

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 24.03.2025 13:53:22  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ Алтайский ГАУ)**  
**(FSBEIHE AltaiSAU)**

**СОГЛАСОВАНО**


Декан биолого-технологического  
факультета

 А.И. Афанасьева

«4» марта 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

«4» марта 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для формирования результатов (компетенций)**  
**освоения программы бакалавриата**

**Направление подготовки (специальность)**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Направленность (профиль)**

**Технология продуктов питания животного происхождения**

**Уровень высшего образования - бакалавриат**

**Квалификация бакалавр**

**Форма обучения очная, заочная**

**Барнаул 2024**

## 1. Оценочные материалы

Индекс и содержание компетенции	Контрольные дисциплины	Тестовые задания для оценки форсированности компетенций
<p>УК-1</p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	Философия	<p><b>1. Как соотносятся между собой философия и мировоззрение?</b></p> <p>1) философия и мировоззрение – это одно и то же</p> <p>2) мировоззрение – это тип философии</p> <p><b>3) философия – это тип мировоззрения</b></p> <p>4) философия и мировоззрение существуют независимо друг от друга</p> <p><b>2. Кто дал первое в истории определение философии?</b></p> <p><b>1) Пифагор</b></p> <p>2) Платон</p> <p>3) Критий</p> <p>4) Диоген</p> <p><b>3. Онтология – это учение о...</b></p> <p>1) разуме</p> <p><b>2) бытии</b></p> <p>3) человеке</p> <p>4) будущем</p> <p><b>4. Какое определение истины сформулировал В. Джеймс?</b></p> <p><b>1) прагматическое</b></p> <p>2) когерентное</p> <p>3) психологическое</p> <p>4) историческое</p> <p><b>5. Кто из мыслителей оперировал понятием «сверхчеловек»?</b></p> <p>1) Марсель</p> <p>2) Бердяев</p> <p><b>3) Ницше</b></p> <p>4) Сартр</p>
<p>УК-2</p> <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы</p>	Правоведение	<p><b>1. Трудовой договор—это:</b></p> <p>1) соглашение между работодателем и представителем работника;</p> <p>2) соглашение между работником и представителем работодателя;</p> <p><b>3) соглашение между работодателем и работником.</b></p>

<p>их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>		<p><b>2. К дисциплинарным взысканиям по Трудовому кодексу РФ не относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) замечание;</li> <li><b>2) предупреждение;</b></li> <li>3) выговор;</li> <li><b>4) строгий выговор;</b></li> <li><b>5) понижение в должности;</b></li> <li>6) увольнение.</li> </ol> <p><b>3. Что из перечисленного не является способом прекращения обязательства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) надлежащее исполнение;</li> <li>2) совпадение должника и кредитора в одном лице;</li> <li>3) ликвидация юридического лица;</li> <li><b>4) прекращение имущества.</b></li> </ol> <p><b>4. Какие из этих благ входят в состав наследства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) право наследодателя на возмещение вреда жизни и здоровья</li> <li><b>2) право на произведение литературы;</b></li> <li>3) право на достоинство.</li> </ol> <p><b>5. Правоотношение — это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) вид общественных отношений;</b></li> <li>2) связь права и государства;</li> <li>3) отношение граждан к праву</li> </ol>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>Психология и дефектология</p>	<p><b>1. Структуру личности, по З.Фрейду, составляют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) Оно, Я, Сверх-Я;</b></li> <li>2) бессознательные и сознательные влечения;</li> <li>3) эго и супер-эго;</li> <li>4) Оно и Я.</li> </ol> <p><b>2. Установите соответствие отраслей психологии (1, 2, 3, 4) и их характеристик (а, б, в, г):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) олигофренопсихология <b>г)</b></li> <li>2) педагогическая психология; <b>в)</b></li> <li>3) психология рекламы; <b>а)</b></li> <li>4) возрастная психология; <b>б)</b></li> </ol>

		<p>а) занимается оценкой нужд или ожиданий потребителей, разработкой психологических средств воздействия на людей с целью создания спроса на подлежащий сбыту продукт;</p> <p>б) исследует онтогенез различных психических процессов и психологических качеств личности развивающегося человека</p> <p>в) изучает психическое развитие человека в процессе обучения и воспитания;</p> <p>г) изучает патологию психического развития, связанную с врожденными дефектами мозга.</p> <p><b>3. Высшая, свойственная только человеку, форма психического отражения объективной действительности, опосредованная общественно-исторической деятельностью людей, называется...</b></p> <p>1) воображением;</p> <p>2) рефлексией;</p> <p><b>3) сознанием;</b></p> <p>4) волей.</p> <p><b>4. Форма психического отражения действительности, заключающаяся в закреплении, сохранении и последующем воспроизведении человеком своего опыта, называется...</b></p> <p>1) восприятие;</p> <p><b>2) память;</b></p> <p>3) воображение;</p> <p>4) мышление.</p> <p><b>5. Коммуникация, в которой в качестве знаковой системы используется речь, называется...</b></p> <p>1) универсальной;</p> <p>2) невербальной;</p> <p><b>3) вербальной;</b></p> <p>4) демократической.</p>
<p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на</p>	Иностранный язык	<p><b>1. Каким был вопрос, если ответом служит высказывание: My name is Irina Klimova.</b></p> <p>1) What do you do?</p> <p><b>2) What is your name?</b></p>

государственном языке Российской Федерации и иностранным(ых) языке(ах)		<p>3) Where are you from?</p> <p><b>2. I ... 18 years old.</b></p> <p>1) is</p> <p><b>2) am</b></p> <p>3) are</p> <p><b>3. The population of Britain is more than <u>sixty-six</u> million people.</b></p> <p>1) 16</p> <p><b>2) 66</b></p> <p>3) 6,6</p> <p><b>4. We grow such vegetables as potatoes, tomatoes, ... .</b></p> <p><b>1) cabbage</b></p> <p>2) wheat</p> <p>3) cotton</p> <p><b>5. Altai State Agrarian University was founded in 1943.</b></p> <p><b>1) True</b></p> <p>2) False</p>
		<p><b>Немецкий язык</b></p> <p><b>1. Eine Stadt kann schön sein. Sie kann ... werden.</b></p> <p>1) schön</p> <p><b>2) schöner</b></p> <p>3) schönes</p> <p><b>2. Eine Stadt liegt ... einem Fließ.</b></p> <p><b>a) an</b></p> <p>b) auf</p> <p>c) in</p> <p><b>3. Willst du heute ... Kino gehen?</b></p> <p><b>1) ins</b></p> <p>2) ans</p> <p>3) im</p> <p><b>4. Leipzig nennt man die Stadt ... .</b></p> <p>1) Elbflorenz</p> <p>2) des Buches</p>

