органы;
- направляет акт ревизии в Государственную Думу.

12. Какой из перечисленных пунктов не отражается в заключении Счетной палаты на проект федерального бюджета?

- прогноз макроэкономических показателей;
- предварительные итоги исполнения федерального бюджета в текущем году;
- соответствие проекта закона о бюджете Бюджетному кодексу;
- взаимоотношения федерального бюджета с бюджетами других уровней.

13. Отчет об исполнении федерального бюджета за истекший год утверждается в форме:

- федерального закона;
- распоряжения Министра финансов;
- указа Президента;
- постановления Правительства.

14. Каков срок представления отчета об исполнении федерального бюджета за истекший год

- в Государственную Думу?
- до 1 января следующего года;
- до 1 июня следующего года;
- до 15 августа следующего года;
- до 31 декабря следующего года.

15. Что из перечисленного входит в состав заключения Счетной палаты по отчету об исполнении федерального бюджета?

- заключение по каждому случаю финансирования расходов, не предусмотренных законом о бюджете или бюджетной росписью;
- реестр федеральной собственности на начало и конец отчетного года;
- сводные отчетные сметы доходов и расходов бюджетных учреждений по главным распорядителям бюджетных средств;
- такое заключение не составляется Счетной палатой

Задания по контрольной работе

ВАРИАНТ 1

1. Функции денег.
2. Добавочный капитал как источник средств предприятия.
3. Формы кредитной системы.
4. Принципы организации кредита.

ВАРИАНТ 2

1. Денежное обращение и оборот.
2. Основной источник формирования резервного фонда.
3. Роль банков в России.
4. Функции кредита.

ВАРИАНТ 3

1. Биметаллизм.
2. Источники финансирования предприятия.
3. Функции центрального банка.
4. Особенности кредита.

ВАРИАНТ 4

1. Монометаллизм.
2. Формирование уставного капитала предприятия.
3. Функции коммерческих банков.
4. Формы кредита.

ВАРИАНТ 5

1. Сущность листинга.
2. Цель создания рынка ценных бумаг
3. Как осуществляется управление налично-денежным оборотом?
4. Основные задачи Центрального Банка РФ.

ВАРИАНТ 6

1. Свойства ценных бумаг.
2. Система управления финансами на предприятии.
3. Роль банков в России.
4. Формы кредитной системы.

ВАРИАНТ 7

1. Виды ценных бумаг.
2. Как формируются финансовые ресурсы предприятия?
3. Основные функции Центрального Банка РФ.
4. Финансовая политика государства.

ВАРИАНТ 8

1. Роль кредита в сфере денежного обращения.
2. Структура источников финансирования предприятия.
3. Государственные ценные бумаги.
4. Структура рынка ценных бумаг.

ВАРИАНТ 9

1. Система кредитно-финансовых институтов.
2. Понятие денежной массы и денежной базы.
3. Виды и классификация ценных бумаг.
4. Принципы организации кредита. Факторы, влияющие на процент кредита.

ВАРИАНТ 10

1. Сущность, типы и элементы денежных систем
2. Особенности финансирования капитальных вложений
3. Основные элементы денежной кредитной политики.
4. Цель существования рынка ценных бумаг.

Примерный перечень тем курсовой работы

1. Роль денег в условиях рыночной экономики.
2. Роль электронных средств платежа в совершенствовании безналичных расчетов в России.
3. Роль денег в воспроизводственном процессе.
4. Современная денежная эмиссия: сущность, организация, особенности в России.
5. Особенности механизма банковского (депозитного) и денежного мультипликатора.
6. Сравнительный анализ роли денег в условиях традиционной экономики и рыночной экономики.
7. Особенности развития денежной системы России.
8. Сравнительный анализ форм и видов кредитования.
9. Сравнительный анализ источников формирования собственного капитала коммерческого банка.
10. Сравнительный анализ методов управления ликвидностью и платежеспособностью кредитной организации.
11. Организация безналичного денежного оборота: сущность, принципы, экономические и нормативные основы, особенности в России.
12. Система безналичных расчетов в России: сущность, основные элементы, особенности функционирования в России.
13. Формы и виды безналичных расчетов в России.

14. Особенности поведения субъектов кредитного рынка в период финансовых кризисов.
15. Характеристика денежной системы и формы ее развития (на примере России).
16. Особенности эволюции денежной системы России.
17. Особенности функционирования денежной системы стран с рыночной экономикой.
18. Уроки банковских кризисов в России.
19. Инфляция: сущность, виды, причины появления, формы проявления.
20. Сравнительный анализ российских способов борьбы с инфляцией.
21. Влияние инфляции на национальную экономику и международные экономические отношения.
22. Особенности механизмов определения уровня инфляции.
23. Ликвидность банка: сущность, показатели, пути повышения.
24. Особенности регулирования инфляции в России.
25. Особенности функционирования валютной системы России.
26. Особенности эволюции мировой валютной системы.
27. Особенности развития дореволюционной банковской системы России.
28. Валютная система России: сущность, структура, особенности.
29. Особенности регулирования финансовых рисков в деятельности российских коммерческих банков.
30. Особенности современной антиинфляционной политики России.
31. Платежный и расчетные балансы: сущность, структура, особенности.
32. Кредит: сущность, функции, виды, формы.
33. Кредитная система России: сущность, элементы, особенности функционирования.
34. Экономическая роль ссудного процента.
35. Особенности взаимодействия кредита и денег.
36. Особенности кредитного рынка России.
37. Банковская система России: сущность, элементы, особенности развития.
38. Особенности развития банковской системы России.
39. Особенности организации и проведения валютных операций в России.
40. Особенности банковского менеджмента в России.
41. Особенности брокерских операций российских коммерческих банков.
42. Особенности консалтинговых операций коммерческих банков.
43. Особенности функционирования ипотечного рынка России.
44. Особенности функционирования рынка потребительского кредитования в России.
45. Особенности инфраструктуры кредитного рынка России.
46. Особенности кредитных операций российских коммерческих банков.
47. Факторы и условия развития российского кредитного рынка.
48. Закон денежного обращения и анализ последствий его нарушения (на примере России).
49. Анализ результатов современной антиинфляционной политики России.
50. Особенности взаимодействия кредита и денег.
51. Сравнительный анализ способов повышения ликвидности и платежеспособности кредитных организаций.
52. Уроки эволюции денежно-кредитной политики России.
53. Факторы и условия развития системы безналичных расчетов в России.
54. Проблемы развития денежной системы России.
55. Роль кредита в развитии рыночной системы хозяйствования.

Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Теоретические основы и технические средства производства искусственного льда	ОПК-2, ОПК-4, ПК-3	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование	ОПК-2, ОПК-4, ПК-3	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов	ОПК-2, ОПК-4, ПК-3	Экзамен(устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. Транспортирование охлажденных и замороженных пищевых продуктов	ОПК-2, ОПК-4, ПК-3	Экзамен(устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Тестовые задания

1. Замкнутая система аппаратов и устройств, предназначенных для осуществления холодильного цикла, который совершает рабочее вещество.

- А) холодильная машина
- Б) холодильный агрегат
- В) холодильная установка
- Г) холодильник

2. Первая холодильная установка была создана для замораживания

- А) рыбы
- Б) мяса
- В) молока
- Г) масла

3. Первые стационарные холодильники были построены

- А) Россия
 - Б) Франция
 - В) Англия
 - Г) Австрия
4. Тепловое состояние физического тела характеризуется
- А) давлением
 - Б) температурой
 - В) плотностью
 - Г) теплоемкостью
5. Переход однородного тела из одного агрегатного состояния в другое называется:
- А) фазовым превращением
 - Б) кипением
 - В) плавлением
 - Г) испарением
6. Обратный цикл, в котором теплота от охлаждаемой среды передается окружающей среде (воде или воздуху) называется
- А) теплонасосным циклом
 - Б) холодильным циклом
 - В) комбинированным циклом
 - Г) тепловым циклом
7. Обратный цикл Карно состоит из:
- А) изотермических и адиабатных процессов
 - Б) 2х изотермических и 2х адиабатных процессов
 - В) изотермических процессов
 - Г) адиабатических процессов
8. В изотермических процессах осуществляется
- А) подвод и отвод тепла
 - Б) увеличение давления
 - В) уменьшения давления
 - Г) увеличения температуры
9. В адиабатическом процессе сжатия рабочего тела его температура
- А) не изменяется
 - Б) повышается
 - В) понижается
10. Эффективность холодильного цикла оценивается
- А) температурой кипения хладагента
 - Б) количеством отводимого тепла
 - В) температурой конденсации хладагента
 - Г) холодильным коэффициентом
11. Холодопроизводительность холодильного агента зависит от
- А) температуры кипения
 - Б) давления
 - В) температура конденсации
 - Г) температура конденсации и кипения
12. К холодильным агентам предъявляют термодинамические требования
- А) растворимость в масле
 - Б) большая объемная холодопроизводительность
 - В) не должно быть ядовитыми
 - Г) должно быть дешевыми
13. К физико-химическим требованиям холодильных агентов относится
- А) растворимость в воде
 - Б) температура затвердевания

- В) не должно вызывать удушье
Г)должны быть недефицитными
14. В качестве холодильных агентов применяются хладоны, которые являются производными
- А)воды
Б)аммиака
В)фторхлорзамещенными соединениями
Г)диоксид углерода
15. Аммиак в соединении с воздухом взрывоопасен при концентрации
- А)0,5-1,0 %
Б)1,0- 15 %
В)15-28 %
Г)28-40 %
16. Допустимая концентрация аммиака в рабочем воздухе
- А)0,02 мг/л
Б)0,2 мг/г
В)2,0 мг/г
Г)20 мг/г
17. Хладоген 22 растворяется в масле
- А) ограниченно
Б)не ограниченно
В)не ограниченно при высоких температурах
Г)не растворяется
18. Физические свойства растворов (расолов) зависит от
- А)давления
Б)концентрации соли
В)температуры
Г)содержания ПАВ
- 19.В паровой компрессионной холодильной машине отвод тепла происходит при
- А)постоянном давлении
Б)постоянной температуре
В)постоянном давлении и постоянной температуре
Г)при температуры и изменении давления
20. Для расчета рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины задают
- А)давления кипения хладагента
Б)температура кипения хладагента
В)температура конденсации хладагента
Г)температура кипения и конденсации хладагента
- 21.Компрессоры холодильных машин предназначены для
- А)сжатия хладагента до давления конденсации
Б)циркуляции хладагента
В)сжатия хладагента от давления кипения до давления конденсации циркуляции хладагента
Г) сжатия и циркуляции хладагента
- 22.Механизм компрессора, преобразующий вращательное движения в возвратно – поступательное
- А) коленчатый вал
Б) кривошипный-шатунный механизм
В) ременная передачи
Г) поршень с шатунном
23. Цилиндр компрессора – рабочий орган компрессора, в котором происходит
- А) рабочий процесс
Б) всасывание паров хладагентов из испарителя
В) нагнетание паров хладагентов в конденсатор

Г) всасывание паров хладагентов из испарителя, их сжатие и нагнетание в конденсатор

24. Конденсаторы – это теплообменные аппараты, в которых

А) охлаждаются и конденсируются пары хладагента за счет отдачи теплоты теплоносителю

Б) конденсируются пары хладагента

В) охлаждаются пары хладагента

Г) отводится тепло от хладагента

26. Испарители – Это теплообменные аппараты, в которых

А) образуются пары хладагента

Б) хладагент кипит за счет подвода к нему теплоты

В) нагреваются пары хладагента

Г) подводится тепло к хладагенту

27. Холодильником называется строительное сооружение или устройство, предназначенное для

А) охлаждения продуктов

Б) замораживания продуктов

В) хранение замороженных продуктов

Г) охлаждения, замораживания, хранение замороженных продуктов

28. Вместимость промышленных холодильников оценивается

А) в тоннах единовременного хранения условных продуктов

Б) в кубических метрах

В) в тоннах единовременного хранения продуктов

Г) в тоннах условного груза

29. Высокоэффективные теплоизоляционные материалы должны иметь коэффициент теплопроводности

А) до 0,045 Вт/(мК)

Б) до 0,080 Вт/(мК)

В) до 0,18 Вт/(мК)

Г) до 0,35 Вт/(мК)

30. Материал, не применяемый в качестве теплоизоляционного

А) пенополистерол

Б) мипора

В) углекислый газ

Г) изол

31. Холодильная технология изучает вопросы

А) практического применения искусственного холода

Б) охлаждения и замораживания продуктов

В) хранение замороженных продуктов

Г) замораживание продуктов

32. Порчей продукта называют изменения

А) вкуса продукта, связанного с ухудшением качества

Б) цвета продукта, связанного с ухудшением качества

В) вкуса, цвета, запаха продукта связанного с ухудшением качества

Г) запаха продукта, связанного с ухудшением качества

33. Брожение происходит в результате действия микроорганизмов на

А) белки

Б) жиры

В) углеводы

Г) глицерин

34. Жиры под действием ферментов разлагаются на глицерин и свободные жирные кислоты. Этот процесс называется

А) гниением

Б) гидролизом

В) брожением

- Г) окислением
35. Консервирование метод сохранения скоропортящихся продуктов путем воздействия на
- А) ферменты
 Б) микроорганизмы
 В) ферменты и микроорганизмы
36. Сохранение живой рыбы при перевозке и хранении основан на методе
- А) биоза
 Б) анабиоза
 В) ценобиоза
 Г) абиоза
37. Консервирование продуктов в сахарных сиропах и кислых средах основан на методе
- А) биоза
 Б) анабиоза
 В) ценобиоза
 Г) абиоза
38. Получение молочнокислых продуктов основан на методе
- А) биоза
 Б) анабиоза
 В) ценобиоза
 Г) абиоза
39. консервирование продуктов стерилизацией или с помощью антисептиков основан на методе
- А) биоза
 Б) анабиоза
 В) ценобиоза
 Г) абиоза
40. Охлаждение продуктов заключается в понижении температуры
- А) до - 5
 Б) до 0
 В) до температуры не ниже криоскопической
 Г) до температуры ниже криоскопической

Перечень вопросов к экзамену

1. Автомобильный холодильный транспорт, способы охлаждения воздуха в охлаждаемом объёме.
2. Влияние особенностей теплоотвода от конденсатора на холодопроизводительность холодильной машины.
3. Влияние условий работы холодильной машины на её холодопроизводительность.
4. Воздухоохладители, расчёт площади поверхности.
5. Вспомогательные средства холодильного хранения продуктов, методы борьбы с микрофлорой
6. Герметичные компрессоры, конструктивные и эксплуатационные особенности.
7. Диаграмма $i - d$ влажного воздуха. Методы борьбы с усушкой
8. Длительность охлаждения продуктов, методы интенсификации процесса.
9. Достоинства и недостатки рассольного охлаждения воздуха в холодильных камерах, схема холодильной установки
10. Зависимость холодопроизводительности компрессора от режима его работы.
11. Замораживание пищевых продуктов, методы интенсификации продукта
12. Изменение теплофизических характеристик при замораживании
13. Интенсификация охлаждения продуктов, технология процессов, технические устройства для осуществления процесса.
14. Использование холодильного оборудования для осушения и нагрева воздуха.
15. Количество вымороженной воды, связь с условиями замораживания

16. Компрессоры герметичные, особенности эксплуатации.
17. Компрессоры открытого типа, конструктивные и эксплуатационные особенности.
18. Компрессоры открытого типа, конструктивные и эксплуатационные особенности.
19. Компрессоры ротационные, эксплуатационные особенности.
20. Компрессоры с экранированным ротором, конструктивные и эксплуатационные особенности.
21. Компрессоры с экранированным ротором, конструктивные и эксплуатационные особенности.
22. Конденсаторы воздушного охлаждения. Системы централизованного холодоснабжения. Утилизация теплоты конденсации.
23. Льдообразование в продуктах при их замораживании, связь с качеством продукта.
24. Методы борьбы с микрофлорой.
25. Методы интенсификации охлаждения продуктов, связь с качеством продуктов.
26. Методы интенсификации процесса замораживания пищевых продуктов.
27. Методы регулирования холодопроизводительности холодильной машины
28. Микрофлора пищевых продуктов, методы борьбы микрофлорой
29. Номинальная холодопроизводительность холодильной машины, пересчёт с рабочей холодопроизводительности в номинальную.
30. Основные направления развития и совершенствования торгового холодильного оборудования.
31. Основные направления развития торгового холодильного оборудования.
32. Основные принципы автоматизации холодильной машины и установки.
33. Основные принципы автоматизации холодильных машин и установок.
34. Основные принципы расчёта и подбора компрессора холодильной машины для торгового холодильного оборудования.
35. Основные свойства холодильных агентов
36. Основные системы кондиционирования
37. Основные способы и системы охлаждения воздуха, краткая характеристика. Технологические требования к системам охлаждения продуктов.
38. Основные способы размораживания продуктов
39. Основные типы торгового холодильного оборудования. Теплообмен в торговом холодильном оборудовании
40. Основные требования к размещению продуктов в торговом холодильном оборудовании и холодильных камерах
41. Особенности льдообразования в пищевых продуктах, связь с качеством продукта
42. Особенности эксплуатации холодильного оборудования при повышенной температуре и относительной влажности воздуха в торговом зале.
43. Отделители жидкого холодильного агента, их назначение и устройство.
44. Оценка длительности охлаждения продукта при помощи номограммы $Q - F_0$
45. Последовательность теплового расчёта холодильной камеры.
46. Построение и расчёт теоретического цикла паровой компрессионной холодильной машины.
47. Приборы автоматики малых холодильных машин. ТРВ-2М, устройство, принцип регулировки и настройки.
48. Принципы автоматизации холодильных машин и установок.
49. Расчёт теплоизоляции холодильных камер
50. Регулирование перегрева паров, поступающих в компрессор, технические средства выполнения перегрева паров.
51. Регулирование температуры воздуха в охлаждаемом объёме при помощи реле температуры.
52. Регулирование температуры воздуха в холодильной камере при помощи реле давления РД-3. Приборы защиты холодильной машины.

53. Реле температуры ТР-1, регулирование температуры воздуха в холодильной камере при помощи реле температуры.
54. Ротационные компрессоры, конструктивные и эксплуатационные особенности
55. Связь условий замораживания и особенностей холодильного хранения в торговом холодильном оборудовании с качеством продукта.
56. Сохранность качества продуктов при холодильном хранении
57. Специализированное холодильное оборудование,- фризеры, льдогенераторы, морозильные аппараты, основные конструктивные особенности.
58. Спиральные компрессоры, особенности технической конструкции, возможности применения в холодильном оборудовании.
59. Средняя конечная температура замораживания продукта, её связь с выбором технологического режима замораживания продукта.
60. Теоретический цикл паровой компрессионной холодильной машины, отличие от цикла Карно.
61. Тепловой расчёт холодильной камеры.
62. Теплообменник в схеме холодильной машины, цель установки теплообменника в холодильной машине.
63. Теплообменники в схеме холодильной машины, назначение, связь с холодопроизводительностью холодильной машины.
64. Терморегулирующий вентиль (ТРВ), назначение, устройство прибора.
65. Технологические требования к холодильному хранению продуктов, связь с техническими средствами охлаждения воздуха в холодильном оборудовании.
66. Технологические требования к холодильному хранению продуктов в холодильных камерах
67. Торговое холодильное оборудование, основные направления совершенствования и развития.
68. Усушка продуктов при холодильном хранении, методы борьбы с усушкой
69. Уход за холодильным оборудованием, обязанности обслуживающей организации и торгового персонала
70. Физико-химические свойства холодильных агентов.
71. Фильтры- осушители в схеме холодильной машины, назначение, влияние на работу холодильной машины.
72. Хладагенты и хладоносители. Область применения хладоносителей.
73. Холодильные агрегаты, моноблоки, сплит-системы, область применения.
74. Холодоснабжение магазинов типа “Универсам”, особенности холодоснабжения.
75. Целесообразность замораживания продуктов, длительность замораживания, методы интенсификации процесса
76. Централизованное холодоснабжение торгового холодильного оборудования. Утилизация теплоты конденсации.
77. Экологические проблемы, связанные с холодильными агентами
78. Этапы теплового расчёта стационарных холодильных камер.

Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические основы холодильной обработки и хранения продуктов»	ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Методы холодильной обработки продуктов»	ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Технические средства производства искусственного холода».	ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Холодильное оборудование»	ОПК-2, ПК-4, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Автомобильный холодильный транспорт, способы охлаждения воздуха в охлаждаемом объёме.

1. Влияние особенностей теплоотвода от конденсатора на холодопроизводительность холодильной машины.
2. Влияние условий работы холодильной машины на её холодопроизводительность.
3. Воздухоохладители, расчёт площади поверхности.
4. Вспомогательные средства холодильного хранения продуктов, методы борьбы с микрофлорой
5. Герметичные компрессоры, конструктивные и эксплуатационные особенности.
6. Диаграмма $i - d$ влажного воздуха. Методы борьбы с усушкой
7. Длительность охлаждения продуктов, методы интенсификации процесса.

8. Достоинства и недостатки рассольного охлаждения воздуха в холодильных камерах, схема холодильной установки
9. Зависимость холодопроизводительности компрессора от режима его работы.
10. Замораживание пищевых продуктов, методы интенсификации продукта
11. Изменение теплофизических характеристик при замораживании
12. Интенсификация охлаждения продуктов, технология процессов, технические устройства для осуществления процесса.
13. Использование холодильного оборудования для осушения и нагрева воздуха.
14. Количество вымороженной воды, связь с условиями замораживания
15. Компрессоры герметичные, особенности эксплуатации.
16. Компрессоры открытого типа, конструктивные и эксплуатационные особенности.
17. Компрессоры открытого типа, конструктивные и эксплуатационные особенности.
18. Компрессоры ротационные, эксплуатационные особенности.
19. Компрессоры с экранированным ротором, конструктивные и эксплуатационные особенности.
20. Компрессоры с экранированным ротором, конструктивные и эксплуатационные особенности.
21. Конденсаторы воздушного охлаждения. Системы централизованного холодоснабжения. Утилизация теплоты конденсации.
22. Льдообразование в продуктах при их замораживании, связь с качеством продукта.
23. Методы борьбы с микрофлорой.
24. Методы интенсификации охлаждения продуктов, связь с качеством продуктов.
25. Методы интенсификации процесса замораживания пищевых продуктов.
26. Методы регулирования холодопроизводительности холодильной машины
27. Микрофлора пищевых продуктов, методы борьбы микрофлорой
28. Номинальная холодопроизводительность холодильной машины, пересчёт с рабочей холодопроизводительности в номинальную.
29. Основные направления развития и совершенствования торгового холодильного оборудования.
30. Основные направления развития торгового холодильного оборудования.
31. Основные принципы автоматизации холодильной машины и установки.
32. Основные принципы автоматизации холодильных машин и установок.
33. Основные принципы расчёта и подбора компрессора холодильной машины для торгового холодильного оборудования.
34. Основные свойства холодильных агентов
35. Основные системы кондиционирования
36. Основные способы и системы охлаждения воздуха, краткая характеристика. Технологические требования к системам охлаждения продуктов.
37. Основные способы размораживания продуктов
38. Основные типы торгового холодильного оборудования. Теплообмен в торговом холодильном оборудовании
39. Основные требования к размещению продуктов в торговом холодильном оборудовании и холодильных камерах
40. Особенности льдообразования в пищевых продуктах, связь с качеством продукта
41. Особенности эксплуатации холодильного оборудования при повышенной температуре и относительной влажности воздуха в торговом зале.
42. Отделители жидкого холодильного агента, их назначение и устройство.
43. Оценка длительности охлаждения продукта при помощи номограммы $Q - F_0$
44. Последовательность теплового расчёта холодильной камеры.
45. Построение и расчёт теоретического цикла паровой компрессионной холодильной машины.
46. Приборы автоматики малых холодильных машин. ТРВ-2М, устройство, принцип

регулировки и настройки.

47. Принципы автоматизации холодильных машин и установок.

48. Расчёт теплоизоляции холодильных камер

49. Регулирование перегрева паров, поступающих в компрессор, технические средства выполнения перегрева паров.

50. Регулирование температуры воздуха в охлаждаемом объёме при помощи реле температуры.

51. Регулирование температуры воздуха в холодильной камере при помощи реле давления РД-3. Приборы защиты холодильной машины.

52. Реле температуры ТР-1, регулирование температуры воздуха в холодильной камере при помощи реле температуры.

53. Ротационные компрессоры, конструктивные и эксплуатационные особенности

54. Связь условий замораживания и особенностей холодильного хранения в торговом холодильном оборудовании с качеством продукта.

55. Сохранность качества продуктов при холодильном хранении

56. Специализированное холодильное оборудование,- фризеры, льдогенераторы, морозильные аппараты, основные конструктивные особенности.

57. Спиральные компрессоры, особенности технической конструкции, возможности применения в холодильном оборудовании.

58. Средняя конечная температура замораживания продукта, её связь с выбором технологического режима замораживания продукта.

59. Теоретический цикл паровой компрессионной холодильной машины, отличие от цикла Карно.

60. Тепловой расчёт холодильной камеры.

61. Теплообменник в схеме холодильной машины, цель установки теплообменника в холодильной машине.

62. Теплообменники в схеме холодильной машины, назначение, связь с холодопроизводительностью холодильной машины.

63. Терморегулирующий вентиль (ТРВ), назначение, устройство прибора.

64. Технологические требования к холодильному хранению продуктов, связь с техническими средствами охлаждения воздуха в холодильном оборудовании.

65. Технологические требования к холодильному хранению продуктов в холодильных камерах

66. Торговое холодильное оборудование, основные направления совершенствования и развития.

67. Усушка продуктов при холодильном хранении, методы борьбы с усушкой

68. Уход за холодильным оборудованием, обязанности обслуживающей организации и торгового персонала

69. Физико-химические свойства холодильных агентов.

70. Фильтры- осушители в схеме холодильной машины, назначение, влияние на работу холодильной машины.

71. Хладагенты и хладоносители. Область применения хладоносителей.

72. Холодильные агрегаты, моноблоки, сплит-системы, область применения.

73. Холодоснабжение магазинов типа “Универсам”, особенности холодоснабжения.

74. Целесообразность замораживания продуктов, длительность замораживания, методы интенсификации процесса

75. Централизованное холодоснабжение торгового холодильного оборудования. Утилизация теплоты конденсации.

76. Экологические проблемы, связанные с холодильными агентами

77. Этапы теплового расчёта стационарных холодильных камер.

Тестовые задания

В конце всех занятий по дисциплине «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» студентам предлагаются тесты для закрепления их знаний, полученных в процессе всего обучения.

1. Диапазон области умеренного холода составляет... °С:

- + 100 ÷ – 200
- + 20 ÷ – 120
- -105 ÷ – 246
- -120 ÷ – 27

2. Соответствие между прямым фазовым переходом вещества и обратным

I: плавление

II: кипение

- кристаллизация
- конденсация
- сублимация
- испарение

3. Льдосоляная смесь включает в себя

- лед
- воду
- хлорид кальция
- фреон
- этан

4. Вещества в порядке возрастания скрытой теплоты парообразования при атмосферном давлении

- фреон-12
- фреон-502
- фреон-22
- аммиак
- вода

5. Соответствие между составными частями продуктов и их процессами, имеющими значение в холодильной технологии

I: вода

II: жиры

III: белки

- превращение в лед
- окисление
- свертываемость
- нагревание
- растворение

6. Соответствие между понятиями и свойствами продукта

I: плотность

II: удельная теплоемкость

III: консистенция

IV: удельная площадь поверхности

- физическое свойство
- теплофизическое
- механическое
- геометрическое
- гигротермическое
- гигроскопическое

7. Правильная последовательность расположения продуктов в порядке понижения их криоскопической температуры в °С

- яйца
- телятина
- зеленый горошек
- груши
- твердые сыры

8. Удельную теплоемкость охлажденных продуктов определяют по формуле

- $c = c_e W + c_c(I - W)$
- $c = c_e W(I - \omega) + c_c(I - W)$
- $c = 4,19W + c_c(I - W)$
- $c = 2,1W\omega + c_c(I - W)$
- $c = c_0 - (c_e - c_l)W\omega$

9. В задачу теплового расчета процесса охлаждения входит определение

Правильная последовательность убывания устойчивости к отрицательным температурам микроорганизмов

- брюшнотифозная палочка
- почвенные бактерии
- плесневые грибы
- клетки плесневых грибов и дрожжей

10. Холодильная технология как наука изучает:

- влияние холодильной обработки на продукты
- определяет оптимальные условия замораживания
- разрабатывает методы снижения потерь массы продуктов
- совершенствует холодильное оборудование
- жизнедеятельность микроорганизмов

11. Проникающая способность УФ-лучей в продукты не превышает ### мм

- 0,1
- 0,6
- 0,9
- 0,4

12. Основными целями замораживания являются ### пищевых продуктов

- обеспечение стойкости
- производства своеобразных
- отделение влаги при концентрировании жидких
- приведение в состояние, близкое к натуральному
- сохранение первоначального качества

13. Правильная последовательность проведения процессов

- охлаждение
- подмораживание
- замораживание
- холодильное хранение
- размораживание

14. Продукты, нуждающиеся в отеплении

- плоды
- баночные консервы
- сливочное масло
- соленая рыба

15. Впишите слово: ### - это технологический процесс превращения льда, содержащегося в продуктах в жидкую фазу

Б1.В.ДВ.7.1 Реология пищевого сырья

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Реология сыпучих и структурированных пищевых масс»	ОК-7, ОПК-3, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Реометрия»	ОК-7, ОПК-3, ПК-25	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Классификация пищевых масс по их реологическим свойствам и особенности сыпучих пищевых масс.
2. Связнодисперсные и свободнодисперсные пищевые массы.
3. Виды и прочность контактов между частицами пищевых масс и понятие тиксотропии.
4. Понятия адгезии и аутогезии отдельных частиц и слоя частиц пищевых масс.
5. Законы трения Амонтона и Дерягина.
6. Классификация сыпучих пищевых масс по их структурным свойствам. Понятие «сцепление».
7. Течение сыпучих пищевых масс, пути интенсификации процесса течения.
8. Абсолютные методы определения реологических параметров сыпучих пищевых масс.
9. Относительные методы определения реологических параметров сыпучих и упруго-вязко-пластичных пищевых масс.
10. Способы борьбы с прилипанием сыпучих пищевых масс.
11. Слеживание сыпучих пищевых масс. Характеристика способов борьбы со слеживанием.
12. Понятие вязкости пищевых масс. Графическое определение коэффициента вязкости. Закон Ньютона.
13. Элементарные модели идеализированных материалов, отвечающих основным реологическим характеристикам (упругость, пластичность, вязкость).
14. Последовательное и параллельное соединение элементов при моделировании реологических свойств структурированных систем.
15. Полная реологическая кривая зависимости коэффициента вязкости от внешнего воздействия. Какие реологические параметры можно определить по кривой течения?
16. Модель упруго-вязкого тела при последовательном соединении элементов.
17. Модель вязко-упругого тела при параллельном соединении элементов.

18. Охарактеризовать модель упруго-вязко-пластического тела Кельвина.
19. Классификация пищевых масс по реологическим свойствам в зависимости от соотношения вязкости и модуля Юнга.
20. Понятие «гель». Основные признаки гелеобразного состояния тела. Отличие гелей от студней.
21. Классификация гелей по типу связей и структурным признакам. Привести примеры пищевых гелей разных типов.
22. Условия перехода золя в гель. Изменение реологических свойств в процессе гелеобразования (вязкость, упругость).
23. Охарактеризовать абсолютные методы определения реологических параметров упруго-вязко-пластических пищевых масс.
24. Укажите принципы измерения реологических параметров пищевых масс с помощью вискозиметра «Реотест».
25. Укажите принципы измерения сдвиговых характеристик пищевых масс с помощью пенетрометров и пластометров.
26. Охарактеризуйте термин консистенция.
27. Роль компонентов пшеничной и ржаной муки в образовании теста. Отличия реологических свойств теста из данных видов муки.
28. Влияние компонентов рецептуры на реологические свойства хлебопекарного теста.
29. Формирование реологических свойств хлебопекарного теста при замесе.
30. Изменение реологических свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства в ходе технологического процесса.
31. Изменение реологических свойств и качества хлебобулочных при хранении.
32. Влияние обработки карамельной массы (вытягивание на тянущей машине, проминка, охлаждение) на ее реологические свойства.
33. Охарактеризовать реологические свойства различных видов конфетных масс (помадных, фруктовых, пралиновых), их влияние на способ формования.
34. Показатели реологических свойств (вязкость, текучесть, тиксотропия). 95. Какое влияние оказывают рецептурные компоненты на реологические свойства кондитерского теста.
35. Привести характеристику реологических свойств различных видов кондитерского теста.
36. Влияние температуры на изменение реологических свойств карамельной массы.
37. Условия формирования упруго-пластично-вязкого затяжного теста. 99. Влияние рецептурных компонентов ириса на формирование пластичных
38. свойств.
39. Охарактеризовать халву как сложную структурированную систему.
40. Влияние сахара и патоки на реологические свойства кондитерских масс и начинок.
41. Охарактеризовать виды студнеобразователей, используемых в производстве различных видов мармелада и конфет со структурой студня. Их влияние на процесс студнеобразования.
42. Пенообразная структура пастилы и зефира, условия образования.
43. Реологические свойства какао тертого.
44. Влияние свойств какао-масла на реологические свойства шоколадных изделий (твердость, хрупкость).
45. Основные реологические свойства шоколадных масс.
46. Изменение консистенции шоколадной массы в ходе технологического процесса (вальцевание, разводка, конширование, темперирование).
47. Назначение предварительной расстойки тестовых заготовок хлебопекарного производства. Понятие тиксотропии.
48. Влияние улучшителей на реологические свойства хлебопекарного теста готовых изделий.
49. Влияние качества муки и параметров замеса на свойства макаронного теста.

50. Механизм образования макаронного теста.
51. Характеристика реологических свойств уплотненного макаронного теста.
52. Реологические свойства полуфабриката макаронных изделий и их изменение в процессе сушки.
53. Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.

Примерные тестовые задания

1. Реология это - наука о течении и тел.
2. Адгезия – это связь по форме тел при молекулярном контакте.
3. Аутогезия – это связь по форме тел при молекулярном контакте.
4. Способность структурированных систем восстанавливаться после разрушения называется
5. Связнодисперсные системы обладают:
 - a. прочностью;
 - b. прочностью отсутствует;
 - c. течением подобно жидкостям;
 - d. отсутствием связи между частицами дисперсной фазы.
6. Тиксотропия:
 - a. способность свободнодисперсных систем равномерно распределять частицы дисперсной фазы по всему объёму;
 - b. слипание частиц дисперсной фазы;
 - c. способность структурированных систем восстанавливаться после разрушения;
 - d. способность поверхностно активных веществ адсорбироваться на границе раздела фаз.
7. Все реологические свойства проявляются при ... деформации.
 - a. сдвиговой;
 - b. упругой;
 - c. обратимой;
 - d. остаточной.
8. Параметры классифицирующие пищевую массу, как связнодисперсную.
 - a. коэффициент внутреннего трения;
 - b. сцепление аутогезионное; c. сила аутогезии слоя частиц;
 - d. сила аутогезии; e. внешнее давление;
 - f. сила отрыва.
9. Адгезионное перемещение частиц выполняется при условии:
 - a. $C_{аут} > F_{Nотр} > C_{ад}$;
 - b. $C_{аут} < F_{Nотр} < C_{ад}$;
 - c. $C_{ад} > F_{Nотр} > C_{аут}$;
 - d. $C_{ад} < F_{Nотр} < C_{аут}$
10. Интенсифицировать процесс течения сыпучих пищевых масс возможно, за счет.....
 - a. перехода связнодисперсных систем в свободнодисперсные;
 - b. предотвращения образования прилипшего слоя к технологическому оборудованию;
 - c. слеживания;
 - d. упрочнению контакта между частицами; e. реакций в поверхностном слое частиц.
11. Слеживание обусловлено:
 - a. нахождением сыпучей пищевой массы в неподвижном состоянии;
 - b. нахождением сыпучей пищевой массы в подвижном состоянии; c. нахождением сыпучей пищевой массы в инертной газовой среде;
 - d. нахождением сыпучей пищевой массы в замкнутом пространстве;
 - e. нахождением сыпучей пищевой массы в аэрозольном состоянии
12. – свойство газов жидкостей и структурированных тел оказывать сопротивление необратимому перемещению одной их части относительно другой при сдвиге, растяжении и других видах деформации.

13. Упругие свойства тела можно представить с помощью идеальной модели:

- a. Гука
- b. Ньютона
- c. Сен-Венана-Кулона
- d. Максвелла

14. Вязкие свойства тела можно представить с помощью идеальной модели:

- a. Гука
- b. Ньютона
- c. Сен-Венана-Кулона
- d. Максвелла

15. Укажите соответствие реологических свойств идеальным моделям:

упругие Гука
вязкие Ньютона
пластические Сен-Венана-Кулона

16. Укажите соответствие моделей реологическим свойствам:

модель Максвелла упруго-вязкоупругое тело
модель Кельвина-Фойгта упруго-вязкоупругое тело
модель Кельвина упруго-вязкопластическое тело

Б1.В.ДВ.7.2 Структурно-механические характеристики пищевых продуктов

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Основы структурно-механического анализа пищевых продуктов»	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4	Зачет с оценкой (устно), выполнение тестовых заданий (письменно)

2.	Модуль 2. «Структурно-механические характеристики отдельных пищевых продуктов»	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4	Зачет с оценкой (устно), выполнение тестовых заданий (письменно)
----	--	--------------------------------	--

3. *Примерный перечень оценочных средств:*

Перечень вопросов к рубежному тест-контролю

Вариант 1

1. Наука, занимающаяся изучением деформации и течением различных тел, называется:
 - а) реология;
 - б) органолептика;
 - в) физиология;
 - г) геология;
 - д) травматология;
 - е) когезиология.
2. Растворимость веществ повышается:
 - а) в присутствии ионизированных групп - сульфатных и карбоксильных, увеличивающих гидрофильность (каррагинаны, альгинаты);
 - б) в присутствии ионов кальция или других поливалентных катионов, вызывающих поперечное сшивание полисахаридных цепей (пектины);
 - в) при наличии в молекулах полисахаридов боковых цепей, раздвигающих главные цепи, что улучшает гидратацию (ксантаны);
 - г) при нагревании;
 - д) в присутствии факторов, способствующих образованию связей между полисахаридными цепями (камедь рожкового дерева).
3. Термины ощущений консистенции напитков, характеризующие наличие частиц:
 - а) зернистый, песчаный, порошкообразный;
 - б) пузырчатый, щиплющий, пенный;
 - в) гладкий, кремообразный, шелковистый, бархатистый;
 - г) плотный, водянистый, легкий;
 - д) крутой, свернувшийся;
 - е) жидкий, густой, вязкий.
4. Взаиморасположение составных частей пищевых продуктов и устойчивые связи между ними, которые, в конечном счете, обеспечивают их целостность и тождественность самим себе – это определение:
 - а) текстуры пищевых продуктов;
 - б) внутреннего строения пищевых продуктов;
 - в) дисперсных систем пищевых продуктов;
 - г) структуры пищевых продуктов;
 - д) уровня структуры пищевых продуктов.
5. Твердость сыров обусловлена, прежде всего:
 - а) колониями микроорганизмов;
 - б) кристаллическими отложениями солей кальция;
 - в) жировыми микрозернами;
 - г) кристаллическими отложениями поваренной соли;

- д) рапой.
6. Эмульсия жира в воде, в которой белок и вода образуют матрицу, окружающую жир представляет собой:
- а) сметану;
 - б) сок;
 - в) колбасный фарш;
 - г) тесто;
 - д) сыр.
7. Структурно-механические свойства зерна должны быть преобразованы таким образом, чтобы с наибольшей эффективностью провести процессы разделения оболочек и других периферийных частей зерна с эндоспермом, уменьшить эксплуатационные затраты на проведение всех операций, получить максимальный выход продукции с оптимальными показателями качества. Это формирование свойств характерно:
- а) в технологии муки;
 - б) в технологии макаронных изделий;
 - в) в технологии хлебобулочных изделий;
 - г) в технологии крупы;
 - д) в технологии шоколада.