		<p><b>3) der Musik</b></p> <p><b>5. Gestern begegnete ich ... Freund im Park.</b></p> <p>1) meinen</p> <p>2) mein</p> <p><b>3) meinem</b></p>
	Русский язык и культура речи	<p><b>6.Отметьте, какое предложение является ошибочным:</b></p> <p>1) Став победителем олимпиады, он поступил в университет.</p> <p>2) Стремясь к конкурентоспособности, следует повышать качество товаров.</p> <p><b>3) Готовясь к экзаменам, у нас почти не остаётся свободного времени.</b></p> <p>4) Проводя эксперимент, соблюдайте технику безопасности.</p> <p><b>7.Отметьте, в каком предложении имеется речевая избыточность:</b></p> <p>1) Чайковский приумножил славу России.</p> <p>2) Девушка произвела на всех неизгладимое впечатление.</p> <p><b>3) Вместе с М.А.Булгаковым сотрудничал Ю.К. Олеша.</b></p> <p>4) Мне надолго запомнится эта поездка.</p> <p><b>8. Отметьте ряд слов, в котором все эпитеты подходят к слову "уважение":</b></p> <p>1) огромное, необыкновенное, неизменное, мимолётное;</p> <p>2) томительное, искреннее, необычное, наивное;</p> <p>3) бесконечное, красивое, горячее, внезапное;</p> <p><b>4) безграничное, всеобщее, громадное, заслуженное.</b></p> <p><b>9.Определить понятие, - это означает...</b></p> <p>1) указать несущественные признаки предмета</p> <p>2) указать интегральные признаки предмета</p> <p><b>3) указать существенные признаки предмета</b></p> <p><b>10. Использование специальных или заимствованных иноязычных терминов...</b></p> <p>1) не только допустимо, но даже свидетельствует об уровне эрудиции оратора.</p> <p>2) недопустимо, надо беречь чистоту языка.</p>

		<b>3) допустимо в случае, когда оправдано (то есть нет русского аналога и пр.)</b>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История России	<p><b>1. Главная особенность всемирного исторического процесса:</b></p> <p><b>1) многофакторность;</b></p> <p>2) линейность;</p> <p>3) однозначность.</p> <p><b>2. Во главе Древнерусского государства стоял(о), (ли):</b></p> <p><b>1) великий киевский князь;</b></p> <p>2) вече;</p> <p>3) удельные князья.</p> <p><b>3. Основные преобразования Петра Великого:</b></p> <p><b>1) учреждение Сената;</b></p> <p>2) начало строительства железных дорог;</p> <p><b>3) реформа в армии;</b></p> <p>4) издание 35-томного Свода законов Российской империи;</p> <p><b>5) замена приказов на коллегии;</b></p> <p><b>4. Александра II называли царём- освободителем, так как в его правление:</b></p> <p>1) народ был освобождён от всех государственных повинностей;</p> <p><b>2) было отменено крепостное право;</b></p> <p>3) Россия одержала победу в Крымской войне.</p> <p><b>5. По мнению П.А. Столыпина, главная причина неустройства сельского хозяйства России:</b></p> <p>1) существование помещичьего землевладения;</p> <p>2) расслоение крестьян на кулаков и бедноту;</p> <p><b>3) сохранение крестьянской общины.</b></p>
	Философия	<p><b>6. Термин «история» переводится как...</b></p> <p>1) смешивание</p> <p>2) окрашивание</p> <p>3) разрешение</p> <p><b>4) расспрашивание</b></p> <p><b>7. Маркс пользовался термином «экономическая...»</b></p> <p><b>1) формация</b></p>

		<p>2) ассоциация 3) пертурбация 4) миграция</p> <p><b>8. В какой книге, согласно Августину, изложена вся история?</b></p> <p>1) Гита 2) Тора 3) Коран <b>4) Библия</b></p> <p><b>9. Кто из мыслителей не придерживался циклической концепции истории?</b></p> <p>1) Тойнби 2) Шпенглер <b>3) Аль-Газали</b> 4) Сорокин</p> <p><b>10. Последним веком в упадке культуры является...</b></p> <p>1) серебряный <b>2) железный</b> 3) золотой 4) бронзовый</p>
	Основы российской государственности	<p><b>6.</b> Знание социокультурных особенностей разных стран дает изучение следующих дисциплин:</p> <p>1. культурология; 2. психология; <b>3. философия культуры;</b> <b>4. дефектология.</b></p> <p><b>7.</b> Эгоистом называют человека, который:</p> <p>1. бескорыстно делится своими благами с другими людьми; 2. делится благами со своими близкими; <b>3. не желает ни с кем делиться собственными благами;</b> 4. готовит блага для посмертного существования</p> <p><b>8.</b> Социальные нормы, регулирующие поведение человека в обществе, его отношение к другим людям, к обществу и к себе, — это ...</p> <p><b>1.моральные нормы</b></p>



		<p>2. нормы корпоративной этики</p> <p>3. правовые нормы</p> <p>4. нормы профессиональной этики</p> <p><b>9.</b> В Указе Президента Российской Федерации от 02.07.2021 г. № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» стратегическими национальными приоритетами считаются:</p> <p><b>1. сбережение народа России и развитие человеческого потенциала;</b></p> <p><b>2. оборона страны;</b></p> <p><b>3. защита традиционных российских духовно-нравственных ценностей, культуры и исторической памяти;</b></p> <p>4. повышение рентабельности предприятий</p> <p><b>10.</b> О «русской идеи» как самобытном социокультурном пути развития России писали:</p> <p><b>1. В. С. Соловьев;</b></p> <p>2. К.Э. Циолковский;</p> <p><b>3. Н.А. Бердяев;</b></p> <p>4. Г. Г. Шпет</p>
<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Введение в профессиональную деятельность</p>	<p><b>1. Какие породы крупного рогатого скота, разводимые в Алтайском крае, относятся к молочному направлению продуктивности:</b></p> <p>1) симментальская.</p> <p>2) герефордская, казахская белоголовая.</p> <p><b>3) черно-пестрая, голштинская, красно-степная.</b></p> <p>4) . Все ответы верны.</p> <p><b>2. Оценкой в процессе обучения называется</b></p> <p>1) проверка знаний учащихся</p> <p>2) балльная система, определяющая уровень успеваемости учащихся</p> <p><b>3) качественный показатель уровня и глубины знаний учащихся</b></p> <p>4) количественный показатель оценки знаний учащихся</p> <p><b>3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:</b></p> <p>1) сырокопченые и варено-копченые</p>

		<p>2) сыровяленые</p> <p><b>3) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые</b></p> <p>4) Вареные и полукопченые</p> <p><b>4. В каком году был организован Алтайский ГАУ:</b></p> <p>1) 1945 г.</p> <p>2) 1944 г.</p> <p><b>3) 1943 г.</b></p> <p>4) 1942 г.</p> <p><b>5. Какое количество кафедр имеется на Биолого-технологическом факультете:</b></p> <p><b>1) 3.</b></p> <p>2) 4.</p> <p>3) 5.</p> <p>4) 6.</p>
<p>УК-7</p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	Физическая культура и спорт	<p><b>1. Составляющие части физической культуры?</b></p> <p>1) массовая физкультура;</p> <p>2) физическая рекреация;</p> <p>3) спорт;</p> <p><b>4) массовая физкультура, физическая рекреация, спорт, ЛФК, адаптационная физкультура, физическое воспитание.</b></p> <p><b>2. Физическая культура и ее составляющие?</b></p> <p>1) физическая активность;</p> <p>2) физические упражнения;</p> <p>3) физическая подготовленность;</p> <p><b>4) физическая активность + физическая подготовленность + физические упражнения.</b></p> <p><b>3. Составляющие физического развития?</b></p> <p><b>1) рост + вес +окружности грудной клетки;</b></p> <p>2) вес + окружность грудной клетки;</p> <p>3) рост +окружность грудной клетки.</p> <p><b>4. Артериальное давление измеряется в?</b></p>

		<p>1) кг/см<sup>2</sup>  2) барометрах;  3) паскалях;  <b>4) мм.рт.ст.</b>  5. Какие функции физической культуры направлены на организацию содержательного досуга, а также на предупреждение утомления и восстановления временно утраченных функциональных возможностей организма?  <b>1) рекреативные и оздоровительно-реабилитационные;</b>  2) спортивные;  3) образовательные;  4) прикладные.</p>
	<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.  Физическая культура  Спортивное совершенствование</p>	<p>6. <i>Является ли легкая атлетика Олимпийским видом спорта?</i>  1. да;  2. нет.  4. <i>Выбор способа подъёма в гору зависит от?</i>  1. крутизны склона;  2. длины палок;  3. длины лыж.  4. <i>Мяч выходит в аут, когда он касается?</i>  1. игрока или любого другого лица, находящегося в ауте;  2. пола или любого предмета над, на или за ограничивающей линией;  3. опоры, поддерживающей щит, задней стороны щита или любого  4. предмета над игровой площадкой;  5. <b>все варианты верны.</b>  9. <i>Какой командой выполняется подача в первой и в решающей пятой партии?</i>  1. командой хозяйкой соревнований;  2. командой гостей соревнований;  3. <b>командой определяемой по жеребьевке.</b>  4. <b>Обязательными элементами экипировки игрока являются?</b></p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. рубашка, трусы – если используются подтрусники, то они должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь;</li> <li>2. футболка, трусы – если используются подтрусники, то они должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь;</li> <li>3. рубашка или футболка, трусы – если используются подтрусники, то они должны быть того же основного цвета, что и трусы, гетры, щитки, обувь.</li> </ol>
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>1. Основная цель действий в условиях ЧС</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>защита человека;</b></li> <li>2) оказание помощи людям;</li> <li>3) эвакуация людей;</li> <li>4) использование СИЗ;</li> </ol> <p><b>2. ЧС экологического характера по характеру явлений подразделяются на</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>изменение состояния суши, гидросферы, биосферы, воздушной среды;</b></li> <li>2) ЧС геологического, метеорологического, гидрологического характера;</li> <li>3) аварии на транспорте, химически опасных, радиационно опасных объектах;</li> <li>4) аварии на гидродинамических опасных объектах, аварии на коммунально-энергетических сетях;</li> </ol> <p><b>3. По сфере возникновения ЧС классифицируются на</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>природные, техногенные, экологические;</b></li> <li>2) локальные, местные, территориальные;</li> <li>3) техногенные, химические;</li> <li>4) природные, физические;</li> </ol> <p><b>4. Пожаро – и взрывоопасный объект (ПВОО)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) предприятие, на котором хранятся пищевые продукты;</li> <li>2) <b>предприятие, на котором производятся, хранятся, транспортируются взрывоопасные продукты;</b></li> </ol>