Вариант 2

1. Свойство, которое основывается на взаимодействии двух различных тел на границе раздела фаз и вызывает сцепление тел, называется:
- а) когезия;
 - б) адгезия;
 - в) прилипание;
 - г) приставание;
 - д) вязкость.
2. Растворимость веществ понижается:
- а) в присутствии ионизированных групп - сульфатных и карбоксильных, увеличивающих гидрофильность (каррагинаны, альгинаты);
 - б) в присутствии ионов кальция или других поливалентных катионов, вызывающих поперечное сшивание полисахаридных цепей (пектины);
 - в) при наличии в молекулах полисахаридов боковых цепей, раздвигающих главные цепи, что улучшает гидратацию (ксантаны);
 - г) при нагревании;
 - д) в присутствии факторов, способствующих образованию связей между полисахаридными цепями (камедь рожкового дерева).
3. Термины ощущений консистенции напитков, характеризующие неровную прерывистую поверхность:
- а) зернистый, песчанистый, порошкообразный;
 - б) пузырчатый, щиплющий, пенистый;
 - в) гладкий, кремообразный, шелковистый, бархатистый;
 - г) плотный, водянистый, легкий;
 - д) крутой, свернувшийся;
 - е) жидкий, густой, вязкий.

4. Примеры трехфазных дисперсных систем, образуемых твердой, жидкой и газообразными фазами:

- а) мука;
- б) томатное пюре;
- в) дрожжевое тесто;
- г) майонез;
- д) поваренная соль.

5. Глубокие структурные изменения тканей рыбы, выражающиеся в изменении консистенции рыбы – значительном размягчении тканей, расслоении по миосептам и отделении мяса от костей характеризуют:

- а) протеолиз рыбы;
- б) гидролиз рыбы;
- в) автолиз рыбы;
- г) гниение рыбы;
- д) прокисание рыбы.

6. На чем основана операция «синерезис» в сыродельном и колбасном производстве:

- а) на удалении белкового сгустка;
- б) на уплотнении белкового сгустка;
- в) на отделении дисперсной среды;
- г) на тиксотропии гелей;
- д) на набухании белкового сгустка.

7. Увеличивают пластичность оболочек, чтобы уменьшить их дробимость, снижают прочность эндосперма, разрушая его микро- и макротрещинами, уменьшают степень связи между разделяемыми анатомическими частями. Это формирование свойств характерно:

- а) в технологии муки;
- б) в технологии макаронных изделий;
- в) в технологии хлебобулочных изделий;
- г) в технологии крупы;
- д) в технологии шоколада.

Вариант 3

1. Способность тела после деформирования полностью восстанавливать свою первоначальную форму или объем, то есть работа деформирования равна работе восстановления имеет название:

- а) пластичность;
- б) эластичность;
- в) упругость;
- г) прочность;
- д) сочность.

2. Образование термически обратимых гелей характерно:

- а) для желатина;
- б) для агара;
- в) для пектина;
- г) для гуаровой камеди;
- д) для гуамоколатокинта.

3. Термины ощущений консистенции напитков, характеризующие вязкость:

- а) зернистый, песчанистый, порошкообразный;
 - б) пузырчатый, щиплющий, пенистый;
 - в) гладкий, кремообразный, шелковистый, бархатистый;
 - г) плотный, водянистый, легкий;
 - д) крутой, свернувшийся;
 - е) жидкий, густой, вязкий.
4. Примеры двухфазных дисперсных систем, включающих твердую дисперсную и газовую фазы:
- а) мука;
 - б) томатное пюре;
 - в) дрожжевое тесто;
 - г) майонез;
 - д) поваренная соль.
5. Механическая прочность кожуры плодов и овощей при хранении увеличивается за счет:
- а) деструкции веществ покровных тканей;
 - б) суберинизации перидермы;
 - в) накопления восков в кутикуле;
 - г) накопления молочной кислоты в процессе анаэробного дыхания;
 - д) накопления этилового спирта в результате спиртового брожения.
6. К упруго-пластичным кондитерским изделиям относятся:
- а) шоколад, печенье, крекеры, вафли, карамель;
 - б) мармелад, зефир, пастила, конфеты пралине, пряники;
 - в) сахарное, песочное, сдобное, пряничное тесто, конфетные массы, жировые начинки;
 - г) сахарные сиропы, вафельное, бисквитное тесто;
 - д) сахар-песок, мука.
7. Увеличивают прочность ядра и эндосперма, снижают прочность оболочек и также разрушают связи между разделяемыми анатомическими частями. Это формирование свойств характерно:
- а) в технологии муки;
 - б) в технологии макаронных изделий;
 - в) в технологии хлебобулочных изделий;
 - г) в технологии крупы;
 - д) в технологии шоколада.

Вариант 4

1. Способность тела оказывать сопротивление относительному смещению его слоев, называется:
- а) вязкость;
 - б) прочность;
 - в) твердость;
 - г) мягкость;
 - д) крепость.
2. Однородное состояние эмульсии в майонезах, салатных соусах, пралине поддерживается за счет:
- а) фосфолипидов;

- б) лецитинов;
 - в) эфиров сахарозы;
 - г) эфиров сорбита;
 - д) кефалинов.
3. Термины ощущений консистенции напитков, характеризующие сплошную ровную поверхность:
- а) зернистый, песчанистый, порошкообразный;
 - б) пузырьчатый, шиплющий, пенистый;
 - в) гладкий, кремообразный, шелковистый, бархатистый;
 - г) плотный, водянистый, легкий;
 - д) крутой, свернувшийся;
 - е) жидкий, густой, вязкий.
4. Примеры дисперсных систем, образуемые жидкую фазу в жидкой дисперсионной среде:
- а) мука;
 - б) томатное пюре;
 - в) дрожжевое тесто;
 - г) майонез;
 - д) поваренная соль.
5. Способность белков молока свертываться под действием сычужного фермента с образованием плотного сгустка, называется:
- а) сычужная свертываемость;
 - б) сычужная ферментация;
 - в) руссулино-свертываемость;
 - г) пепсино-свертываемость;
 - д) синерезис.
6. К твердым и хрупким кондитерским изделиям относятся:
- а) шоколад, печенье, крекеры, вафли, карамель;
 - б) мармелад, зефир, пастила, конфеты пралине, пряники;
 - в) сахарное, песочное, сдобное, пряничное тесто, конфетные массы, жировые начинки;
 - г) сахарные сиропы, вафельное, бисквитное тесто;
 - д) сахар-песок, мука.
7. Показывает степень связи разделяемых оболочек с ядром или эндоспермом показатель:
- а) размолоспособность зерна;
 - б) вымалываемость зерна;
 - в) твердозерность;
 - г) шелушимость зерна;
 - д) крупнообразующая способность зерна.

Вариант 5

1. Поведение объема продукта при воздействии на него нормальных напряжений в замкнутой форме, между двумя пластинами или при каком-либо другом способе растяжения – сжатия образца продукта, имеет название:
- а) компрессорные свойства;
 - б) сдвиговые свойства;
 - в) поверхностные свойства;

- г) компрессионные свойства.
2. Изменение вязкости, модификация кристаллов, смачивание и смазывание – это технологические функции:
- а) загустителей;
 - б) гелеобразователей;
 - в) эмульгаторов;
 - г) пектинов;
 - д) гелеобразователей.
3. Характерный признак продукта, воспринимаемый ощущениями, возникающими при возбуждении механических и осязательных рецепторов, как правило, в ротовой полости, а также при сопротивлении, которое оказывает продукт при попытке его деформировать, имеет наименование:
- а) консистенция;
 - б) тургор;
 - в) плазмолиз;
 - г) абсистенция;
 - д) абсинтизм.
4. Примеры двухфазных систем, содержащих твердую фазу в жидкой дисперсионной среде:
- а) мука;
 - б) томатное пюре;
 - в) дрожжевое тесто;
 - г) майонез;
 - д) поваренная соль.
5. Макаaronная мука из твердых сортов пшеницы в мировой практике называется:
- а) «гранито»;
 - б) «фарина»;
 - в) «семолина»;
 - г) «семолоато»;
 - д) «караколито».
6. К вязкопластичным кондитерским изделиям относятся:
- а) шоколад, печенье, крекеры, вафли, карамель;
 - б) мармелад, зефир, пастила, конфеты пралине, пряники;
 - в) сахарное, песочное, сдобное, пряничное тесто, конфетные массы, жировые начинки;
 - г) сахарные сиропы, вафельное, бисквитное тесто;
 - д) сахар-песок, мука.
7. Условный показатель способности зерна пшеницы при измельчении давать продукты крупичатой структуры и определенной крупности:
- а) размолоспособность зерна;
 - б) вымалываемость зерна;
 - в) твердозерность;
 - г) шелушимость зерна;
 - д) крупнообразующая способность зерна.

Перечень вопросов к зачету

1. Понятия реологии и реологических свойств
2. Характеристика упругости и пластичности пищевых продуктов
3. Характеристика вязкости и прочности пищевых продуктов

4. Характеристика твердости и мягкости пищевых продуктов
5. Характеристика хрупкости и липкости пищевых продуктов
6. Характеристика адгезии и когезии пищевых продуктов.
7. Классификация реологических свойств по виду приложения усилия или напряжения к продукту
8. Понятие структуры и дисперсных систем пищевых продуктов
9. Характеристика типов дисперсных систем пищевых продуктов
10. Группы пищевых продуктов при определении их реологического поведения
11. Классификация структур пищевых продуктов по П.А. Ребиндеру
12. Коагуляционные структуры пищевых продуктов
13. Конденсационно-кристаллизационные структуры пищевых продуктов
14. Уровни структуры пищевых продуктов
15. Классификация пищевых продуктов по структуре
16. Модифицированные крахмалы в качестве веществ, изменяющих существующие реологические свойства пищевых продуктов
17. Целлюлозы в качестве веществ, изменяющих существующие реологические свойства пищевых продуктов
18. Пектиновые вещества в качестве веществ, изменяющих существующие реологические свойства пищевых продуктов
19. Полисахариды морских водорослей в качестве веществ, изменяющих существующие реологические свойства пищевых продуктов
20. Желатин в качестве вещества, изменяющего существующие реологические свойства пищевых продуктов
21. Эмульгаторы в качестве веществ, обеспечивающих образование и поддержание в однородном состоянии смеси несмешиваемых фаз
22. Консистенция в качестве производной типа и структурно-механических свойств пищевых продуктов
23. Характеристика параметров консистенции
24. Общая характеристика структурно-механических свойств зерномучных продуктов
25. Размолоспособность и вымалываемость в качестве структурно-механических свойств зерномучных продуктов
26. Твердозерность и шелушимость в качестве структурно-механических свойств зерномучных продуктов
27. Характеристика улучшителей структуры муки
28. Реологические свойства хлеба
29. Структурно-механические свойства свежих плодов и овощей
30. Структурно-механические свойства сушеных плодов и овощей
31. Структурно-механические свойства замороженных плодов и овощей
32. Структурно-механические свойства квашеных, соленых и моченых плодов и овощей
33. Классификация пищевых дисперсных систем сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий
34. Классификация сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий по текстурным признакам и реологическим свойствам
35. Структурно-механические характеристики сыпучих материалов, используемых в качестве сырья для производства кондитерских изделий
36. Характеристика макроструктуры и микроструктуры мясных продуктов

37. Структурно-механические характеристики колбасного фарша
38. Структурно-механические свойства живой и охлажденной рыбы
39. Изменения структурно-механических свойств рыбы в процессе замораживания
40. Изменения структурно-механических свойств рыбы в процессе копчения
41. Изменения структурно-механических свойств рыбы в процессе вяления и сушки
42. Изменения структурно-механических свойств рыбы в процессе производства консервов
43. Структурно-механические свойства молока
44. Характеристика плотности и вязкости молока
45. Характеристика консистенции молока в зависимости от его качества и стадии технологической обработки
46. Изменения структурно-механических свойств молока при нагревании
47. Изменения показателей вязкости молока при получении кисломолочных продуктов
48. Изменения показателей вязкости молока при получении сгущенных молочных продуктов
49. Характеристика микроструктуры и ультраструктуры сыров
50. Формирование структуры сыров в процессе производства
51. Формирование консистенции сыров в процессе производства
52. Формирование рисунка сыров в процессе производства.

Б1.В.ДВ.8.1 Пищевая химия

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Химия пищевых веществ и питание человека»	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно)

2.	Модуль 2. «Основные химические компоненты пищи»	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Пищевые добавки»	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Экология пищи»	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-26	Экзамен (устно), контрольная работа и тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Химия пищи: цели, задачи учебной дисциплины, ее взаимосвязь с другими дисциплинами
2. Особенности питания человека. Современные системы питания.
3. Химический состав и классификация основных компонентов пищи.
4. Ассимиляция пищевых веществ в организме: пищеварительные процессы, особенности, этапы переваривания и всасывания пищи.
5. Нормы потребления пищевых веществ и энергии для человека, профилактика заболеваний, связанных с питанием.
7. Пищевой рацион, обеспечивающий физиологические потребности человека, разнообразие рациона.
8. Белки, биологическая ценность, нормы потребления, источники и формы белков в пище.
9. Классификация белков.
10. Химическое строение, структура, форма и свойства белков.
11. Обмен белков в организме человека и их биологические функции.
12. Функционально-технологические свойства белков при получении пищевых продуктов.
13. Белки животного и растительного происхождения.
14. Ферменты, классификация, номенклатура, функции, механизм действия в организме человека.
15. Применение ферментов в пищевых технологиях, источники и значение.
16. Общая характеристика и механизм действия гормонов.
17. Современные формы белковой пищи, белковые пищевые добавки.
18. Пищевые липиды, общая характеристика, классификация, строение, структура.
19. Жирнокислотный состав масел и жиров, простые и сложные липиды.
20. Физические и химические свойства липидов.
21. Выделение липидов из сырья и пищевых продуктов превращение липидов при производстве продуктов питания.
22. Роль липидов в питании человека, пищевая ценность и метаболизм в организме человека.
23. Углеводы, общая характеристика, классификация и структура.
24. Физические и химические свойства углеводов.
25. Углеводы в пищевых продуктах и их функции; усваиваемые и неусваиваемые углеводы.
26. Углеводы в пищевых технологиях.
27. Физиологическое значение углеводов, роль углеводов в питании человека.
28. Витамины и витаминоподобные вещества, характеристика, номенклатура и классификация.
29. Структура и физико-химические свойства витаминов.
30. Витамины в технологии пищевых продуктов, сохранение в сырье и продуктах питания при хранении и переработке
31. Биологические функции, метаболизм и роль витаминов для человека.
32. Пищевые кислоты, характеристика и влияние на качество пищевых продуктов характеристика.

33. Минеральные вещества и вода в основных продуктах питания, их роль и значение для человека.
34. Влияние технологической обработки на минеральный состав и содержание воды в пищевых продуктах.
35. Макро- и микроэлементы, их содержание в продуктах питания, безопасное потребление и сочетание с витаминами и другими элементами питания.
36. Физические и химические свойства воды, формы воды в пище.
37. Лёд – роль и значение для пищи, стабильность пищевых продуктов.
38. Пищевые добавки, классификация, назначение и безопасность.
39. Пищевые добавки, улучшающие цвет пищевых продуктов и их безопасность.
40. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов, и их безопасность.
41. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию продуктов и их безопасность.
42. Вещества, увеличивающие срок годности пищевого продукта, их безопасность.
43. Безопасность веществ используемых в технологических процессах, при производстве пищевых продуктов.
44. Экспертиза и гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
45. БАДы, классификация, характеристика и назначение.
46. Загрязнение продовольственного сырья и ПП химическими веществами неорганического и органического происхождения. Пути поступления их в ПС и ПП
47. Охрана и защита продуктов питания от чужеродных веществ.
48. ГМИ, контроль за пищевой продукцией из ГМИ.
49. Законодательная база РФ в области качества и безопасности пищевой продукции.
50. Международные стандарты и в области качества, безопасности и сертификации пищевой продукции.
51. Основных компоненты пищи, их характеристика и значение для человека.
52. Роль питания в поддержании здоровья человека и возникновения «болезней цивилизации»

Контрольные работы

Вариант 1

1. Макро- и микронутриенты продовольственного сырья и пищевых продуктов. Их классификация. Роль в питании. Содержание отдельных нутриентов в продуктах питания.
2. Жиры. Строение и свойства жиров. Содержание жиров в пищевых продуктах.
3. Кислотность пищевых продуктов. Значение кислотности в оценке качества продуктов питания. Изменение кислотности при хранении пищевых продуктов.

Вариант 2

1. Витамин А. Значение в питании. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Суточная потребность.
2. Гемипеллюлоза. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Свойства.
3. Гексозы пищевых продуктов. Их строение. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.

Вариант 3

1. Биологическая ценность белков. Суточная потребность в белках и незаменимых аминокислотах. Аминокислотный скор.
2. Ферментные препараты. Их применение в пищевых технологиях.
3. Водорастворимые витамины. Их роль в питании. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Суточная потребность.

Вариант 4

1. Углеводы, их классификация. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании.
2. Антиферменты. Содержание в пищевых продуктах. Принцип действия. Факторы, снижающие ингибирующее действие.

3. Роль кислот в формировании вкуса и запаха продуктов питания. Применение пищевых кислот в производстве продуктов питания.

Вариант 5

1. Гидролиз крахмала. Значение этого свойства. Приведите примеры.
2. Усвояемость жиров. Факторы, влияющие на усвояемость. Приведите примеры.
3. Оксидоредуктазы. Характер их действия. Роль при хранении пищевых продуктов.