		<p>3) предприятие, на котором производится СДЯВ ;          предприятие, на котором производится газовое оборудование;</p> <p><b>4. Под ликвидацией ЧС подразумевается</b>  <b>1) проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ при возникновении ЧС;</b>          2) локализация зон ЧС и прекращение действия характерных для них опасных факторов;          3) организация строительства жилья для пострадавшего населения;</p>
	Основы военной подготовки	<p><b>6. Система политических, экономических, военных, социальных и правовых мер по обеспечению готовности государства к защите от вооруженного нападения, а также защите населения, территории и суверенитета РФ – это:</b>          1) Система пограничной службы;  <b>2) Оборона;</b>          3) Мобилизация,          4) Национальная безопасность.</p> <p><b>7. Альтернативная гражданская служба это особый вид трудовой деятельности ...</b>          1) регламентированный трудовым законодательством и к понятию воинской обязанности не имеет никакого отношения;          2) в форме добровольной, оплачиваемой по контракту работы в сфере культуры, искусства и народных промыслов, исключительно опытными специалистами в этой сфере деятельности;  <b>3) осуществляемой гражданами взамен военной службы по призыву;</b>          4) по обеспечению безопасности государства.</p> <p><b>8. Мотострелковое отделение – это низшее (первичное)</b>  <b>1) тактическое подразделение;</b>          2) оперативно-тактическое соединение;          3) тактическое соединение;          4) оперативно-тактическое подразделение.</p> <p><b>9 Определение своего местоположении относительно сторон горизонта и выделяющихся местных предметов и точное</b></p>

		<p><b>выдерживание указанного или выбранного направления движения называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) азимутом;</li> <li>2) <b>ориентированием на местности;</b></li> <li>3) обратным азимутом;</li> <li>4) прямым азимутом.</li> </ol> <p><b>10. Какое воинское звание соответствует старшему офицеру?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>майор</b></li> <li>2) старший лейтенант</li> <li>3) генерал-майор</li> <li>4) сержант</li> </ol>
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Психология и дефектология	<p><b>1. Структуру личности, по З.Фрейду, составляют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Оно, Я, Сверх-Я;</b></li> <li>2) бессознательные и сознательные влечения;</li> <li>3) эго и супер-эго;</li> <li>4) Оно и Я.</li> </ol> <p><b>2. Установите соответствие отраслей психологии (1, 2, 3, 4) и их характеристик (а, б, в, г):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) олигофренопсихология <b>г)</b></li> <li>2) педагогическая психология; <b>в)</b></li> <li>3) психология рекламы; <b>а)</b></li> <li>4) возрастная психология; <b>б)</b></li> </ol> <p>а) занимается оценкой нужд или ожиданий потребителей, разработкой психологических средств воздействия на людей с целью создания спроса на подлежащий сбыту продукт;</p> <p>б) исследует онтогенез различных психических процессов и психологических качеств личности развивающегося человека</p> <p>в) изучает психическое развитие человека в процессе обучения и воспитания;</p> <p>г) изучает патологию психического развития, связанную с врожденными дефектами мозга.</p> <p><b>3. Высшая, свойственная только человеку, форма психического отражения объективной действительности, опосредованная</b></p>

		<p>общественно-исторической деятельностью людей, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) воображением;</li> <li>2) рефлексией;</li> <li><b>3) сознанием;</b></li> <li>4) волей.</li> </ol> <p><b>4.Форма психического отражения действительности, заключающаяся в закреплении, сохранении и последующем воспроизведении человеком своего опыта, называется...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) восприятие;</li> <li><b>2) память;</b></li> <li>3) воображение;</li> <li>4) мышление.</li> </ol> <p><b>5.Коммуникация, в которой в качестве знаковой системы используется речь, называется...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) универсальной;</li> <li>2) невербальной;</li> <li><b>3) вербальной;</b></li> <li>4) демократической.</li> </ol>
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономическая теория	<p><b>1.К проблемам, которые не изучает макроэкономика, относится:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) экономический рост</li> <li>2) безработица</li> <li>3) обращение денег</li> <li><b>4) монополистическая конкуренция</b></li> </ol> <p><b>2.Макроэкономика отличается от микроэкономики тем, что она:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) использует принцип «при прочих равных условиях»</li> <li>2) не использует гипотез</li> <li><b>3) оперирует агрегированными понятиями</b></li> <li>4) использует понятие экономического равновесия</li> </ol> <p><b>3.Важность изучения макроэкономики состоит в том, что она:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) исследует сущность и закономерности экономических процессов</li> <li>2) позволяет прогнозировать развитие экономических процессов в будущем</li> <li>3) служит основой для разработки экономической политики</li> <li><b>4) все ответы верны</b></li> </ol> <p><b>4.Принцип «при прочих равных условиях» означает, что:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) все остальные факторы не изменяются</b></li> </ol>

		<p>2) ни одна другая переменная не оказывает влияние на зависимую переменную</p> <p>3) ни одна другая модель не может объяснить изменение зависимой переменной</p> <p>4) модель логическая</p> <p><b>5.К относительным макроэкономическим показателям относится:</b></p> <p>1) денежная масса</p> <p>2) налоги</p> <p>3) <b>темп экономического роста</b></p> <p>4) национальный доход</p>
	<p>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий</p>	<p><b>6. Что является целью процесса учета животных в системе 1С:ERP Агропромышленный комплекс?</b></p> <p>1. Обеспечение других бизнес-процессов информацией;</p> <p>2. Регистрация операций с животными в процессе технологического цикла их эксплуатации;</p> <p>3. <b>Верны все варианты.</b></p> <p><b>7.В справочнике 1С:ERP Агропромышленный комплекс "Статусы КРС группового учета" содержится информация о:</b></p> <p>1. учетных группах животных;</p> <p>2. статусах животных;</p> <p>3. состояниях животных;</p> <p>4. <b>верны все варианты.</b></p> <p><b>8.Может ли наименование элемента справочника "Статусы КРС группового учета" формироваться автоматически в 1С:ERP Агропромышленный комплекс?</b></p> <p>1. Не может;</p> <p>2. <b>Может быть сформировано автоматически при нажатии на кнопку "Открыть" поля ввода наименования.</b></p> <p><b>9.Можно ли вести индивидуальный учет животных в разделе "КРС (групповой учет)" в 1С:ERP Агропромышленный комплекс?</b></p> <p>1. Можно;</p> <p>2. <b>Нельзя, но в документах, при необходимости, можно указывать номера бирок животных основного стада.</b></p> <p><b>10. Наименование элемента справочника "Статусы КРС группового</b></p>