Вариант 6

1. Структуры белковой молекулы.
2. Витамины группы В. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Суточная потребность.
3. Принципы рационального питания.

Вариант 7

1. Денатурация белков. Факторы, вызывающие денатурацию белков. Роль денатурации белков в технологии производства пищевых продуктов. Приведите примеры.
2. Общие свойства ферментов.
3. Токоферолы (витамин Е). Содержание в пищевых продуктах. Роль в питании. Свойства. Суточная потребность.

Вариант 8

1. Фенольные соединения. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Влияние на качество пищевых продуктов.
2. Белки, их классификация. Роль белков в питании человека.
3. Функциональные ингредиенты. Требования, предъявляемые к ним. Функциональные продукты.

Вариант 9

1. Крахмал. Суточная потребность. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Изменения свойств в пищевых технологиях.
2. Гидролазы. Их роль при хранении и производстве продуктов питания.
3. Калорийность пищевых продуктов. Расчет калорийности. Приведите примеры.

Вариант 10

1. Активность воды и стабильность пищевых продуктов.
2. Антиалиментарные факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.
3. Назовите нутриенты продуктов растительного происхождения. Укажите, каким изменениям подвергаются основные компоненты продуктов при тепловой обработке.

Вариант 11

1. Ферменты продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая природа ферментов. Их классификация.
2. Эфирные масла и пищевые эссенции. Их использование в производстве продуктов питания.
3. Гидролиз белков. Роль отдельных аминокислот для организма человека.

Вариант 12

1. Окисление жиров. Влияние на качество жиров. Роль антиоксидантов.
2. Новые формы белковой пищи. Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.
3. Аскорбиновая кислота. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Свойства. Суточная потребность.

Вариант 13

1. Пептиды, их строение и физиологическая роль.
2. Моносахариды. Химическая природа. Содержание в пищевых продуктах. Свойства и превращения при производстве продуктов питания.
3. Рекомендуемые суточные нормы, физиологические потребности в макронутриентах.

Вариант 14

1. Олигосахариды. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Свойства и превращения при производстве продуктов питания.

2. Аминокислотный состав белков. Полноценные и неполноценные белки. Незаменимые аминокислоты, их роль для организма человека.
3. Факторы питания. Их классификация.

Вариант 15

1. Антибиотики. Принцип действия. Приведите примеры. Пути снижения их ингибирующего действия.
2. Пищевые кислоты. Содержание в пищевых продуктах. Их роль в питании.
3. Липоиды. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Значение в питании.

Вариант 16

1. Теория сбалансированного питания.
2. Влияние технологии и хранения на минеральный состав пищевых продуктов.
3. Биофлавоноиды. Значение в питании. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.

Вариант 17

1. Токсичные элементы. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека. Допустимый уровень содержания в пищевых продуктах. Приведите примеры.
2. Витаминоподобные соединения. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Суточная потребность.
3. Усвояемость пищевых продуктов. Факторы, влияющие на усвояемость. Расчет коэффициента усвоения. Приведите примеры.

Вариант 18

1. Вода. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.
2. Макроэлементы пищевых продуктов. Содержание в пищевых продуктах. Их роль в питании человека. Суточная потребность. Приведите примеры.
3. Физико-химические показатели жиров. Изменения, происходящие при хранении жиров.

Вариант 19

1. Гидрофильность белков. Набухание, растворимость и водосвязывающая способность белков. Значение этих свойств белков.
2. Редуцирующие сахара. Свойства. Содержание в пищевых продуктах. Их превращения при производстве продуктов питания.
3. Концепция здорового (функционального) питания.

Вариант 20

1. Свободная вода. Свойства. Содержание в пищевых продуктах. Примеры.
2. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Влияние на организм человека и источники поступления. Допустимый уровень содержания в пищевых продуктах. Приведите примеры.
3. Значение пищевых факторов для пищеварительной системы.

Вариант 21

1. Безопасность пищевой продукции. Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Приведите примеры.
2. Пектиновые вещества. Содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность. Значение в питании. Свойства. Использование при производстве продуктов питания.
3. Микроэлементы пищевых продуктов. Значение в питании. Суточная потребность. Содержание в пищевых продуктах.

Вариант 22

1. Целлюлоза. Содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность. Свойства. Роль в организме человека.
2. Жирорастворимые витамины. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании. Суточная потребность.
3. Ароматообразующие летучие вещества. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании.

Вариант 23

1. Стерины. Содержание в пищевых продуктах. Свойства. Значение в питании.
2. Свойства белковых суспензий: жироземлюющая, пено- и гелеобразующая способность.

3. Витаминизация продуктов питания.

Вариант 24

1. Предельные и непредельные жирные кислоты. Их свойства.
2. Альбумины и глобулины. Их свойства. Содержание в пищевых продуктах. Значение в питании.
3. Пищеварение. Основные пищеварительные процессы.

Вариант 25

1. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы.
2. Кальций и магний. Роль в организме человека. Суточная потребность. Содержание в пищевых продуктах.
3. Связанная вода. Формы связи воды с другими компонентами пищевых продуктов. Свойства связанной воды.

Тестовые задания

1. С точки зрения пищевой ценности углеводы классифицируются на усвояемые и неусвояемые. Какие из ниже перечисленных углеводов относятся к усвояемым?

- А)-глюкоза
- Б)-крахмал
- В)-пектин
- Г)-сахароза

2. В ходе технологического процесса приготовления пищи витамины, содержащиеся в сырье, претерпевают различные изменения. Какие витамины разрушаются при варке пищи?

- А)- биотин
- Б)-тиамин
- В)-рибофлавин
- Г)-аскорбиновая кислота

3. Амилазы - группа ферментов, гидролизующих крахмал с образованием декстринов, мальтозы и глюкозы. Какой из перечисленных ниже ферментов находится в активном состоянии в пшеничной муке, полученной из кондиционного зерна?

- А)- -амилаза
- Б)- -амилаза
- В)- глюкоамилаза

4. Витамины не синтезируются организмом, а поступают с пищей. Какие из перечисленных ниже заболеваний обусловлены недостатком витаминов в пище?

- А)- авитаминоз
- Б)- гиповитаминоз
- В)- гипервитаминоз

5. В процессе выпечки хлеба отдельные менее термостабильные витамины теряют свою активность. Какие из перечисленных ниже витаминов наиболее термостабильны?

- А)- рибофлавин
- Б)- тиамин
- В)-токоферол
- Г)- ниацин

6. Минеральные вещества составляют относительно небольшую часть компонентов пищевых продуктов и классифицируются как макро- и микроэлементы. Какие из перечисленных ниже элементов относятся к микроэлементам?

- А)-кальций
- Б)- фосфор

В)-магний

Г)-йод

7. минеральные вещества выполняют пластическую функцию в организме, но особенно важна их роль в построении костной ткани. Какие из ниже перечисленных элементов являются пластическим материалом для образования костной ткани зубов?

А)-кальций

Б)-фосфор

В)-магний

Г)-калий

8. Строение белков отличается исключительной сложностью. Белки имеют четыре уровня структурной организации. Какая из перечисленных структур не разрушается при денатурации белков?

А)-первичная

Б)-вторичная

В)- третичная

Г)-четвертичная

9. В построении белковой молекулы участвует 22 аминокислоты. Какие из ниже перечисленных кислот являются незаменимыми?

А)-валин

Б)-лейцин

В)- изолейцин

Г)-метионин

10. Количественный и качественный состав белков растительного и животного происхождения варьирует в широких пределах. в каком случае аминокислотный скор будет соответствовать содержанию аминокислоты в идеальном белке?

А)-равен 1

Б)-больше 1

В)-меньше 1

11. Энергетическая ценность пищевых продуктов – это количество энергии, высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций. При усвоении какого из перечисленных ниже веществ в организме человека выделяется наибольшее количество энергии?

А)-липиды

Б)-белки

В)-углеводы

Г)-органические кислоты

12. В ходе технологического процесса углеводы, входящие в состав пищевых продуктов, претерпевают различные изменения. Какой из перечисленных ниже сахаридов будет сбраживаться в первую очередь при спиртовом брожении пшеничного теста?

А)-мальтоза

Б)-фруктоза

В)-глюкоза

13. Биологическая эффективность липидов пищевых продуктов, обусловленная структурными характеристиками жирных кислот и их соотношением между собой и другими пищевыми компонентами, выражается коэффициентом биологической эффективности. Какое из указанных ниже значений имеет коэффициент биологической эффективности идеального липида?

А)-0

Б)-0,2

В)-1

14. Пищевые продукты характеризуются разнообразным химическим составом. Какие из ниже перечисленных веществ относятся к пищевым волокнам?

А)-крахмал

Б)-пектин

В)-пентозаны

Г)-лактоза

15. По химическому строению высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов продуктов питания отличаются большим разнообразием. Какая из перечисленных ниже кислот является моновенасыщенной?

А)-стеариновая

Б)-линолевая

В)-олеиновая

16. Пищеварение представляет сложный процесс, при котором пища в пищеварительном тракте подвергается физическим и химическим изменениям, способствующим всасыванию пищевых веществ в кровь. В каком из ниже перечисленных органов завершается разрушение основных компонентов пищи?

А)-желудок

Б)-тонкий кишечник

В)-толстый кишечник

17. В составе пищевых продуктов имеются простые и сложные углеводы. Какие из перечисленных ниже углеводов способствуют выведению из организма холестерина, препятствуют всасыванию ядовитых веществ, влияют на перистальтику кишечника?

А)-глюкоза

Б)- крахмал

В)-пищевые волокна

Г)-декстрины

18. Ферменты класса оксидаз катализируют реакции окисления органических соединений кислородом воздуха. С действием таких ферментов связано прогоркание и потемнение муки и круп, разрушение каротиноидов и ксантофиллов при сушке и хранении продуктов растительного происхождения. Какой из перечисленных ниже ферментов вызывает разрушение каротиноидов и ксантофиллов и, в результате, происходит осветление муки при хранении?

А)-полифенолоксидаза

Б)-пероксидаза

В)-липоксигеназа

Г)-каталаза

19. Пищеварение представляет собой сложный процесс, при котором пища в пищеварительном тракте подвергается физическим и биохимическим изменениям, способствующим всасыванию пищевых веществ в кровь. В каком из ниже перечисленных органов происходит окончательная деполимеризация крахмала до глюкозы и всасывание ее в кровь?

А)-желудок

Б)-тонкий кишечник

В)-толстый кишечник

20. Витамины классифицируются как водо- и жирорастворимые. Какие из перечисленных ниже витаминов являются водорастворимыми?

А)-аскорбиновая кислота

Б)- тиамин

В)-токоферол

Г)- ретинол

21. Аминокислотный скор (АС) – это отношение между содержанием аминокислоты в граммах на 100г белка пищевого продукта к содержанию той же аминокислоты в 100г идеального белка. В белках хлеба из пшеничной муки второго сорта аминокислотный скор по валину равен 1,02, по треонину – 0,82, по лизину – 0,50. Какие из этих перечисленных аминокислот являются лимитирующими?

А)-валин

Б)-треонин

В)-лизин

22. Потемнение пищевых продуктов может иметь место в результате окислительных или неокислительных реакций. Какая реакция относится к реакции Майяра?

А)-карамелизация

Б)-меланоидинообразование

В)-реакция между фенольным субстратом и кислородом

23. Сырой жир состоит из различных компонентов. Какие компоненты используют для получения жира и растительного масла?

А)-жирорастворимые пигменты

Б)-жирорастворимые витамины

В)-стерины

Г)-изопреноиды

Д)-липиды

24. Минеральные вещества играют разнообразную роль в организме человека. Какова роль кальция в организме?

А)- пластическая

Б)- участие в водно-солевом обмене

В)- каталитическая

25. микроэлементы в зависимости от функционального состояния подразделяются на три группы. К какой группе относится йод?

А)-жизненнонеобходимой

Б)-функционально полезной

В)-вредные, токсичные

26. на отдельных стадиях производства полуфабрикатов и готовых изделий происходит гидролиз полисахаридов. При получении какого продукта можно использовать как кислотный так и ферментативный гидролиз?

А)-пиво

Б)-патока

В)-солод

27. при хранении и переработке маслянистого сырья липиды претерпевают различные изменения. Какая реакция связана со сложноэфирной связью?

переэтерификация;

гидрирование;

окисление ацилглицеринов.

28. В состав сырого жира входят ряд компонентов

А)-воска

Б)-ацилглицерины

В)-фосфолипиды

Какая группа приводит к прогорканию жира?

29. В процессе производства продуктов питания отдельные витамины полностью или частично теряют свою активность. Какой из перечисленных витаминов полностью теряет свою активность при термообработке?

А)-рибофлавин

Б)-тиамин

В)-аскорбиновая кислота

30. при производстве и хранения продуктов питания липиды претерпевают изменения. Какая из перечисленных реакций связана с изменением углеводородного радикала?

А)-переэтерификация

Б)-гидролиз

В)-гидрирование

Б1.В.ДВ.8.2 Физико-химические основы технологических процессов пищевой промышленности

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Технологические принципы производства продукции общественного питания».	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-25	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки».	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-25	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3.	Модуль 3. «Изменения, происходящие в группах продуктов пищевого сырья».	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-25	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Структурно-механические характеристики сырья и готовой продукции».	ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-25	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Какие цели преследует кулинарная обработка продуктов?
2. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.
3. Правила приема продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Хранение готовой пищи.
7. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов.
8. Способ тепловой кулинарной обработки, основанный на использовании инфракрасного излучения.
9. Способ тепловой кулинарной обработки продуктов объемным нагревом.
10. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов питания.
11. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного пара.
12. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
13. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
14. Из каких разделов состоят Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?
15. Какую роль играют Технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
16. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в Сборниках рецептур?
17. Основные положения СТП(стандарта предприятия) на продукцию общественного питания.
18. Определение качества продукции, основные критерии качества.
19. Методы оценки качества продукции.
20. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
21. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
22. Какова роль белков в питании человека? Что такое азотистый баланс и какие его виды могут наблюдаться в организме?
23. Что включают в себя понятия «пищевая и биологическая» ценность белков? Как определяется биологическая ценность белков?
24. Чем объясняется высокая усвояемость жиров рыб по сравнению с жирами теплокровных животных?
25. В чем состоит отличие понятий «аминокислотный состав» и «первичная структура» белка?
26. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.
27. Гидратация белков. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
28. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации?
29. Денатурация белков в концентрированных растворах. Гели.
30. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
31. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?

32. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
33. Опишите методы качественного и количественного определения белков в пищевых продуктах.
34. Углеводы: функции, классификация, наиболее распространенные представители, содержащиеся в пищевых продуктах.
35. Усвояемые и неусвояемые углеводы, их функции в организме человека.
36. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество готовой продукции?
37. Факторы, влияющие на скорость и глубину инверсии сахарозы.
38. Что такое процесс карамелизации?
39. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
40. Какие факторы влияют на образование меланоидиновых продуктов?
41. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
42. Физико-химические свойства крахмала.
43. Физическая сущность клейстеризации крахмала.
44. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
45. «Старение» оклейстеризованного крахмала, влияние этого процесса на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд.
46. Опишите методы определения углеводов в пищевых продуктах.
47. Какова роль жиров, их структурных компонентов в питании?
48. Дайте определение понятию «липиды» (жиры и масла). Приведите примеры основных групп липидов.
49. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как этот жир влияет на качество продукции общественного питания?
50. Физико-химические изменения жира при варке.
51. Механизм окисления жиров и масел.
52. Роль антиоксидантов при окислении жира.
53. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?
54. По каким физико-химическим и органолептическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?
55. Опишите методы анализа жиров в пищевых продуктах.
56. Какие виды технологической обработки сырья и пищевых продуктов способствуют потере минеральных веществ?
57. Изменения водорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.
58. Изменения жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.
59. Почему витамин С называют термолабильным витамином?
60. Как изменяется пищевая ценность овощей при механической и тепловой кулинарной обработке?
61. Чем обусловлена пищевая ценность грибов?
62. Строение тканей овощей и плодов.
63. Охарактеризуйте физико-химические процессы, протекающие в овощах и плодах, которые обуславливают размягчение тканей в процессе тепловой обработки.
64. Опишите факторы, оказывающие влияние на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля и овощей.
65. Способы обработки очищенных (нарезанных) картофеля и яблок, используемые для предотвращения их потемнения при хранении.
66. Причина изменения цвета овощей, плодов и ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке. Технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.

67. Технологические приемы, применяемые для сохранения цвета зеленых овощей в процессе тепловой обработки.
68. Влияние видов кулинарной обработки на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
69. Структурные особенности и основной химический состав крупы и бобовых.
70. Факторы, влияющие на изменение влагосодержания крупы и бобовых в процессе замачивания и варки.
71. Изменения, которые претерпевают клеточные стенки крупы и бобовых при кулинарной обработке.
72. Изменение пищевой ценности крупы и бобовых при кулинарной обработке.
73. По каким параметрам пищевая ценность мяса птицы отличается от пищевой ценности говядины?
74. Общее и различие в тканевом составе субпродуктов и мяса.
75. Строение мышечной ткани мяса и ее пищевая ценность.
76. Белки, входящие в состав мускульной ткани мяса, и их свойства.
77. Липиды мяса. Изменение показателей качества липидов мяса при тепловой кулинарной обработке.
78. Витамины и минеральные вещества, содержащиеся в мясе, и их изменения при кулинарной обработке.
79. Классификация, строение и состав соединительной ткани, ее изменение при нагреве.
80. Изменения, происходящие в жирах при кулинарной обработке мяса.
81. Строение и состав пищевой кости.
82. Денатурация, коагуляция и свертывание белков мяса.
83. Влияние денатурации и коагуляции на изменение водоудерживающей способности и прочностные свойства мяса.
84. Процесс образования аромата в мясных кулинарных изделиях при их тепловой обработке.
85. Изменения экстрактивных веществ в процессе кулинарной обработки мяса.
86. Формы связи воды с белками и структурными элементами мышечной ткани мяса.
87. Изменение содержания прочно- и слабосвязанной воды в процессе тепловой обработки мяса.
88. Отличие химического состава съедобного мяса рыб от химического состава мяса теплокровных животных.
89. Механизм образования рыбных бульонов и их химический состав.
90. Физико-химические процессы, протекающие в мясе рыб при тепловой кулинарной обработке.
91. Особенности химического состава беспозвоночных, употребляемых в пищу.
92. К каким структурам относятся пищевые продукты?
93. Что такое структурно-механические свойства продуктов?
94. Методы, применяемые при исследовании реологических свойств пищевых систем.
95. Приборы, применяемые для измерения структурно-механических свойств пищевых систем.
96. Перечислите основные свойства пищевых продуктов, связанные с их структурой.
97. Влияние процесса запекания на пищевую ценность и структурно-механические свойства пищевых объектов.
98. Классификация пищевых масс по их структурно-механическим свойствам.
99. Связнодисперсные и свободнодисперсные пищевые массы.
100. Виды и прочность контактов между частицами и тиксотропия.
101. Адгезия и аутогезия.
102. Трение и закон трения Амонтона.
103. Двучленный закон Дерягина.
104. Коэффициент внешнего и внутреннего трения.
105. Классификация систем на свободнодисперсные и связнодисперсные системы по отношению усилия отрыва и внешнего давления.
106. Классификация тел на жидкие и твердые по пределу текучести.
107. Полная реологическая кривая зависимости градиента скорости от напряжения сдвига.
108. Что называется предельным напряжением сдвига?

109. Модель идеально упругого тела. Зависимость деформации от внешнего воздействия.
110. Зависимость деформации от времени. Релаксация напряжения.
111. Деформация сдвига и растяжения.
112. Зависимость вязкости от концентрации дисперсной фазы.
113. Модель упруго-вязкопластического тела при последовательном соединении элементов.
114. Модель упруго-вязкопластического тела при параллельном соединении элементов.
115. Модель вязкого тела.
116. Модель пластического тела.
117. Классификация пищевых масс в зависимости от модуля Юнга и вязкости.
118. Скорость деформации. Вязкость и градиент скорости.
119. Закон Ньютона. Коэффициент вязкости.
120. Факторы, влияющие на структурно-механические свойства пищевых продуктов.
121. Классификация форм связи воды в пищевых продуктах.
122. Что такое фугитивность?
123. Что понимают под активностью воды?
124. Влияние активности воды на развитие микроорганизмов.
125. Влияние активности воды на интенсивность ферментативных процессов.
126. Влияние активности воды на скорость реакций окисления липидов.
127. Влияние активности воды на интенсивность реакций меланоидинообразования.
128. Влияние активности воды на стабильность пищевых продуктов.
129. Как изменяется активность воды с увеличением или уменьшением влажности продукта?
130. Влияние тепловой обработки на активность воды готовой продукции.
131. Влияние различных добавок на активность воды пищевых систем.

Тестовые задания

1. Если продукты прошли частичную механическую обработку это:
А) сырье
Б) полуфабрикаты
В) готовая продукция
Г) все вышеперечисленное
Ответ: б.
2. Какая документация относится к нормативной:
А) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
Б) технологические карты
В) технико-технологические карты
Г) все вышеперечисленное
Ответ: г.
3. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным:
А) жарка, варка
Б) жарка, тушение
В) жарка, запекание
Г) все вышеперечисленное
Ответ: а.
4. Причины, вызывающие изменение массы:
А) переход каллогена в глютин
Б) денатурация белка
В) выпрессовывание влаги, жиров
Г) все вышеперечисленное
Ответ г.
5. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:
А) изменения жира

- Б) изменения витаминов
- В) изменения белков
- Г) все вышеперечисленное

Ответ в.

6. Какой из перечисленных процессов является результатом агрегации молекул белка за счет образования межмолекулярных связей:

- А) денатурация
- Б) коагуляция
- В) деструкция
- Г) все вышеперечисленное

Ответ: б

7. Какие изменения происходят с жирами при варке

- А) окисление
- Б) «омыление»
- В) гидролиз
- Г) все вышеперечисленное

Ответ: г

8. В процессе реакции карамелизации не образуется:

- А) карамелан
- Б) карамелен
- В) карамелон
- Г) все вышеперечисленное

Ответ: в

9. При тепловой обработке уменьшаются геометрические размеры кусков мяса за счет:

- А) деструкция белков
- Б) денатурация белков
- В) сваривание коллагена
- Г) все вышеперечисленное

Ответ в.

10. Декстринизация крахмала это:

- А) сухой нагрев
- Б) нагрев с водой
- В) распад полисахаридов до молекул
- Г) все вышеперечисленное

Ответ а.

11. Реология это - наука о течении и тел.

2. Адгезия – это связь по форме тел при молекулярном контакте.

3. Аутогезия – это связь по форме тел при молекулярном контакте.

4. Способность структурированных систем восстанавливаться после разрушения называется

12. Свянодисперсные системы обладают:

- a. прочностью;
- b. прочностью отсутствует;
- c. течением подобно жидкостям;
- d. отсутствием связи между частицами дисперсной фазы.

Ответ: а

13. Тиксотропия:

- a. способность свобододисперсных систем равномерно распределять частицы дисперсной фазы по всему объёму;
- b. слипание частиц дисперсной фазы;
- c. способность структурированных систем восстанавливаться после разрушения;
- d. способность поверхностно активных веществ адсорбироваться на границе раздела фаз.

Ответ: с

с. пластические с. Гука

Ответ: ac, bb, ca

24. Укажите соответствие моделей реологическим свойствам:

a. модель Максвелла а. упруго-вязкое тело

b. модель Кельвина-Фойгта б. вязко-упругое тело

с. модель Кельвина с.упругое тело

Ответ: ab, bc, cc

Б1.В.ДВ.9.1 Новые виды сырья в индустрии питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Товароведная характеристика и кулинарное использование новых видов сырья»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-15, ПК-25	Зачет (устно), контрольная работа (письменно), семинар (устно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Задания для семинарских занятий

Вопросы для семинара 1

- 1.Актуальные направления развития мировой ресторанной индустрии.
2. Органическая еда. Мотивация потребителей биопродукции.
3. Использование местных, экологически и территориально контролируемых ингредиентов - гастрономический культ.
- 4.Использование местных ингредиентов в адаптированной русской кухни. Актуальность возрождение «еды предков».
- 5.Использование сезонных продуктов как популярная современная тенденция.
6. Актуальность «безотходного производства».
7. Качественное и разнообразное сырье как основа качества ресторанной продукции.

Вопросы семинара 2

- 1.Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции из мяса при производстве кулинарных изделий.
2. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции из рыбы при производстве кулинарных изделий.
- 3.Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции из птицы при производстве кулинарных изделий.
4. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции из овощей при производстве кулинарных изделий.
- 5.Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кондитерских изделий.

Вопросы семинара 3

- 1.Общая характеристика сырья и продуктов специального назначения.
2. Биологически активные добавки к пище: значение, качественный и количественный состав.
3. Нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики.
- 4.Продукты питания для спортсменов.
5. Продукты питания для людей пожилого и старческого возраста.
6. Продукты питания для беременных и кормящих женщин.
- 7.Диетические продукты детского питания: классификация и характеристика.
- 8.Диетическая кухня для ресторанов: продукты для безглютеновой диеты и пр.
- 9.Продукты для лечебно-профилактического назначения: лечебно-профилактическое питание, продукты обогащенные незаменимыми факторами питания.
10. Использование коллагена при производстве кулинарной продукции

Вопросы семинара 4

- 1.Деструктивная кухня: сущность и особенности.
- 2.Новые виды сырья для деструктивной кухни: эмульсификаторы Lecite Sucre и Glisce, новые виды загустителей, продукты-сюрпризы
- 3.Хербофилтры.
4. «Чернила» для 3D-принтеров.
5. Вкусо-ароматические «сети»

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1

- 1.Органическая еда как актуальное направление развития мировой ресторанной индустрии.
- 2.Общая характеристика сырья и продуктов специального назначения.

Вариант №2

1. Новые виды растительного сырья и их использование на ресторанном производстве
2. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции и при производстве кулинарных изделий.

Вариант №3

1. Диетическая кухня для ресторанов: продукты для безглютеновой диеты и пр.
2. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции и при производстве кондитерских изделий

Вариант №4

- 1.Нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики: общая характеристика и особенности использования.
- 2.Современные тренды в мировой ресторанной индустрии (использование сезонного сырья, местного сырья и пр.).

Вариант №5

1. Продукты питания для отдельных групп населения: продукты питания для спортсменов: общая характеристика и особенности использования.
2. Новые виды животного сырья и их использование в ресторанной кухне.

Вариант №6

1. Новые виды сырья в деструктивной кухне: загустителей, хербофильтры, продукты-сюрпризы с различными характеристиками и пр.
2. Продукты для лечебно-профилактического назначения: лечебно- профилактическое питание, продукты обогащенные незаменимыми факторами питания.

Вариант №7

1. Вкусо-ароматические «сети» как источник инноваций в области создания новых видов продукции.
2. Продукты питания для спортсменов

Вариант №8

1. Использование метода сферификации, эмульсификации, пенообразования в технологиях ресторанной индустрии. Характеристика используемого сырья.
2. Продукты специального назначения для детского питания, беременных и кормящих женщин.

Вариант №9

1. Влияние цвета, формы и звука на вкус продукта.
2. Биологически активные добавки к пище: значение, качественный и количественный состав.

Вариант №10

1. Продукты питания для людей пожилого и старческого возраста
2. Использование коллагена при производстве кулинарной продукции

Вопросы для подготовки к зачету

1. Актуальные направления развития мировой ресторанной индустрии. Популярные виды сырья и кулинарной продукции.
2. Органическая еда: характеристика и особенности. Овощи, как самый популярный продукт.
3. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции и при производстве кулинарных изделий.
4. Использование вторичных продуктов переработки сырья при централизованном производстве кулинарной продукции и при производстве кондитерских изделий.
5. Общая характеристика сырья и продуктов специального назначения.
6. Биологически активные добавки к пище: значение, качественный и количественный состав.
7. Нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики.
8. Продукты питания для отдельных групп населения: продукты питания для спортсменов.
9. Продукты питания для отдельных групп населения: продукты питания для людей пожилого и старческого возраста.
10. Продукты питания для отдельных групп населения: продукты питания беременных и кормящих женщин и пр.
11. Диетические продукты детского питания и: классификация и характеристика.
12. Диетическая кухня для ресторанов: продукты для безглютеновой диеты и пр.
13. Продукты для лечебно-профилактического назначения: лечебно- профилактическое питание, продукты обогащенные незаменимыми факторами питания.
14. Использование коллагена при производстве кулинарной продукции.
15. Деструктивная кухня: сущность и особенности.
16. Новые виды сырья для деструктивной кухни: эмульсификаторы Lecite Sucre и Glice, новые виды загустителей, продукты-сюрпризы с различными характеристиками.
17. Хербофильтры. «Чернила» для 3D-принтеров.
18. Вкусо-ароматические «сети» как источник инноваций в области создания новых видов продукции.
19. Влияние различных факторов на вкусовое восприятие продуктов.
20. Использование метода сферификации, эмульсификации, пенообразования в технологиях ресторанной индустрии. Характеристика используемого сырья.

Б1.В.ДВ.9.2 Общие принципы переработки сырья

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Организация и строение, функционирование и развитие технологического потока»	ОПК-2, ПК-1, ПК-4	Зачет (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2. «Общие принципы переработки сырья отдельных групп продуктов»	ОПК-2, ПК-1, ПК-4	Зачет (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. Что в технологии продуктов питания понимают под термином «технологический поток»?
2. Какие бывают виды технологических потоков?
3. В чем принципиальное различие в организации технологического потока для производства хлеба из пшеничной муки и технологического потока для производства коротких макаронных изделий?
4. Какие факторы той или иной технологии обуславливают сложность проблемы создания поточной линии?
5. Каковы основные термины метода системного подхода?
6. Что вы вкладываете в понятие «морфология технологического потока»?
7. Какой признак положен в основу классификации технологических операций?
8. В чем основные отличия в строении реального технологического потока в сравнении с идеальным технологическим потоком?
9. Какими основными параметрами характеризуется «идеальный технологический поток»?
10. С чем связано ограничение производительности машин для реализации I и II классов и чем связан рост производительности машин для реализации операций III и IV классов?
11. Какие признаки положены в основу классификации технологических потоков?
12. Какой смысл вы видите в создании потока более высокого класса, чем его прототип?
13. Почему за элемент технологической системы принята технологическая операция?

14. Каким образом «устроен» и организован технологический поток как система процессов?
15. Какими факторами характеризуется целостность технологического потока?
16. Каков порядок разделения технологического потока в процессе его системного анализа?
17. Каковы особенности моделирования строения и функций технологического потока как системы процессов?
18. Какие аспекты технологического потока подчеркиваются при рассмотрении его как целостной системы процессов?
19. Каковы разновидности функциональной организации технологических систем?
20. Какие этапы включает в себя системное исследование?
21. В чем заключаются отличительные особенности подсистем А, В и С?
22. Почему функционирование технологического потока носит вероятностный характер?
23. Почему управление является важным системообразующим фактором технологического потока?
24. Каковы принципы, на которых базируется квалиметрическая оценка объектов?
25. Какой смысл вкладывается в понятие точности и устойчивости технологического потока?
26. Почему при оценке надежности объекта целесообразно формирование простейшего потока отказов?
27. Каковы закономерности процесса развития технологического потока как системы?
28. Каковы характерные черты технологических систем, перспективных с точки зрения развития?
29. Что вы понимаете под стабильностью функционирования подсистемы? Каковы методы ее оценки?
30. В чем конкретно проявляется стохастичность технологического потока и каким образом можно оценить ее снижение или увеличение?
31. Каким образом в выражении для оценки уровня целостности системы находит отражение ее структура?
32. Какая величина является мерой чувствительности технологического потока, операции, процесса?
33. Что такое коэффициент корреляции и в каких пределах он изменяется?
34. Почему развитие технологического потока связано, в частности, с понижением чувствительности процессов в машинах и аппаратах?
35. Что вы понимаете под технологическим противоречием технологического потока?
36. Почему развитие технологической линии диалектически связано с расширением одного или нескольких противоречий?
37. Дайте определение следующим понятиям: охлаждение, замораживание, подмораживание. Каковы температурные режимы этих процессов?
38. Какие охлаждающие среды вы знаете?
39. Какие замораживающие среды вы знаете?
40. Назовите пути увеличения сроков хранения охлажденной и мороженой рыбы.
41. Назовите пути улучшения качества охлажденной и мороженой рыбы.
42. Какие изменения происходят в сырье при охлаждении? В чем они заключаются?
43. Назовите основные дефекты охлажденной рыбы, их причины, возможность и способы устранения.
44. Какие процессы происходят в сырье при быстром и медленном отводе тепла? Какая скорость отвода тепла предпочтительна и почему?
45. Назовите показатели качества охлажденной и мороженой рыбы.
46. Что такое глазирование? Каковы способы глазирования? Каким образом стандарт регламентирует массу глазури?
47. Перечислите ассортимент охлажденных и замороженных мясных продуктов.
48. Как изменяется мясо при охлаждении и замораживании?
49. Какова технология производства блочного мороженого мяса?
50. В каких случаях применяется замораживание молока и масла?

51. Какие способы размораживания вы знаете?
52. Охарактеризуйте известные вам способы размораживания.
53. Охарактеризуйте преимущества и недостатки морозильных аппаратов различного типа.
54. Охарактеризуйте преимущества и недостатки дефростеров различного типа.
55. Приведите классификацию способов посола.
56. Приведите классификацию соленой продукции.
57. Какие факторы влияют на скорость просаливания?
58. Опишите консервирующее действие поваренной соли.
59. Что такое плазмолиз клеток микроорганизмов?
60. Какое оборудование применяется при производстве соленой продукции?
61. В чем состоит биохимическая сущность процесса созревания?
62. Приведите классификацию рыбных пресервов.
63. Опишите технологию производства пресервов из рыбы-сырца.
64. Опишите технологию пресервов в различных соусах и заливках.
65. Перечислите дефекты пресервов и назовите меры их предупреждения.
66. Приведите характеристику показателей качества рыбных пресервов.
67. Опишите технологию приготовления маринованной рыбы.
68. Приведите характеристику сырья, используемого для производства сушеной рыбопродукции.
69. Охарактеризуйте изменения, происходящие в процессе обезвоживания рыбы.
70. Какие ферменты принимают участие в созревании вяленой рыбы?
71. Охарактеризуйте дефекты сушеной и вяленой рыбы.
72. Какие типы сушильных установок вы знаете?
73. Охарактеризуйте преимущества и недостатки различных типов сушильных установок.
74. Опишите технологию производства сушеной рыбы.
75. Опишите технологию производства вяленой рыбной и мясной продукции.
76. Каковы условия хранения сушеной и вяленой продукции?
77. Перечислите номенклатуру группового ассортимента хлебобулочных изделий?
78. Дайте характеристику сырья, используемого в хлебопечении.
79. Как подготавливают сырье перед замесом теста?
80. Какие способы приготовления пшеничного и ржаного теста применяются в производстве?
81. В чем заключается сущность опарного и безопарного способа приготовления теста?
82. Назовите показатели, по которым классифицируют макаронные изделия.
83. Дайте характеристику сырья для производства макаронных изделий?
84. Каковы особенности технологии производства макаронных изделий?
85. Какие обогатители животного и растительного происхождения включают в рецептуру макаронного теста?
86. Какие макаронные изделия вырабатывают при горячем замесе макаронного теста, а какие при холодном?
87. Как осуществляют разделку туш на отруба?
88. Как классифицируют колбасные изделия?
89. Как готовят фарш для вареных колбас?
90. Как осуществляется термическая обработка полукопченых колбас?
91. Как проводят запекание колбасных изделий?
92. Как проводят сушку колбас?
93. В чем заключается метод бездымного копчения колбас?
94. Назовите основные группы солено-копченых изделий.
95. Перечислите основные технологические операции производства солено-копченых изделий.
96. Перечислите основные технологические операции изготовления консервов.
97. Из какого сырья изготавливают ливерные колбасы?
98. Назовите основные операции при изготовлении зельцев.

Тематика контрольных работ

1. Технология производства макаронных изделий.
2. Технология производства сахара-песка.
3. Технология производства сахара-рафинада.
4. Технология производства колбасных изделий (на примере вареной колбасы).
5. Технология производства колбасных изделий (на примере копченой колбасы).
6. Технология производства кисломолочных продуктов (на примере кефира).
7. Технология производства кисломолочных продуктов (на примере сметаны).
8. Технология производства стерилизованного молока.
9. Технология производства пастеризованного молока.
10. Технология производства рыбных консервов.
11. Технология производства мясных консервов.
12. Технология производства молочных консервов.
13. Технология производства мясных полуфабрикатов.
14. Технология производства рыбных полуфабрикатов.
15. Технология производства хлеба пшеничного.
16. Технология производства мучных кондитерских изделий.
17. Технология производства безалкогольных напитков..
18. Технология производства шоколада, конфет.
19. Технология производства пива..
20. Технология производства виноградных вин.
21. Технология производства карамели.
22. Технология производства сыра.
23. Технология производства сливочного масла.
24. Технология производства кваса.
25. Технология производства муки.

Б1.В.ДВ.10.1 Научные основы производства продуктов питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Введение. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции.	ПК-24, ПК-25, ПК-26	Экзамен (устно), контрольные вопросы (письменно)
2.	Модуль 2. Физико-химические основы получения структурированных продуктов	ПК-24, ПК-25, ПК-26	контрольные вопросы (письменно)
3.	Модуль 3. Совершенствование технологии производства пищевой продукции	ПК-24, ПК-25, ПК-26	контрольные вопросы (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для текущего контроля

1. Химические методы консервирования;
2. Ферменты как объект биотехнологии
3. Сущность СВЧ-, УВЧ-, УФЛ – способов консервирования
4. Что такое фермент? На какие группы подразделяются ферменты.
5. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
6. Общие вопросы функциональных продуктов.
7. Отличие пастеризации от стерилизации.
8. Как изменяется пищевая ценность продуктов при консервировании?
9. Дать характеристику основным антибиотикам.
10. Физико-химические методы консервирования.
11. Понятие о пробиотиках и пребиотиках.
12. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов для гидролиза лактозы.
13. Сущность биохимических методов консервирования.
14. Что такое копчение? Чем копчение отличается от вяления.
15. Использование микроорганизмов в технологии продуктов питания.
16. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
17. Характеристика основных методов замораживания.
18. Дать характеристику основных способов сушки.
19. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
20. Отличие антибиотиков от консервантов.
21. Физические методы консервирования.
22. Комбинированные методы консервирования.
23. Отличие фермента от ферментного препарата. От каких факторов зависит активность фермента.
24. Приведите характеристику основных способов сушки.
25. Консервирование пищевых продуктов.
26. Характеристика основных методов замораживания.
27. Основные принципы консервирования.
28. Комбинированные методы консервирования
29. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
31. Как подразделяются ферменты на группы.