		<p><i>учета" может быть сформировано по следующему правилу в 1С:ERP Агропромышленный комплекс:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. половозрастная группа (состояние) [учетная группа] текущий год;</li> <li>2. [учетная группа] половозрастная группа (состояние).</li> </ol>
	Финансовая грамотность	
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Правоведение	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Какие полномочия не относятся к компетенции органов государственной власти?</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Разработка и принятие уставов предприятия</b></li> <li>2) Участие в регулировании экономических и социальных отношений</li> <li>3) Организация работы населения в чрезвычайных ситуациях</li> <li>4) Осуществление законодательной власти</li> </ol> </li> <li><b>2. Какой орган управления организации взаимодействует с местными органами власти?</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Генеральный директор</b></li> <li>2) Наблюдательный совет</li> <li>3) Профсоюзы</li> <li>4) Центральный аппарат</li> </ol> </li> <li><b>3. Какой орган обеспечивает осуществление оперативного управления вопросами местного значения?</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Министерство экономики</li> <li>2) <b>Местный исполнительный комитет</b></li> <li>3) Федеральная налоговая служба</li> <li>4) Совет директоров</li> </ol> </li> <li><b>4. В какой сфере компетенция местного самоуправления особенно значительна?</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Установление федеральных налогов</li> <li>2) <b>Обеспечение свободы средств массовой информации</b></li> <li>3) Организация и осуществление образования</li> <li>4) Внешняя политика</li> </ol> </li> <li><b>5. Кто является основным исполнительным органом муниципалитета?</b></li> </ol>

		<div>1) Мэр</div> <div>2) Глава города</div> <div>3) Исполнительный комитет</div> <div>4) Районная администрация</div>																																							
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Правоведение																																								
ОПК-1 Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Информатика	<div>1.Прикладное программное обеспечение (ППО) составляют программы</div> <div>1) общего назначения</div> <div>2) диагностирования аппаратуры</div> <div>3) специализированного назначения</div> <div>4) файловые менеджеры</div> <div>2.Дан фрагмент электронной таблицы</div> <table><tr><th></th><th>A</th><th>B</th><th>C</th></tr><tr><td>1</td><td>8</td><td>1</td><td>6</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>4</td><td>15</td><td>10</td></tr></table> <div>В ячейке A5 содержится функция ...(Только 1 ответ)</div> <div>1) СРЗНАЧ(A1:C3)</div> <div>2) СУММ(B2:B3)</div> <div>3) СУММ(A1;B2;C3)</div> <div>4)МАКС(A1:C1)</div> <div>3.Фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул имеет вид:</div> <table><tr><th></th><th>A</th><th>B</th></tr><tr><td>1</td><td>=2*\$B\$4-\$C1</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td></tr></table>		A	B	C	1	8	1	6	2	4	3	2	3	4	4	4	4				5	4	15	10		A	B	1	=2*\$B\$4-\$C1		2			3			4		
	A	B	C																																						
1	8	1	6																																						
2	4	3	2																																						
3	4	4	4																																						
4																																									
5	4	15	10																																						
	A	B																																							
1	=2*\$B\$4-\$C1																																								
2																																									
3																																									
4																																									

Формула из ячейки A1 копируется в ячейку B3. В ячейке B3 появится формула ... (Только 1 ответ)

1)  $=2*\$C\$4-\$D1$

2)  $=4*\$B\$6-\$C3$

3)  $=2*\$C\$6-\$D3$

4)  $=2*\$B\$4-\$C3$

4. Для сохранения документа под другим именем в текстовом процессоре MS Word можно ... (2 ответа)

1) выбрать команду «Сохранить как» в меню или во вкладке «Файл»

2) щелкнуть пиктограмму



3) выбрать команду «Сохранить» в меню или во вкладке «Файл»

4) щелкнуть пиктограмму



5. Имеются два абзаца одного и того же текста.



Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...

**Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...**

Для представленных фрагментов текста различаются следующие параметры шрифтов и абзацев... (2 ответа)

1) гарнитура шрифта

2) насыщенность шрифта

		3) выравнивание абзаца <b>4) абзацный отступ</b>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Неорганическая и органическая химия	<b>1. Соль <math>\text{CuSO}_4</math> подвергается гидролизу</b> 1) по аниону <b>2) по катиону</b> 3) соль гидролизу не подвергается <b>2. Химическое равновесие в системе означает, что:</b> 1) количество молекул до и после реакции одинаково <b>2) скорость прямой реакции равна скорости обратной реакции</b> 3) протекает одна необратимая реакция <b>3. В уравнении окислительно-восстановительной реакции <math>\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{MnSO}_4 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math> коэффициент перед формулой окислителя равен</b> <b>1) 2</b> 2) 8 3) 5 <b>4. Присутствие соляной кислоты в водном растворе можно обнаружить с помощью...</b> <b>1) лакмуса или нитрата серебра</b> 2) фенолфталеина или хлорида серебра 3) фенолфталеина или гидроксида натрия <b>5. Какое из предложенных химических соединений является</b> <b>1) ПАВ?</b> 2) $\text{C}_6\text{H}_{14}$ 3) $\text{KOH}$ <b>4) <math>\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COONa}</math></b>
	Математика	<b>6. Даны матрицы <math>A</math> размерности <math>2 \times 5</math> и <math>B</math> размерности <math>5 \times 3</math>. Произведение <math>AB</math> существует и имеет размерность:</b> <b>1) <math>2 \times 3</math>;</b> 2) $3 \times 7$ ; 3) $7 \times 3$ ;