Вопросы к экзамену

1. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
2. Общие вопросы создания функциональных продуктов.

3. Отличие антибиотиков от консервантов?
 4. Химический методы консервирования.
 5. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
 6. Физические методы консервирования
 7. Процессы копчения и завяливания.
 8. Основные принципы консервирования.
 9. Характеристика основных методов замораживания
 10. Что такое копчение? Чем копчение отличается от вяления?
 11. Использование микроорганизмов в технологии продуктов питания.
 12. Отличие пастеризации от стерилизации
 13. Как изменяется пищевая ценность продуктов при консервировании.
 14. Комбинированные методы консервирования.
 15. Физико-химические методы консервирования.
 16. Отличие фермента от ферментного препарата. От каких факторов зависит активность фермента.
 17. Приведите характеристику основных способов сушки.
 18. Приведите характеристику основных способов сушки.
 19. Консервирование пищевых продуктов.
 20. Что такое фермент? На какие группы подразделяются ферменты.
 21. Микроорганизмы как объект биотехнологии. Этапы развития биотехнологии.
 22. Характеристика и перспективы использования лактулозы в технологии продуктов питания.
 23. Особенности производства продуктов пробиотического назначения.
 24. Понятие о пробиотиках и пребиотиках.
 25. Отличие антибиотиков от консервирования.
 26. Ферменты как объект биотехнологии.
 27. Ферменты. Деление на группы.
 28. Дать характеристику основным антибиотикам.
- Сущность СВЧ-, УВЧ-, УФЛ – способов консервирования

Б1.В.ДВ.10.2 Современные технологии продукции общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Современные способы и приемы кулинарной обработки»	ОПК-1, ПК-4, ПК-25	Экзамен (устно), коллоквиум (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2 «Современные технологии блюд ресторанной кухни»	ОПК-1, ПК-4, ПК-25	Экзамен (устно), коллоквиум (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Перечень вопросов к экзамену

1. Особенности кулинарной обработки овощей и грибов в ресторанной кухне.
2. Способы нарезки овощей в европейской и азиатской кухне.
3. Кулинарная обработка мяса: особенности разделки и использования мяса в европейской кухне, виды полуфабрикатов из мяса в ресторанной кухне.
4. Способы измельчения мяса.
5. Технология приготовления муслина.
6. Особенности кулинарной обработки рыбы в европейской кухне: виды полуфабрикатов из рыбы в ресторанной кухне. Технология приготовления муслина.
7. Особенности кулинарной обработки птицы в ресторанной кухне: виды полуфабрикатов из птицы в ресторанной кухне. Технология приготовления муслина.
8. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: поширование, ризотирование, выпаривание
9. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: приготовление на пару, деглясирование, приготовление папильот, фламбирование.
10. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: белое и коричневое тушение, тушение конфи, приготовление на водяной бане (бэн Мари), приготовление на сковороде вок.
11. Технология sous-vide.
12. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: сушка овощей, фруктов и пр. (дегидрирование), подпекание, жарение на стоун-гриль, тепан-яки, в закрытых печах-гриль.
13. Современные способы термической обработки, используемые в ресторанной практике: интенсивное охлаждение и шоковая заморозка: преимущества и особенности использования.
14. Технология приготовления бульонов в ресторанной кухне.
15. Технология приготовления консоме.
16. Пюреобразные супы: современная классификация и особенности приготовления. Биски, супы-велюте, супы-кремы, супы-пюре.
17. Популярные супы европейской кухни: луковый суп, минестроне, гаспаччо, буайбез, суп гуйаш (гуляш). Технология приготовления и особенности подачи.
18. Соусы в современной ресторанной кухне: классификация, приемы, используемые при приготовлении соусов, полуфабрикаты (заготовки) для соусов.
19. Классические соусы: эспаньоль, деми глянс (полуглазированный соус), соус велюте, томатный соус, соус бешамель, голландский соус (голландез).
20. Неэмульгированные масляные соусы: бьор-бланк, бьор фондю, бьор нуазет, бьор миньер, бьор нуар, польский соус.

21. Твёрдые масляные соусы.
22. Соус майонез: особенности ресторанного производства. Производные соуса майонез (айоли, шантильи, тартар и пр.)
23. Салатные заправки (соус винегрет и его производные).
24. Дипы.
25. Соусы на основе овощей и бобовых.
26. Соусы на основе фруктов и ягод.
27. «Быстрые соусы» (соусы, приготовленные методом деглясирования).
28. Десертные соусы.
29. Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок.
30. «Оригинальные» соусы.
31. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов на ресторанном производстве.
32. Технология приготовления блюд из мяса на ресторанном производстве.
33. Технология приготовления блюд из птицы на ресторанном производстве.
34. Технология приготовления блюд из яиц на ресторанном производстве.
35. Технология приготовления гарниров. Гарниры в современной ресторанной кухне
36. Технология приготовления холодных закусок на ресторанной кухне: салаты, маринованные и фаршированные холодные закуски, заливные холодные закуски, рулеты (террины), паштеты (пате).
37. Закуски для фуршетного стола.
38. Общие требования к ресторанным десертам.
39. Фруктово-ягодные салаты, тартары, карпаччо.
40. Десерты из фруктового (ягодного) пюре. Запеченные фрукты и ягоды.
41. Вареные фрукты. Фрукты жареные и фламбированные.
42. Кремы.
43. Замороженные десерты.
44. Десерты из яичных белков.
45. Десерты из бездрожжевого теста.
46. Муссы. Горячее и холодное суфле.
47. Десерты из творога, сыра.
48. Холодные и горячие пудинги.

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум 1

1. Особенности кулинарной обработки овощей и грибов в ресторанной кухне.
2. Способы нарезки овощей в европейской и азиатской кухне.
3. Кулинарная обработка мяса: особенности разделки и использования мяса в европейской кухне
4. Виды полуфабрикатов из мяса в ресторанной кухне.
5. Способы измельчения мяса.
6. Технология приготовления муслина из мяса.
7. Особенности кулинарной обработки рыбы в европейской кухне: виды полуфабрикатов из рыбы в ресторанной кухне.
8. Технология приготовления муслина из рыбы.
8. Особенности кулинарной обработки птицы в ресторанной кухне: виды полуфабрикатов из птицы в ресторанной кухне.
9. Технология приготовления муслина из птицы.

Коллоквиум 2

- 1.Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: поширование, ризотирование, выпаривание.
2. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: приготовление на пару, деглясирование, приготовление папильот.
3. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: фламбирование, белое и коричневое тушение, тушение конфи.
4. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: приготовление на водяной бане (бэн Мари), приготовление на сковороде вок, сушка овощей, фруктов и пр. (дегидрирование)
5. Современные способы тепловой обработки, используемые в ресторанной практике: подпекание, жарение на стоун-гриль, тепан-яки, в за-крытых печах-гриль.
6. Технология sous-vide: особенности и преимущества.
7. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка: преимущества и особенности использования.

Коллоквиум 3

- 1.Технология приготовления бульонов в ресторанной кухне.
- 2.Технология приготовления консоме.
- 3.Пюреобразные супы: современная классификация и общая характеристика.
- 4.Особенности приготовления бисков
- 5.Особенности приготовления супов-велюте
- 6.Особенности приготовления супов-кремов
- 7.Особенности приготовления супов-пюре
- 8.Технология приготовления и особенности подачи популярных супов европейской кухни: луковый суп, минестроне, гаспаччо, буайбез, суп гуйяш (гуляш).

Коллоквиум 4

- 1.Соусы в современной ресторанной кухне и их классификация
2. Приемы, используемые при приготовлении соусов, полуфабрикаты (заготовки) для соусов.
3. Технология приготовления классических соусов: эспаньоль, деми глянс (полуглазированный соус), соус велюте, томатный соус, соус бешамель, голландский соус (голландез).
- 4.Неэмульгированные масляные соусы: бьор-бланк, бьор фондю, бьор нуазет, бьор миньер, бьор нуар, польский соус.
- 5.Твёрдые масляные соусы.
6. Соус майонез: особенности ресторанного производства. Производные соуса майонез (айоли, шантильи, тартар и пр.)
- 7.Салатные заправки (соус винегрет и его производные).
- 8.Дипы: особенности приготовления и использования.
- 9.Соусы на основе овощей и бобовых.
- 10.Соусы на основе фруктов и ягод.
- 11.«Быстрые соусы» (соусы, приготовленные методом деглясирования).
- 12.Десертные соусы.
- 13.Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок.
14. «Оригинальные» соусы.

Коллоквиум 5

- 1.Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов на ресторанном производстве.
2. Блюда из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов.
- 3.Блюда из жареной рыбы и морепродуктов.
- 4.Блюда из запеченной рыбы и морепродуктов.
- 5.Блюда из тушеной рыбы и морепродуктов.
- 6.Технология приготовления блюд из мяса на ресторанном производстве.
- 7.Блюда из отварного и припущенного мяса.
8. Блюда из жареного мяса.
- 9.Блюда из тушеного мяса.

- 10.Технология приготовления блюд из птицы на ресторанном производстве.
- 11.Блюда из отварной и припущенной птицы.
- 12.Блюда из жареной птицы, пернатой дичи.
- 13.Блюда из тушеной птицы.
- 14.Технология приготовления блюд из яиц на ресторанном производстве.
- 15.Блюда из отварных, жареных и запеченных яиц.
- 16.Технология приготовления гарниров
- 17.Гарниры в современной ресторанной кухне.
- 18.Гарниры из картофеля, овощей и грибов.
- 19.Гарниры из фруктов и ягод.
- 20.Гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.

Коллоквиум 6

- 1.Технология приготовления и подачи салатов на ресторанной кухне
2. Технологическая технология приготовления и подачи маринованных холодных закусок
3. Технологическая технология приготовления и подачи фаршированных холодных закусок
4. Технологическая технология приготовления и подачи заливных холодных закусок
5. Технологическая технология приготовления и подачи рулетов (терринов).
6. Технологическая технология приготовления и подачи паштетов (пате).
7. Закуски для фуршетного стола.

Коллоквиум 7

- 1.Общие требования к ресторанным десертам.
- 2.Фруктово-ягодные салаты, тартары, карпаччо.
- 3.Десерты из фруктового (ягодного) пюре.
4. Запеченные фрукты и ягоды.
- 5.Вареные фрукты.
- 6.Фрукты жареные и фламбированные.
6. Кремы.
- 7.Замороженные десерты.
- 8.Десерты из яичных белков.
- 9.Десерты из бездрожжевого теста.
- 10.Муссы.
- 11.Горячее и холодное суфле.
- 12.Десерты из творога, сыра.
- 13.Холодные и горячие пудинги.
- 14.Элементы оформления десертов.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1

- 1.Особенности кулинарной обработки овощей и грибов на ресторанном производстве. Способы нарезки овощей в европейской и азиатской кухне.
- 2.Технология приготовления бульонов на ресторанном производстве.
- 3.Разработать технологическую карту на блюдо «Рататуй».

Вариант №2

1. Кулинарная обработка мяса: особенности разделки и использования мяса в европейской кухне, виды полуфабрикатов из мяса на ресторанном производстве.
2. Технологическая технология приготовления консоме.
3. Разработать технологическую карту на консоме.

Вариант №3

- 1.Технология приготовления муслина.
- 2.Пюреобразные супы: современная классификация и особенности приготовления. Биски, супы-велюте, супы-кремы, супы-пюре.
- 3.Разработать технологическую карту на суп-крем из тыквы с имбирем.

Вариант №4

1. Особенности кулинарной обработки рыбы в европейской кухне: виды полуфабрикатов из рыбы на ресторанном производстве.
2. Соусы в современной ресторанной кухне: классификация, приемы, используемые при приготовлении соусов, полуфабрикаты (заготовки) для соусов.
3. Разработать технологическую карту на соус эспаньол.

Вариант №5

1. Особенности кулинарной обработки птицы в ресторанной кухне: виды полуфабрикатов из птицы на ресторанном производстве.
2. Классические соусы: эспаньоль, деми глянс (полуглазированный соус), соус велюте, томатный соус, соус бешамель, голландский соус (голландез).
3. Разработать технологическую карту на соус бешамель

Вариант №6

1. Поширивание, ризотирование, выпаривание, приготовление на пару, деглясирование, как современные способы тепловой обработки.
2. Неэмульгированные масляные соусы: бьор-бланк, бьор фондю, бьор нуазет, бьор миньер, бьор нуар, польский соус.
3. Разработать технологическую карту на блюдо «Ризотто с белыми грибами»

Вариант №7

1. Приготовление папильот, фламбирование, белое и коричневое тушение, тушение конфи, как современные способы тепловой обработки.
2. Твёрдые масляные соусы. Соус майонез: особенности ресторанного производства. Производные соуса майонез (айоли, шантильи, тартар и пр.). Дипы.
3. Разработать технологическую карту на соус айоли.

Вариант №8

1. Приготовление на водяной бане (бэн Мари), приготовление на сковороде вок, Технология sous-vide, как современные способы тепловой обработки.
2. Салатные заправки (соус винегрет и его производные).
3. Разработать технологическую карту на соус винегрет.

Вариант №9

1. Сушка овощей, фруктов и пр. (дегидрирование), подпекание, жарение на стоун-гриль, тепан-яки, в закрытых печах-гриль как современные способы тепловой обработки.
2. Соусы на основе овощей и бобовых. Соусы на основе фруктов и ягод.
3. Разработать технологическую карту на соус малиновый.

Вариант №10

1. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка: преимущества и особенности использования.
2. «Быстрые соусы» (соусы, приготовленные методом деглясирования).
3. Разработать технологическую карту на сорбе из дыни

Вариант №11

1. Блюда из жареной рыбы и морепродуктов. Блюда из запеченной рыбы и морепродуктов.
2. Десерты из фруктового (ягодного) пюре. Запеченные фрукты и ягоды.
3. Разработать технологическую карту на баварский крем (баваруа).

Вариант №12

1. Блюда из жареной и запеченной рыбы и морепродуктов на ресторанном производстве.
2. Фруктово-ягодные салаты, тартары, карпаччо.
3. Разработать технологическую карту на карпаччо из клубники.

Вариант №13

1. Технология приготовления блюд из мяса на ресторанном производстве. Блюда из отварного и припущенного мяса.
2. Гарниры в современной ресторанной кухне. Гарниры из картофеля, овощей и грибов.
3. Разработать технологическую карту на телячьи щечки приготовленные по технологии sous-
vide.

Вариант №14

1. Технология приготовления блюд из жареного и тушеного мяса на ресторанном производстве.
2. Технология приготовления блюд из яиц на ресторанном производстве. Блюда из отварных, жареных и запеченных яиц.
3. Разработать технологическую карту на яйца бенедиктин.

Вариант №15

1. Технология приготовления блюд из птицы на ресторанном производстве. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной птицы, пернатой дичи. .
2. Гарниры из фруктов и ягод. Гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.
3. Разработать технологическую карту на фрикассе из цыплят.

Б1.В.ДВ.11.1 Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1 «Новые формы обслуживания на предприятиях общественного питания»	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-25	Зачет (устно), семинар (устно), контрольная работа (письменно)
2.	Модуль 2 «Новые формы эффективного производства на предприятиях общественного питания»	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-25	Зачет (устно), семинар (устно), контрольная работа (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы семинара 1

1. Шведский стол как современная форма обслуживания
2. Воскресный бранч как современная форма обслуживания

3. Организация проведения кофе-брейк.
4. Кейтеринг: виды и их характеристика.
5. Вендинг как современный способ обслуживания.
6. Автокафе, аэрокейтеринг: особенности и характеристика.
7. Инновационные элементы обслуживания. QR-коды. Селф-сервис оповещения гостей о готовности их блюд с помощью пейджеров или биперов.
8. Использование при обслуживании роботов, летающих подносов, планшетов, электронного меню.

Вопросы семинара 2

1. Современные способы и приемы кулинарной обработки, используемые в сфере ресторанного производства (сотирование, деглясирование, обработка пламенем газовой горелки, подпекание и др.).
2. Использование инновационного оборудования в производстве кулинарной продукции (Стефан-гриль, Smoking Gun™, установка вакуумного маринования Cookvac, Пакоджетинг и др.). Smart-кухни.
3. Пищевые 3D- биопринтеры: сущность и возможности использования на ресторанном производстве.
4. Организация производства кулинарной продукции в зале (фламбирование, стоун-гриль, тепан-яки и пр.).
5. Особенности организации производства при использовании технологий Sous-vide, шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.
6. Современные тенденции экологической ответственности при производстве кулинарной продукции в общественном питании.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1

1. Шведский стол как современная форма обслуживания
2. Пищевые 3D- биопринтеры: сущность и возможности использования на ресторанном производстве.
3. Составить меню завтрака при гостинице***, проводимого по методу шведского стола

Вариант №2

1. Воскресный бранч: особенности и общая характеристика.
2. Современные требования к организации рабочего места повара. Станционные подсказки для повара. Лист проверки станции (лайн-чек).
3. Разработать меню воскресного бранча.

Вариант №3

1. Электронное меню: особенности и преимущества
2. Использование инновационного оборудования в производстве кулинарной продукции (Стефан-гриль, Smoking Gun™, установка вакуумного маринования Cookvac, Пакоджетинг и др.).
3. Разработать меню выездного свадебного банкета

Вариант №4

1. Кейтеринг: виды и их характеристика.
2. Организация производства кулинарной продукции в зале (фламбирование, стоун-гриль, тепан-яки и пр.).
3. Разработать меню выездного банкета посвященного юбилею.

Вариант №5

1. Вендинг как современный способ обслуживания. Автокафе, аэрокейтеринг: особенности и характеристика.
2. Особенности организации производства при использовании технологий Sous-vide, шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.
3. Разработать меню обеда для организации питания гостей в гостинице****, проводимого по методу шведского стола

Вариант №6

- 1.Транширование как современный прием ресторанного обслуживания.
2. Современные тенденции экологической ответственности при производстве кулинарной продукции в общественном питании.
- 3.Разработать меню банкета, посвященного празднованию Масленицы, проводимого по методу шведского стола

Вариант №7

- 1.Декантирование как современный прием ресторанного обслуживания.
2. Роль производственной программы в повышении эффективности производства.
- 3.Разработать меню бизнес-ланча для кафе.

Вариант №8

- 1.Фламбирование как современный прием ресторанного обслуживания.
2. Оптимизация хранения продукции. Правила ротации пищевых продуктов. Организация товарного соседства. Контроль холодильного оборудования. Особенности хранения продуктов на производстве. Обработка продуктов для хранения.
3. Разработать технологическую схему приготовления фламбированного блюда.