		<p>4) <math>7 \times 7</math>.</p> <p><b>7. Уравнение прямой, параллельной <math>y=2x-1</math>, является...</b></p> <p><b>1) <math>y = 2x+3</math>;</b>                      2) <math>y = -2x - 1</math> ;</p> <p>3) <math>y = x+3</math>;                      4) <math>y = x - 2</math>.</p> <p><b>8. Производная функции <math>y=2x^4 + \sqrt{x} + 3</math> имеет вид:</b></p> <p>1) <math>2x^3 + \frac{1}{2x} + 3</math> ;</p> <p>2) <math>x^3 + \frac{1}{\sqrt{x}}</math> ;</p> <p><b>3) <math>8x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math> ;</b></p> <p>4) <math>4x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math> .</p> <p><b>9. Вероятность наступления некоторого события не может быть равна...</b></p> <p>1) 1;</p> <p>2) 0,5;</p> <p><b>3) 2;</b></p> <p>4) 0.</p> <p><b>10. Медианой вариационного ряда называется значение признака, приходящееся на .....ранжированного ряда наблюдений.</b></p> <p>1) минимум;</p> <p>2) максимум;</p> <p>3) начало;</p> <p><b>4) середину.</b></p>
	Физика	<p><b>11. На чем основан метод Стокса измерения коэффициента вязкости жидкости?</b></p> <p>1) на определении скорости течения жидкости через капилляр.</p> <p>2) на определении объема вытекающей жидкости через горизонтальную трубку определенного диаметра.</p>

		<p><b>3) на измерении скорости падения в жидкости небольших тел сферической формы.</b></p> <p>4) на явлении поднятия жидкости в капилляре.</p> <p>5) на определении диаметра сферических тел, падающих в жидкости.</p> <p>6) нет правильного ответа.</p> <p><b>12. Внутреннюю энергию тела можно изменить (Выбор возможных правильных ответов):</b></p> <p>1) усилием воли.</p> <p><b>2) совершением над телом механической работы.</b></p> <p>3) изменением положения тела в пространстве.</p> <p>4) изменением скорости движущегося тела.</p> <p><b>5) сообщением телу теплоты одним из способов теплопередачи.</b></p> <p>6) внутренняя энергия тела есть величина постоянная, которую изменить невозможно</p>
	Биология	<p><b>13. Самозаражение происходит при развитии:</b></p> <p>1) аскариды</p> <p><b>2) острицы</b></p> <p>3) трихинеллы</p> <p>4) бычьего цепня</p> <p><b>14. Промежуточным хозяином для печеночного сосальщика является:</b></p> <p>1) собака</p> <p>2) человек</p> <p>3) корова,</p> <p><b>4) малый прудовик</b></p> <p><b>15. Важную роль в почвообразовании играют:</b></p> <p>1) стрекозы</p> <p><b>2) жесткокрылые</b></p> <p>3) слепни</p> <p>4) мошки</p> <p><b>16. Длинный отдел слепой кишки у млекопитающих представителей</b></p> <p><b>1) зайцеобразные</b></p>

		<p>2) хищные 3) парнокопытные 4) непарнокопытные</p> <p><b>17. Дышат только с помощью легких:</b></p> <p>1.)бабочки <b>2) крокодилы</b> 3) лягушки 4) тритоны</p>
	<p>Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных</p>	<p><b>18. Сколько ребер у КРС...</b> <b>1) 13;</b> 2) 10; 3) 16; 4) 14.</p> <p><b>19. Позвонки какого отдела, имеют самые короткие остистые отростки...</b> 1) шейного; 2) грудного; 3) поясничного; <b>4) крестцового.</b></p> <p><b>20. Какими сосудами начинается большой круг кровообращения?</b> <b>1) аортой;</b> 2) большими полыми венами; 3) капиллярами; 4) легочными артериями.</p> <p><b>21. Какая кислота входит в состав желудочного сока...</b> 1) серная; <b>2) соляная;</b> 3) азотная; 4) фосфорная.</p> <p><b>22. Половая зрелость животных наступает:</b> 1) с окончанием роста организма; 2) когда животное достигает живой массы, равной 75 – 80 % живой</p>

		<p>массы взрослого животного данной породы и пола;</p> <p><b>3) когда половые органы достигают полного развития, половые железы начинают вырабатывать половые клетки и половые гормоны;</b></p> <p>4) в возрасте 1 год.</p>
	Биохимия	<p><b>23. Для оценки пищевой пригодности масла используют показатель – кислотное число. Оно показывает ...</b></p> <p>1) количество (г) йода, которое связывается 100 г жира</p> <p><b>2) количество свободных жирных кислот в масле, образующихся в процессе его прогоркания</b></p> <p>3) количество щелочи, пошедшее на титрование 5 г масла</p> <p>4) количество кДж энергии, которая высвобождается при окислении 1 г жира</p> <p><b>24. Общее количество белков в зрелом зерне зернобобовых может достигать (в %) ...</b></p> <p>1) 5-10</p> <p>2) 10-20</p> <p><b>3) 20-40</b></p> <p>4) 40-55</p> <p><b>25. Какие технологические приемы для ускорения созревания мяса применяют?</b></p> <p><b>1) использование протеолитических ферментов бактериального, растительного и животного происхождения</b></p> <p>2) использование липаз</p> <p><b>3) использование ферментов, обладающих коллагеназной и эластазной активностью</b></p> <p><b>4) использование пепсина, трипсина, кератиназы, протеиназы и др.</b></p>
	Физиология питания	<p><b>31.Какое вещество, при расщеплении дает наиболее количество энергии?</b></p> <p>А. белки;</p> <p>В. углеводы;</p>



		<p>С. минеральные соли;  <b>D. жиры;</b></p> <p><b>32. Какая из нижеперечисленных жирных кислот относится незаменимым факторам питания?</b></p> <p>А. серная;  <b>B. линоленовая;</b>  С. соляная;  D. сероводородная;</p> <p><b>33. Минеральные вещества подразделяются на...</b></p> <p>А. макроэлементы;  В. микроэлементы;  <b>C. макроэлементы и микроэлементы;</b>  D. аминокислоты;</p> <p><b>34. Пищевая ценность белка зависит от содержания в нем...</b></p> <p><b>A. незаменимых аминокислот;</b>  В. заменимых аминокислот;  С. минеральных солей;  D. ЛЖК;</p> <p><b>35. Функции клетчатки в организме человека:</b></p> <p><b>A. стимулирует перистальтику кишечника;</b>  В. стимулирует расщепление жира;  С. растворяется в воде и полностью усваивается организмом;  создаёт условия для подавления развития болезнетворных бактерий</p>
	Биология паразитов	<p><b>36. Организм, в котором поселяется половозрелая стадия паразита, называется...</b></p> <p>А. резервуарный хозяин;  <b>B. окончательный хозяин;</b>  С. промежуточный хозяин;  D. дополнительный хозяин;</p> <p><b>37. Заражение человека бычьим цепнем может произойти при употреблении...</b></p> <p>А. в пищу невымытых овощей;  В. воды из стоячего водоема;</p>

		<p><b>С. мяса, зараженного его личинками;</b>  D. плохо вымытой посуды, которой пользовался больной;</p> <p><b>38. Взрослая человеческая аскарида обитает в...</b>  A. печени;  B. легких;  <b>С. кишечнике;</b>  D. головном мозге;</p> <p><b>39. На плохо вымытых овощах могут сохраняться яйца:</b>  A. широкого лентеца;  B. бычий цепень;  C. печёночного сосальщика;  <b>D. аскариды;</b></p> <p><b>40. Заражение человека свиным цепнем может произойти при употреблении...</b>  A. в пищу несвежих овощей;  B. воды из стоячего водоема;  <b>С. мяса, зараженного его личинками;</b>  D. плохо вымытой посуды, которой пользовался больной</p>
	<p>Аналитическая химия и физико-химические методы исследования</p>	<p><b>41. Расчеты результатов определений в титриметрии основаны на законе ...</b>  A. Авогадро  B. действующих масс  <b>С. эквивалентов</b>  D. кратных отношений</p> <p><b>42. Размерность молярной концентрации выражается в ...</b>  Выберите один ответ:  <b>A. моль/кг</b>  B. моль/л  C. %  D. г/л</p> <p><b>43. Величина pH в точке эквивалентности больше 7 при титровании...</b>  A. сильного основания сильной кислотой</p>

		<p>В. слабого основания сильной кислотой  <b>С. слабой кислоты сильным основанием</b>          D. сильной кислоты сильным основанием</p> <p><b>44. Точка (момент) титрования, в которой количество прибавленного титранта эквивалентно количеству титруемого вещества - ...</b></p> <p>А. степень оттитрованности раствора          В. конечная точка титрования          С. интервал перехода окраски индикатора  <b>D. точка эквивалентности</b></p> <p><b>45. Перевод вещества в атомарное состояние чаще всего осуществляется с использованием...</b></p> <p>А. ультразвука          В. радиочастоты  <b>С. пламени</b>          D. высокого давления</p>
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Процессы и аппараты	<p><b>1. К тиксотропным жидкостям относится:</b></p> <p>1) вода          2) подсолнечное масло          3) обрат  <b>4) сметана</b></p> <p><b>2. Влажность зерна перед размолотом в муку должна быть:</b></p> <p>1) 10...12 %          2) 12...14 %  <b>3) 15...16 %</b>          4) 18...20 %</p> <p><b>3. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b></p> <p>1) масса 1000 зерен  <b>2) масса 1 литра</b>          3) масса 1 ведра</p> <p><b>4. Существует два способа моделирования процессов:</b></p> <p>1) математический и химический          2) физический и биологический</p>

		<p>3) <b>математический и физический</b></p> <p>4) химический и биологический</p> <p>5. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</p> <p>1) гидромеханические</p> <p>2) <b>механические</b></p> <p>3) теплообменные</p> <p>4) массообменные</p>
	Прикладная механика	<p>6. Момент силы относительно оси не равен нулю...</p> <p><b>A. когда линия действия вектора силы и ось образуют скрещивающиеся прямые;</b></p> <p>B. когда линия действия силы пересекает ось;</p> <p>C. когда вектор силы параллелен оси;</p> <p>D. когда вектор силы лежит на оси.</p> <p>7. Единица измерения момента силы относительно центра (точки)</p> <p>A. <math>\text{м}^2</math>;</p> <p><b>B. <math>\text{Н} \cdot \text{м}</math>;</b></p> <p>C. <math>\text{Н} / \text{м}</math>;</p> <p>D. Величина безразмерная.</p> <p>8. Количество параметров, характеризующих векторную величину силы</p> <p>A. Один;</p> <p>B. Два;</p> <p><b>C. Три;</b></p> <p>D. Шесть.</p> <p>9. Проекция силы на ось X равна...</p> <p><b>A. <math>F_x = F \cos \alpha</math>;</b></p> <p>B. <math>F_x = F \sin \alpha</math>;</p> <p>C. <math>F_x = - F \cos \alpha</math>;</p> <p>D. <math>F_x = - F \sin \alpha</math>.</p> <p>10. Работа силы тяжести тела будет равна нулю...</p> <p>A. при вертикальном перемещении тела;</p> <p><b>B. при перемещении тела по горизонтальной плоскости;</b></p>

		<p>С. при перемещении тела по наклонной плоскости сверху вниз; при перемещении тела по наклонной плоскости снизу вверх.</p>
	<p>Хладотехника и энергооборудование перерабатывающих предприятий</p>	<p><b>11. Что из перечисленного не относится к основным нормируемым параметрам микроклимата производственного помещения?</b></p> <p>А. Температура В. Относительная влажность С. Скорость движения воздуха <b>D. Кратность обмена воздуха</b></p> <p><b>12 Кратность воздухообмена показывает...</b></p> <p><b>A. сколько раз в течение одного часа в помещении меняется воздух</b> В. отношение объемов приточного и удаляемого воздуха в вентилируемом помещении С. во сколько раз плотность воздуха в помещении больше плотности свежего воздуха D. во сколько раз объем помещения меньше подачи вентилятора</p> <p><b>13 Какое из перечисленных конструктивных исполнений привода вентиляторов не применяется на практике?</b></p> <p><b>A. Вала рабочего колеса и электродвигателя соединены посредством зубчатой передачи</b> В. Вал рабочего колеса приводится в движение от электродвигателя посредством клиноременной передачи С. Вала рабочего колеса и электродвигателя соединены посредством муфты D. Рабочее колесо закреплено непосредственно на валу электродвигателя</p> <p><b>14 В каком месте паровой компрессионной холодильной машины устанавливается маслоотделитель?</b></p> <p>А. На нагнетательном трубопроводе между терморегулирующим вентилем и испарителем <b>B. На нагнетательном трубопроводе между компрессором и конденсатором</b> С. На всасывающем трубопроводе между испарителем и компрессором D. На всасывающем трубопроводе между конденсатором и терморегулирующим вентилем</p> <p><b>15 Хладопроизводительность холодильной машины (промышленного типа) регулируется...</b></p>