Вариант №9

1. Кофе-брейк: особенности и общая характеристика
2. Правила заказа продуктов со склада. График разморозки. Правила хранения скоропортящейся продукции.
3. Разработать меню кофе-брейк для участников бизнес-форума на Нижегородской Ярмарке

Вариант №10

1. Мерчандайзинг: понятие и способы реализации в сфере ресторанного бизнеса
 2. Оптимизация приемки продукции. Контроль качества продукции, тары, индивидуальной упаковки, производственной маркировки. Организация зоны приемки.
 3. Разработать меню бизнес-ланча ресторана 1 класса.
- Оценка за контрольную работу выставляется по 5-балльной системе в соответствии с критериями, приведенными ниже в оценочном листе.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Шведский стол как современная форма обслуживания
2. Воскресный бранч: особенности и общая характеристика
3. Кофе-брейк: особенности и общая характеристика
4. Кейтеринг: виды и их характеристика.
5. Вендинг как современный способ обслуживания. Автокафе, аэрокейтеринг: особенности и характеристика.
6. Транширование как современный прием ресторанного обслуживания.
7. Декантирование как современный прием ресторанного обслуживания.
8. Фламбирование как современный прием ресторанного обслуживания.
9. Мерчандайзинг: понятие и способы реализации в сфере ресторанного бизнеса
10. Концептуальные предприятия: отечественный и зарубежный подход
11. Инновационные элементы обслуживания: QR-коды, селф-сервис оповещения гостей о готовности их блюд с помощью пейджеров или биперов. Использование при обслуживании роботов, летающих подносов, планшетов.
12. Преимущество электронного меню
13. Стандарт обслуживание: содержание, классификация и значение.
14. Порядок разработки стандартов обслуживания.
15. Признаки нестабильной работы обслуживающего персонала. Составляющие безупречная система качества обслуживания.
16. Тренинги для обслуживающего персонала.
17. Контроль качества обслуживания потребителей. Программа mystery shopping.
18. Методы стимулирования качественного обслуживания.

- 19.Современные способы и приемы кулинарной обработки, используемые в сфере ресторанного производства (сотирование, деглясирование, обработка пламенем газовой горелки, подпекание и др.).
- 20.Использование инновационного оборудования в производстве кулинарной продукции (Стефан-гриль, Smoking Gun™, установка вакуумного маринования Cookvac , Пакоджетинг и др.). Smart-кухни.
- 21.Пищевые 3D- биопринтеры: сущность и возможности использования на ресторанном производстве.
- 22.Организация производства кулинарной продукции в зале (фламбирование, стоун-гриль, тепан-яки и пр.).
- 23.Особенности организации производства при использовании технологий Sous-vide, шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.
- 24.Современные тенденции экологической ответственности при производстве кулинарной продукции в общественном питании.
- 25.Роль производственной программы в повышении эффективности производства.
- 26.Оптимизация заказа. Заказ нестандартных позиций или получение «бонусных» продуктов. Ошибки в организации работы с поставщиками. Расчет норм продаж. Лист утвержденных продуктов.
27. Заказ продуктов со склада. Лист заготовки по станциям. График разморозки. Правила хранения скоропортящейся продукции.
- 28.Оптимизация приемки продукции. Контроль качества продукции, тары, индивидуальной упаковки, производственной маркировки. Организация зоны приемки.
- 29.Оптимизация хранения продукции. Правила ротации пищевых продуктов. Организация товарного соседства. Контроль холодильного оборудования. Особенности хранения продуктов на производстве. Обработка продуктов для хранения.
- 30.Оптимизация производства. Соблюдение рецептуры блюд. Схема работы с технологическими картами. Регенерация кулинарной продукции.
- 31.Организация рабочего места повара. Станционные подсказки для повара. Лист проверки станции (лайн-чек).
- 32.Оптимизация отпуска блюд. Принципы, позволяющие соблюдать правила работы на раздаче. Правила тройного контроля. Скрытый и открытый отказ гостя и пути решения проблемы.
- 33.Оптимизация учета на производстве. Возможные потери. Коэффициент отходов.
- 34.Пути обеспечения санитарной безопасности производства кулинарной продукции на производстве.

Б1.В.ДВ.11.2 Ресторанный бизнес

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
-------	--

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. Основы ведения ресторанного бизнеса	ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-11, ПК-31	Зачет (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к зачету

1. История развития предприятий питания
 2. Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса
 3. Структура и основные направления комплексного исследования рынка
 4. Понятие экономической конъюнктуры, емкости рынка, доли предприятия на рынке.
 5. Этапы процесса рыночной сегментации, понятие целевого рынка, критерии оценки его перспективности.
 6. Стратегии выхода предприятия на рынок.
 7. Виды структур управления ресторанным бизнесом.
 8. Организация процесса управления
 9. Мотивация персонала.
 10. Профессиональная этика работников ресторана. Работа с клиентами
 11. Модели обслуживания потребителей
 12. Понятие и специфика маркетинга в ресторанном бизнесе
 13. Типы маркетинга: развивающий, конверсионный, стимулирующий, поддерживающий.
- Маркетинговые стратегии
14. . Комплекс маркетинга ресторана
 15. Внешний и внутренний маркетинг ресторана
 16. Особенности продукта ресторана.
 17. Материальные свидетельства: типы сервиса, экстерьер, интерьер.
 18. Планировочно-технологическое решение помещений.
 19. Методы обслуживания потребителей ресторана.
 20. Цели и задачи продвижения ресторанных услуг.
 21. Личные продажи, средства рекламы. Оформление меню. Меню как реклама.
 22. Методы стимулирования сбыта, PR- мероприятия.
 23. Элементы фирменного стиля ресторанов.
 24. Концепции управления в общественном питании.
 25. Планирование производственной деятельности(перспективное, текущее, оперативно-календарное).
 26. .Планирование менеджмента
 27. Государственный контроль (надзор) за деятельностью ресторанов.
 28. Регламентирующие законодательные акты. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора).
 29. Модели качества услуг.

30. Методы контроля качества обслуживания .
31. Внутренние аудиты качества обслуживания

Тестовые задания

1. Методы обслуживания в ресторане
А. самообслуживание
Б. обслуживание официантами
В. Все ответы верны
2. Какие предприятия питания делятся на классы?
А. рестораны
Б. столовые
В. Кафе
3. Официант должен знать:
А. правила обслуживания в ресторане
Б. технологию приготовления блюд и напитков
В. все ответы верны
4. Какие существуют формы товародвижения?
А. транзитная и складская
Б. централизованная и децентрализованная
В. маятниковая
5. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?
А. универсальная
Б. многооборотная
В. Инвентарная
6. Расположите холодные блюда и закуски в нужном порядке:
1.блюда из мяса
2.блюда из овощей
3.блюда из рыбы
4.блюда птицы
5.молочные блюда
7. Какие цехи называются заготовочными?
А. горячий
Б. кондитерский
В. Овощной
8. Расположение производственных цехов должно осуществляться в соответствии с
А. санитарными нормами и правилами
Б. пожарными правилами
В технологическим циклом производства
9. Основная услуга общественного питания
А. услуга питания
Б. услуга досуга
В. Услуга реализации продукции
10. Как подразделяются предприятия общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции?
А. узкоспециализированные
Б. заготовочные
В. Универсальные
11. Минимальная сервировка стола – это сервировка
А. банкетная
Б. специальная
В. повседневная

12. Предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда с повышенным уровнем обслуживания

А. кафе

Б. Ресторан

В. Бар

Б1.В.ДВ.12.1 Основы бухгалтерского учета и банковского дела

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Теоретические основы бухгалтерского учета»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16.	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
2.	Модуль 2. «Бухгалтерский учет хозяйственной деятельности»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16.	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Финансовая отчетность предприятия»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16.	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
4.	Модуль 4. «Международный бухгалтерский учет»	ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16.	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы к экзамену

1. Задачи и объекты бухгалтерского учета в организациях.
2. Принципы бухгалтерского учета в организациях.
3. Понятие, виды хозяйственных операций и их документирование. Синтетический и аналитический виды учета.
4. Понятие о счетах бухгалтерского учета и их назначение. Строение счетов.
5. План счетов кредитной организации, принципы построения лицевого счета.

6. Аналитический учет в кредитных организациях. Основные регистры аналитического учета
7. Синтетический учет в кредитных организациях. Основные регистры синтетического учета.
8. Документация и документооборот по операциям в кредитной организации. Основные виды документов, их классификация. Реквизиты документов.
9. Учет кассовых операций. Особенности осуществления кассовых операций. Виды кассовых документов.
10. Учет кассовых операций. Виды касс в кредитной организации, порядок организации работы. Учет ценностей и документов, находящихся в хранилище кредитной организации.
11. Организация учета основных средств: поступление, перемещение, выбытие.
12. Учет амортизации основных средств. Учет затрат на восстановление основных средств. Переоценка и инвентаризация основных средств.
13. Понятие, виды и характеристика нематериальных активов. Поступление и выбытие нематериальных активов.
14. Оценка нематериальных активов. Амортизация нематериальных активов.
15. Материально-производственные запасы. Документальное оформление поступления и расхода производственных запасов.
16. Учет материалов на складе и в бухгалтерии. Синтетический учет материалов. Варианты учета поступления материалов.
17. Инвентаризация и переоценка производственных запасов.
18. Готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет. Учет продажи продукции, выполненных работ, оказанных услуг.
19. Бухгалтерские записи по выдаче и погашению кредитов. Учет просроченной задолженности.
20. Бухгалтерские записи по учету покупки-продажи наличной иностранной валюты.
21. Учет имущества банка. Учет основных средств и нематериальных активов.
22. Начисление амортизации. Способы начисления. Отражение амортизации основных средств и нематериальных активов в бухгалтерском учете.
23. Понятие и классификация банковской системы.
24. Эволюция банковского дела и банковской системы России.
25. Схемы банковской системы.
26. Понятие и роль центрального банка в экономике.
27. Организационная структура Центрального банка.
28. Функции Центрального банка.
29. Регулирование банковской деятельности.
30. Денежная масса и методы ее оценки.
31. Сущность и функции коммерческих банков.
32. Построение типового коммерческого банка.
33. Ликвидность и доходность коммерческого банка.
34. Понятие и современная структура.
35. Основные тенденции развития парабанковской системы.
36. Пассивные операции банков.
37. Активные операции банков.
38. Комиссионно-посреднические операции банка.
39. Нетрадиционные банковские операции.
40. Лизинговые операции банка.
41. Факторинговые операции банка.
42. Трастовые операции банка.
43. Депозитные операции банка.
44. Сущность, функции, принципы кредитования. Кредитный договор.
45. Организационная структура управления банком.
46. Управление пассивными операциями.
47. Управление активными операциями.
48. Управление ликвидностью банка.

49. Кредитные риски и способы их снижения.
50. Оценка кредитоспособности заемщика.
51. Инвестиционная политика банка.
52. Классификация видов банковского контроля.
53. Особенности учетной политики кредитной организации.
54. Задачи и методы банковского надзора.
55. Организация системы внутреннего контроля в банке.

Тестовые задания

Задания закрытого типа:

Выберите один правильный ответ (правильный ответ оценивается в 1 балл)

1. Дано определение: упорядоченная система сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении о состоянии имущества, обязательств организации и их изменениях (движении денежных средств) путем сплошного, непрерывного и документального учета всех хозяйственных операций. Это определение относится к понятию бухгалтерского учета?

Да	Нет
----	-----
2. Бухгалтерский учет, кроме теории бухгалтерского учета, включает в себя: управленческий и финансовый учет?

Да	Нет
----	-----
3. Организация системы бухгалтерского учета, её теоретические и методологические, а также практические основы, это:
 - а) финансовый учет
 - б) управленческий учет
 - в) теория бухгалтерского учета
 - г) объект бухгалтерского учета
 - д) субъект бухгалтерского учета
4. Какой принцип бухгалтерского учета предполагает разумную приверженность национальным традициям, достижениям отечественной науки и практики?
 - а) принцип преемственности
 - б) принцип двойной записи
 - в) принцип автономности
 - г) принцип периодичности
 - д) принцип объективности
5. Факты предпринимательской и иной деятельности предприятия, оказывающие влияние на имущество, обязательства, величину денежных результатов, это:
 - а) обязательства
 - б) метод бухгалтерского учета
 - в) хозяйственные операции
 - г) имущество организации
 - д) счета бухгалтерского учета
6. Сколько видов бухгалтерского учета существует?
 - а) 5
 - б) 9
 - в) 7
 - г) 3
7. Вам предложен список методов бухгалтерского учета. Один из них является не верным. Укажите какой.
 - а) документирование
 - б) оценка
 - в) система счетов бухгалтерских счетов
 - г) двойная запись
 - д) инвентаризация
 - е) калькулирование

- ж) составление баланса
 - з) составление отчетности
 - и) перерасчет
8. К внеоборотным активам не относятся:

- а) основные средства
- б) земельные участки
- в) объекты природопользования
- г) капитальные вложения
- д) долгосрочные финансовые вложения
- е) нематериальные активы
- ж) деловая репутация предприятия
- з) дебиторская задолженность

9. К оборотным активам относятся:

- а) наличные денежные средства
- б) безналичные денежные средства
- в) легко реализуемые ценные бумаги
- г) дебиторская задолженность
- д) нематериальные активы
- е) запасы сырья
- ж) материалы
- з) готовая продукция
- и) незавершенное производство

10. Счет 01 «Основные средства», не корреспондирует со счетом:

- а) 70
- б) 08
- в) 76
- г) 80
- д) 91
- е) 02

11. Начисленная сумма амортизации нематериальных активов отражается в бухгалтерском учете по кредиту счета:

- а) 04
- б) 02
- в) 03
- г) 01
- д) 05
- е) 10
- ж) 20
- з) 70

2 Задания открытого типа

Закончите предложение (правильный ответ оценивается в 1 балл)

- 12. Солнце изображенное на гербе бухгалтеров означает то, что....
- 13. Весы изображенные на гербе бухгалтеров символизируют ...
- 14. Кривая Бернулли изображенная на гербе бухгалтеров символ того, что ...

3. Задания на соответствие

Укажите ошибочные утверждения, поставив галочку.

15. Вашему вниманию представлены утверждения, в которых содержатся ошибочные сведения о документировании, как методе бухгалтерского учета:

- а) все документы должны быть исключительно в бумажном виде
- б) все хозяйственные операции, проводимые организацией должны оформляться оправдательными документами

- в) по области действия документы делятся на две группы: внешние и внутренние
 г) по назначению документы можно разделить на следующие группы: организационно-распорядительные; оправдательные; комбинированные; документы бухгалтерского оформления
 д) уничтожение документов оформляют актом, утвержденным руководителем
 е) исправления ошибок в первичных (неденежных) документах не допускаются

Модельный ответ

Количество правильно указанных соответствий	Балл
Правильно указаны 2 соответствия	2
Правильно указано 1 соответствие	1
Нет правильных ответов	0

Впишите название хозяйственной операции в таблицу

16. Вашему вниманию предложен список корреспонденций счетов. Назовите их в соответствии со значением хозяйственной операции.

- а) Дт 20 Кт 70
 б) Дт 70 Кт 50
 в) Дт 69 Кт 70
 г) Дт 71 Кт 50
 д) Дт 51 Кт 62
 е) Дт 60 Кт 51

Модельный ответ

Количество правильно указанных соответствий	Балл
Правильно указано 6 соответствий	4
Правильно указано 4-5 соответствий	3
Правильно указано 2-3 соответствия	2
Правильно указано 1 соответствие	1
Нет правильных соответствий	0

17. Установите соответствие, вписав ответ в таблицу:

Тип отложений	Название отложений
а) Зафиксировано внутреннее перемещение объектов основных средств	1) Дт 05 Кт 04
б) Начислена амортизация нематериальных активов	2) Дт 01 Кт 01
в) Оплачены из кассы расходы, связанные с приобретением сырья и материалов	3) Дт 26 Кт 70
г) Начислена заработная плата главному бухгалтеру	4) Дт 68 Кт 51
д) Перечислены налоги и сборы	5) Дт 10 Кт 50

Модельный ответ

Количество правильно указанных соответствий	Балл
Правильно указаны все 4 соответствия	4
Правильно указаны 3 соответствия	3
Правильно указаны 2 соответствия	2
Правильно указано 1 соответствие	1
Нет правильных соответствий	0

4. Задание на ранжирование

18. Расставить корреспонденцию счетов по очередности: 1) Дт 70 Кт 50 2) Дт 20 Кт 70 3) Дт 70 Кт 68

Модельный ответ

Количество правильных ответов	Балл
Правильно указано 3 ответа	3
Правильно указано 2 ответа	2
Правильно указан 1 ответ	1
Нет правильных ответов	0

5. Задания проблемного типа

Предложите варианты решения проблемы.

19. Производственное предприятие начало вести управленческий учет. Менеджерам необходимо найти способы получения максимальной прибыли. Укажите не менее трёх вариантов решения данного вопроса. Ответы запишите в отведенные для этого строки в бланке ответов.

Модельный ответ

Количество правильно указанных вариантов	Балл
Правильно указаны все 3 варианта	3
Правильно указано 2 варианта	2
Правильно указан 1 вариант	1
Нет правильных вариантов	0

20. Директор ОАО желает расширить свой бизнес. По данным баланса, известно, что собственного капитала не достаточно. Предложите не менее двух способов достижения цели.

Модельный ответ

Количество правильно указанных вариантов	Балл
Правильно указаны все 2 варианта	2
Правильно указан 1 вариант	1
Нет правильных вариантов	0

Б1.В.ДВ.12.2 Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности

1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Модуль 1. «Понятие и структура налоговой системы Российской Федерации»	ОК-3, ОПК-1, ПК-19	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

2.	Модуль 2. «Виды и сущность налогов как основы налоговой системы»	ОК-3, ОПК-1, ПК-19	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)
3.	Модуль 3. «Специальные налоговые режимы»	ОК-3, ОПК-1, ПК-19	Экзамен (устно), тестовые задания (письменно)

3. Примерный перечень оценочных средств:

Вопросы для экзамена

1. Налоги и бюджетный процесс.
2. Понятие налога и сбора.
3. Функции налогов.
4. Классификация налогов.
5. Принципы налогообложения.
6. Элементы налогообложения.
7. Правовое значение элементов налога.
8. Субъект налогообложения.
9. Объект и предмет налогообложения.
10. Масштаб налога и единица налога.
11. Налоговая база.
12. Налоговый период.
13. Ставка налога и метод обложения.
14. Налоговая льгота и виды налоговых льгот.
15. Порядок и способы исчисления налога.
16. Порядок и способы уплаты налога.
17. Сроки уплаты налога.
18. Понятие налоговой системы.
19. Основные характеристики налоговой системы.
20. Организационные принципы налоговой системы.
21. Направления развития налоговой системы РФ.
22. Понятие налогового права.
23. Принципы налогового права.
24. Отношения налогового права с другими отраслями права.
25. Система российского налогового законодательства.
26. Налоговый кодекс РФ и его значение.
27. ФНС РФ, права и обязанности налоговых органов.
28. Права и обязанности налогоплательщика.
29. Участники отношений в сфере налогообложения.
30. НДС: сущность, назначение, основные элементы.
31. Порядок исчисления и уплаты НДС.
32. Акцизы: сущность, назначение, основные элементы.
33. Порядок исчисления и уплаты акциза.
34. Налог на доходы физических лиц: сущность, назначение, основные элементы.
35. Порядок исчисления и уплаты НДФЛ.
36. ЕСН: сущность, назначение, основные элементы.
37. Порядок исчисления и уплаты ЕСН.
38. Налог на прибыль организаций: сущность, назначение, основные элементы.
39. Порядок исчисления и уплаты налога на прибыль организаций.
40. Налог на добычу полезных ископаемых (НДПИ): сущность, назначение, основные элементы.
41. Порядок исчисления и уплаты НДПИ.
42. Водный налог: сущность, назначение, основные элементы.
43. Порядок исчисления и уплаты водного налога.

44. Налог на имущество предприятий: сущность, назначение, основные элементы.
45. Порядок исчисления и уплаты налога на имущество предприятий.
46. Налог на игорный бизнес: сущность, назначение, основные элементы.
47. Порядок исчисления и уплаты налога на игорный бизнес.
48. Транспортный налог: сущность, назначение, основные элементы.
49. Порядок исчисления и уплаты транспортного налога.
50. Земельный налог: сущность, назначение, основные элементы.
51. Порядок исчисления и уплаты земельного налога.
52. Налог на имущество физических лиц: сущность, назначение, основные элементы.
53. Порядок исчисления и уплаты налога на имущество физических лиц.
54. Сборы за пользование объектами животного мира и за пользование объектами водных биологических ресурсов.
55. ЕНВД: сущность, назначение, основные элементы.
56. Порядок исчисления и уплаты ЕНВД.
57. Упрощенная система налогообложения: сущность, назначение, основные элементы.
58. Порядок исчисления и уплаты налога по упрощенной системе налогообложения.
59. Государственная пошлина, особенности исчисления и уплаты.
60. Система налогообложения при выполнении соглашений о разделе продукции.

Тестовые задания

Тесты для самопроверки

Организационно-правовая характеристика налоговой системы в РФ

1. Региональные налоги (возможны несколько вариантов ответов):

- а. налог на игорный бизнес
- б. транспортный налог
- в. налог на имущество организаций
- г. НДФЛ
- д. налог на прибыль
- е. налог на землю
- ж. водный налог
- з. НДС
- и. акцизы

2. Законы, которые устанавливают новые налоги или изменения, ухудшающие положение налогоплательщика:

- а. обратной силы не имеют
- б. имеют обратную силу
- в. имеют обратную силу, если прямо это предусматривают

3. Налоговая ставка, снижающаяся по мере роста налоговой базы:

- а. твердая
- б. прогрессивная
- в. пропорциональная
- г. регрессивная

4. Система налогов – это ...

- а. совокупность налогов, принципов их установления, методов начисления и взимания
- б. налоги и сборы, которые налогоплательщики обязаны уплачивать в соответствии с НК РФ
- в. совокупность налогов и сборов, взимаемых на территории РФ

5. Региональные налоги в РФ устанавливаются ...

- а. Налоговым кодексом и законами Субъектов РФ
- б. Налоговым кодексом
- в. Законами субъектов РФ

6. Федеральные налоги устанавливает ...

- а. Президент России, с утверждением в Государственной Думе

б. Налоговый Кодекс

в. Конституция РФ

7. Сроки уплаты местных налогов устанавливаются ...

а. органами власти региона

б. Губернатором края, области

в. Правительством РФ

г. органами местного самоуправления

8. Федеральные налоги обязательны к применению на ...

а. всей территории РФ

б. территории России, на которой они введены законами субъектов РФ

в. территории, указанной в НК РФ, на которой введен налог

9. Контроль за соблюдением законодательства о налогах и сборах проводят ...

а. судебные органы по поручению налоговых органов

б. налоговые органы

в. органы внутренних дел

г. налоговая полиция

10. Отсрочка по уплате налога – это ...

а. изменение срока уплаты налога с поэтапной уплатой суммы задолженности;

б. изменение срока уплаты налога с единовременной уплатой суммы задолженности;

в. отмена уплаты налога в текущем календарном году

Налог на добавленную стоимость.

1. Налогоплательщиками НДС признаются ...

а. организации, у которых выручка за три предшествующих месяца не превысила 2 млн. руб.

б. индивидуальные предприниматели, перешедшие на УСН

в. физические лица

2. Объект налогообложения по НДС:

а. выпуск товаров, выполнение работ, оказание услуг

б. выпуск товаров и их реализация

в. реализация товаров, работ, услуг на территории РФ

3. Предприятие розничной торговли, работающей на ЕНВД, приобрело в январе товары на сумму 15 000 руб., в том числе НДС. Сумма НДС, которая будет принята как налоговый вычет по данной операции:

а. 2700

б. 2288,14 руб.

в. 500 руб.

г. 0 руб.

4. Предприятие приобрело оборудование в январе за 1416 тыс. руб., в том числе НДС. Оборудование поставлено на учет в апреле. Сумма НДС, которая может быть принята как налоговый вычет в 1 квартале:

а. 216 тыс. руб.

б. не принимается к вычету

в. 108 тыс. руб.

5. Операция, признаваемая объектом обложения НДС:

а. передача имущества государственных предприятий, выкупаемого в порядке приватизации

б. выполнение строительно-монтажных работ для собственного потребления

в. передача имущества в качестве вклада по договору простого товарищества

6. Стеклозавод за квартал отгрузил продукции другим предприятиям в свободных ценах на 320 тыс. руб., продал своим работникам на 14 тыс. руб., отпустил в счет погашения долга по зарплате своим работникам на 82 тыс. руб. Налоговая база по НДС:

- а. 416 тыс. руб.
- б. 334 тыс. руб.
- в. 320 тыс. руб.

7. Предприятие розничной торговли закупило товар по ценам поставщика с НДС на сумму 400 тыс. руб., реализовало их за 500 тыс. руб. в том числе НДС. Как найти сумму НДС, начисленную с выручки?

- а. $500 * 18/118 =$
- б. $500 * 18/100 =$
- в. $(500-400) * 18/100 =$

8. Операции, не облагаемые НДС

- а. ремонт жилья
- б. строительство дорог
- в. предоставление ритуальных услуг
- г. ввоз товаров на таможенную территорию РФ

9. Организация реализовала товар на 600000 руб. (в том числе НДС), получила аванс на 60000 руб. Способ определения НДС, который организация должна перечислить в бюджет в текущем месяце

- а. $600000 * 18/100 =$
- б. $60000 * 18/100 =$
- в. $660000 * 18/118 =$

Акцизы

1. Плательщики акцизов (возможны несколько вариантов ответов):

- а. организации
- б. физические лица
- в. индивидуальные предприниматели
- г. филиалы российских организаций

2. Налоговым периодом по акцизам признается ...

- а. календарный месяц
- б. квартал
- в. календарный год

3. По подакцизным товарам (за исключением нефтепродуктов) акциз уплачивается по месту:

- а. производства
- б. реализации
- в. регистрации налогоплательщика
- г. фактического нахождения налогоплательщика

4. Верное утверждение в отношении налоговых вычетов по акцизам:

- а. налоговому вычету подлежат суммы акциза, уплаченные поставщику за подакцизное сырье
- б. на сумму налогового вычета уменьшается налоговая база
- в. одним из условий применения налогового вычета является списание подакцизного сырья в производство в отчетном периоде
- г. налоговые вычеты предоставляются только по тем товарам, на которые установлены адвалорные ставки

5. Группа налогов, к которой относятся акцизы:

- а. прямых личных
- б. прямых реальных
- в. косвенных

6. Подакцизные товары (возможны несколько вариантов ответов):

- а. пиво
- б. ювелирные изделия
- в. табачные изделия

- г. легковые автомобили
- д. изделия из натурального меха

7. В соответствии с НК РФ акцизы являются ... налогом.

- а. федеральным
- б. региональным
- в. местным

8. Условия, при соблюдении которых суммы акциза, предъявленные продавцом покупателю подакцизных товаров, могут быть приняты покупателем к налоговому вычету (возможны несколько вариантов ответов):

- а. приобретенные подакцизные товары используются покупателем в качестве основного сырья для производства других подакцизных товаров
- б. ставки акциза на приобретенные товары и товары, произведенные из этого подакцизного сырья, определены на одинаковую единицу измерения налоговой базы
- в. суммы акциза по приобретенному сырью были фактически уплачены
- г. налогоплательщик представил в налоговый орган письменное заявление на право налогового вычета.

Налог на прибыль организаций

1. Доходы, относящиеся к внереализационным доходам в целях налогообложения прибыли

- а. от долевого участия в других организациях
- б. от реализации ценных бумаг
- в. имущество, полученное в рамках целевого финансирования
- г. полученные гранты

2. К внереализационным доходам при исчислении налога на прибыль относятся (ится) ...

- а. доходы от продажи покупных материалов
- б. штрафы, пени за нарушение договорных обязательств
- в. оплата за работников медицинских расходов

3. К доходам от реализации не относится ...

- а. выручка от продажи товаров собственного производства
- б. безвозмездно полученное имущество
- в. выручка от реализации ценных бумаг
- г. взносы в уставный капитал

4. К расходам, связанным с производством и реализацией не относится ...

- а. приобретение топлива, воды на технологические цели
- б. добровольное страхование основных средств
- в. процент за взятые кредиты, займы

5. Долгосрочное страхование жизни работников относится к расходам ...

- а. не принимаемым для налогообложения
- б. прочим
- в. на оплату труда
- г. внереализационным

6. К внереализационным расходам при исчислении налога на прибыль относятся ...

- а. расходы на участие в выставках
- б. расходы на демонтаж основных средств
- в. штрафы, пени, перечисленные в бюджет за налоговые нарушения

7. В целях налогообложения прибыли учитываются в пределах норм расходы ...

- а. представительские
- б. на подготовку и переподготовку кадров
- в. на канцелярские товары

8. При исчислении налога на прибыль организация имеет право принять расходы на

- а. оказанные ей консультационные услуги

б. приобретение путевок для отдыха сотрудников за границей

в. оказание материальной помощи работникам

9. В целях налогообложения прибыли принимаются как расходы, связанные с

а. производством и реализацией ...

б. расходы на сертификацию продукции

в. надбавки к пенсиям

г. расходы на экипировку работников службы безопасности

10. Расходы, связанные с оформлением заграничных паспортов для поездки в загранкомандировку работников предприятия при исчислении налога на прибыль

а. относятся к расходам ...

б. не учитываемым в целях налогообложения

в. связанным с производством и реализацией

г. внереализационным

Налог на доходы физических лиц.

1. К доходу меньше 40000 руб. может быть применен вычет в размере ...рублей.

а. 20 000

б. 4000

в. 400

г. 600

2. Доходы налогоплательщика, полученные в виде материальной выгоды в виде экономии на процентах по заемным средствам, облагаются НДФЛ по ставке ... %.

а. 13

б. 30

в. 9

г. 35

3. Налоговая база по НДФЛ для доходов, облагаемых по ставке 13%, определяется как ...

а. разница между доходами в денежном выражении, натуральной форме и натуральном виде и суммами расходов, связанными с извлечением этих доходов

б. денежное выражение таких доходов, подлежащих налогообложению, уменьшенных на сумму налоговых вычетов

в. денежное выражение таких доходов, подлежащих налогообложению, уменьшенных на сумму стандартных налоговых вычетов

4. При определении налоговой базы по НДФЛ учитываются доходы, полученные ...

а. только в денежной форме

б. денежной, натуральной формах

в. денежной, натуральной формах и в виде материальной выгоды

г. по основному месту работы

5. Доходы физических лиц, подлежащие налогообложению НДФЛ

а. пособие по временной нетрудоспособности

б. оплата работодателем за счет чистой прибыли лечения своего работника

в. пособие по беременности и родам

г. негосударственная пенсия

6. При получении налогоплательщиком дохода в виде товаров в стоимость таких товаров включаются ...

а. транспортные налоги

б. все косвенные налоги

в. только налоги на добавленную стоимость

г. только акцизы

7. Налогоплательщики НДФЛ в Российской Федерации –

а. налоговые резиденты РФ

б. лица, не являющиеся налоговыми резидентами РФ

- в. организации
- г. налоговые агенты

8. Налоговый период по НДФЛ

- а. месяц
- б. квартал
- в. год

9. Ставка НДФЛ зависит от ...

- а. размера налоговой базы
- б. вида дохода
- в. налогового статуса физического лица
- г. величины совокупного годового дохода

10. Доходы налогоплательщика, полученные в натуральной форме, облагаются НДФЛ по ставке ... %.

- а. 13
- б. 30
- в. 9
- г. 15

Специальные налоговые режимы.

1. Сумма налога на УСН при объекте налогообложения «доходы» уменьшается на ...

- а. величину транспортного налога
- б. сумму взносов в ПФР
- в. сумму, выплаченную по больничным листам
- г. сумму полученного убытка

2. Налоги, которые отменяются для организаций в связи с взиманием единого налога:

- а. налог на прибыль
- б. НДС
- в. НДФЛ
- г. ЕСН

3. Переход на УСН производится по решению ...

- а. регионального правительства
- б. налоговых органов
- в. учредителей налогоплательщика

4. Объекты налогообложения УСН

- а. расходы
- б. доходы
- в. доходы, уменьшенные на величину расходов
- г. прибыль

5. Организация теряет право на применение УСН, если

- а. за налоговый период получен убыток
- б. доход за год превысил 20 млн. руб.
- в. расходы организации не подтверждены документами
- г. численность организации составила 110 человек

6. Ставка ЕНВД составляет:

- а. 1%
- б. 5%
- в. 6%
- г. 15%
- д. 20%
- е. 25%

7. Объектом обложения ЕНВД является:

- а. Базовая доходность

- б. Вмененный доход
- в. Предполагаемая сумма прибыли
- г. Налогооблагаемая база
- д. Выручка от реализации

8. Налоговым периодом по ЕНВД является:

- а. Месяц
- б. Квартал
- в. Полугодие
- г. Год

9. В состав расходов организации, применяющей УСН, приобретенные основные средства включаются с момента ...

- а. начисления амортизации
- б. ввода этих средств в эксплуатацию
- в. оплаты

10. Налоги, которые отменяются для организаций в связи с взиманием ЕНВД:

- а. налог на прибыль
- б. НДС полностью
- в. НДС частично
- г.НДФЛ
- д.ЕСН

Итоговый тест по дисциплине

1. Налоги, которые включаются в цену товара (работ, услуг), называются:

- 1) прямыми
- 2) косвенными
- 3) ценовыми
- 4) товарными
- 5) нет верного ответа

2. Налоговый статус физического лица в РФ определяется:

- 1) по прописке
- 2) по месту жительства
- 3) по времени проживания на территории РФ
- 4) по месту работы
- 5) верны варианты 1 и 2

3. Налог на добавленную стоимость в торговле определяется:

- 1) от оборота, включающего в себя НДС
- 2) от оборота без НДС
- 3) от разницы в ценах
- 4) возможен любой вариант
- 5) нет верного ответа

4. Предприятие освобождается от уплаты НДС, если его обороты составляют:

- 1) не больше 1 000 000 руб. в месяц
- 2) не больше 1 000 000 руб. в квартал
- 3) 1 000 000 руб. в месяц
- 4) не больше 1 000 000 рублей за три последующих месяцев
- 5) нет верного ответа

5. НДС уплачивается:

- 1) ежемесячно
- 2) ежеквартально
- 3) ежегодно
- 4) по выбору налогоплательщика
- 5) зависит от размера выручки

6. Налоговая система РФ состоит из уровней:

- 1) трех уровней
- 2) двух уровней
- 3) четырех уровней
- 4) одного уровня
- 5) нет верного ответа

7. Единый налог на вмененный доход (ЕНВД) заменяет налоги:

- 1) ЕСН
- 2) на имущество
- 3) на доходы (прибыль)
- 4) НДС
- 5) верно все перечисленное

8. Переход на упрощенную систему налогообложения не освобождает налогоплательщиков от уплаты:

- 1) налога на прибыль
- 2) отчислений на профзаболевания и травматизм
- 3) на имущество
- 4) единого социального налога
- 5) НДС

9. За налоговые правонарушения возникает ответственность:

- 1) уголовная
- 2) административная
- 3) материальная
- 4) верно 1 и 2
- 5) верны варианты 1, 2, 3

10. Налог на прибыль юридического лица относится к налогам:

- 1) прямым
- 2) косвенным
- 3) традиционным
- 4) подушным
- 5) нет верного ответа

11. Сумма льгот по налогу на прибыль не может быть:

- 1) более 75 %
- 2) более 50 %
- 3) более 25 %
- 4) более 3 %
- 5) нет верного ответа

12. Налог вводится в действие со дня:

- 1) его утверждения
- 2) его опубликования
- 3) указывается точная дата
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 2 и 3

13. По ставке 13 % облагаются следующие доходы физических лиц:

- 1) заработная плата
- 2) премия
- 3) выигрыш в лотерею
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1 и 3

14. Главой 23 части II НК РФ предусмотрены вычеты:

- 1) стандартные
- 2) имущественные

- 3) социальные
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1, 2, 3

15. Статьей 218 II части НК РФ предусмотрены стандартные налоговые вычеты для определенных лиц (в месяц):

- 1) 3000 рублей
- 2) 500 рублей
- 3) 400 рублей
- 4) верно все перечисленное
- 5) верны варианты 2 и 3

16. Социальные налоговые вычеты предоставляются:

- 1) автоматически
- 2) при подаче заявления по месту работы
- 3) при подаче декларации
- 4) возможны варианты
- 5) нет верного ответа

17. Имущественные налоговые вычеты предоставляются:

- 1) по суммам, полученным от продажи имущества
- 2) по суммам, израсходованным на строительство жилья
- 3) по суммам, израсходованным на строительство гаража
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1 и 3

18. Профессиональные налоговые вычеты связаны:

- 1) с расходами для получения дохода юридическими лицами
- 2) всеми физическими лицами
- 3) физическими лицами, занимающимися предпринимательской деятельностью без образования юридического лица
- 4) возможны варианты 1 и 2
- 5) возможны варианты 1 и 3

19. Нормированию для целей налогообложения подлежат расходы:

- 1) на материалы
- 2) на рекламу
- 3) представительские
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1 и 3

20. При исчислении акцизов применяются ставки:

- 1) специфические
- 2) адвалорные
- 3) твердые
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1 и 3

21. В состав единого социального налога входят отчисления:

- 1) в Пенсионный фонд
- 2) в Фонд медицинского страхования
- 3) в Фонд социального страхования
- 4) верны варианты 1 и 2
- 5) верны варианты 1, 2, 3

22. Ставки ЕСН предусматривают:

- 1) равное налогообложение независимо от дохода работника
- 2) прогрессивное налогообложение
- 3) регрессивное налогообложение

4) верны варианты 2 и 3

5) нет верного ответа

23. В РФ системы действуют следующие системы налогообложения юридических лиц:

1) традиционная

2) упрощенная

3) система в виде ЕНВД

4) верно все перечисленное

5) верны варианты 1 и 2

24. В РФ системы действуют следующие системы налогообложения физических лиц:

1) традиционная

2) упрощенная

3) система в виде ЕНВД

4) верно все перечисленное

5) верны варианты 1 и 2

25. Может ли организация применять в своей деятельности разные системы

налогообложения:

1) да

2) нет

3) однозначно ответить нельзя

4) нет верного ответа

5) только одну

26. Может ли индивидуальный предприниматель применять в своей деятельности разные системы налогообложения:

1) да

2) нет

3) однозначно ответить нельзя

4) нет верного ответа

5) только одну

Ключ к тесту:

1-2, 2-3, 3-2, 4-4, 5-5, 6-1, 7-5, 8-2, 9-5, 10-1, 11-5, 12-5, 13-4, 14-5, 15-4, 16-3, 17-4, 18-3, 19-5, 20-4, 21-4, 22-4, 23-4, 24-4, 25-1, 26-1.