		<p>А. подачей охлаждающей воды на конденсатор</p> <p>В. включением или выключением компрессора</p> <p><b>С. подачей хладагента в испаритель</b></p> <p>подачей охлаждающего воздуха на конденсатор</p>
	Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности	
	Инженерная графика	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Общая технология отрасли	<p><b>1 На способности жировых шариков молока под действием механических факторов выделять и образовывать концентрат жира основано:</b></p> <p>А. производство сгущенного молока</p> <p><b>В. производство масла</b></p> <p>С. производство сыра</p> <p>Д. производство кефира</p> <p><b>2 На свойстве казеина свертываться под действием сычужного фермента основано:</b></p> <p>А. маслоделие</p> <p>В. производство кисломолочных продуктов</p> <p><b>С. сыроделие</b></p> <p>Д. производство молочных консервов</p> <p><b>3 К первичной обработке молока относят следующие технологические операции:</b></p> <p>А. очистка от механических примесей</p> <p>В. охлаждение</p> <p>С. транспортировка</p> <p><b>Д. все вышеперечисленное верно</b></p> <p><b>4 Оптимальная температура сепарирования молока:</b></p> <p>А. 2-6 С</p> <p>В. 8-10 С</p> <p><b>С. 35-45 С</b></p> <p>Д. 60-65 С</p>

		<b>5 Цель гомогенизации молочных продуктов:</b> А. стабилизация коллоидной системы молока В. уничтожение микроорганизмов С. очистка от примесей <b>Д.стабилизация жировой эмульсии</b>
	Основы переработки животного сырья	
	Технология молока и молочных продуктов	<b>11. Что является продуктом смешенного брожения (молочнокислое + спиртовое брожение):</b> <b>А. кефир</b> В. ряженка С. ацидолакт <b>12. Что является продуктом молочнокислого брожения:</b> А. кумыс В. кефир <b>С. ряженка</b> <b>13.Какие вещества и процессы обеспечивают приятный запах и кисломолочный сливочный вкус?</b> А. диацетил и протеолиз белков молока В. лимонная кислота и гидролиз жира <b>С. ароматизаторы и гидролиз белка</b> <b>14. Какой режим пастеризации НЕ применяется при производстве кисломолочных напитков (°C)?</b> А. 85...87 В. 90...95 <b>С. 74...76</b> <b>15. Какой кисломолочный продукт изготавливают на закваске из культур болгарской палочки и термофильных стрептококков:</b> А. сметана В. ряженка <b>С. бифидок</b>
	Технология мяса и мясопродуктов	<b>16. К специализированному предприятию мясной промышленности относят:</b>

		<p>А. Хладобойню  В. Мясокомбинат  <b>С. Колбасный цех</b>  Д. Птицефабрику</p> <p><b>17. Наиболее эффективным способом является замораживание мяса в виде:</b>  А. Четвертин  В. Полутуш  С. Туш  <b>Д. Блоков</b></p> <p><b>18. Обвалкой называют технологический процесс:</b>  А. Удаление с туши кровоподтеков и побитостей  В. Разделения туши на отрубы  <b>С. Отделения мякоти мяса от костей</b>  Д. Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса</p> <p><b>19. Классификация полуфабрикатов по категориям (А, Б и т.д.) основана на:</b>  А. Видовой принадлежности мяса  В. Содержанию мясных ингредиентов  С. Сроке годности продукции  <b>Д. Содержанию мышечной ткани</b></p> <p><b>20. Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более:</b>  А. плюс 20 °С  <b>В. плюс 12 °С</b>  С. плюс 16 °С  Д. требований к температуре воздуха не предъявляется</p>
	Технология продуктов детского и диетического питания	<p><b>21. Что подразумевается под возрастной периодизацией детского населения, разработанной педиатрами?</b>  <b>А. возрастные периоды жизни детей;</b>  В. величина основного обмена у ребенка или подростка;  С. циклические периоды.</p> <p><b>22. Какие возрастные группы включает ранний возраст?</b></p>



		<p>А. грудной и дошкольный возраст;  В. период новорожденности, грудной и школьный возраст;  <b>С. период новорожденности, грудной и преддошкольный возраст.</b></p> <p><b>23 Какие возрастные группы включает школьный возраст?</b>  А. младшая и старшая группа;  В. младший и средний возраст;  <b>С. младший, средний и подростковый возраст.</b></p> <p><b>24 Какие продукты опосредованного питания выпускает индустрия детского питания?</b>  <b>А. продукты для беременных и кормящих женщин;</b>  В. продукты для недоношенных детей;  С. продукты для энтерального питания.</p> <p><b>25 Какие виды вскармливания используют для детей первого года жизни?</b>  <b>А. естественное и искусственное;</b>  В. естественное и смешанное;  естественное, искусственное и смешанное.</p>
	Технология продуктов функционального назначения	
	Технология производства продукции животноводства	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Технология производства продукции животноводства	<p><b>1 Порода животных – это:</b>  <b>А. группа животных, имеющих общность происхождения с характерными хозяйственно-биологическими качествами, наследственностью и выведенная человеком в зависимости от определенной цели;</b>  В. целостная группа домашних животных с одинаковым характером продуктивности;  С. группа животных с одинаковым экстерьером и конституцией.</p> <p><b>2 Лактация начинается у животных</b>  А. с момента запуска  <b>В. с момента отёла;</b></p>

		<p>С. после раздоя.</p> <p><b>3 Графическое изображение суточных удоев называется:</b></p> <p>А. план-график анализа производства продукции животноводства</p> <p>В. экстерьерный график-профиль</p> <p><b>С. лактационная кривая</b></p> <p><b>4 Герефордская порода имеет направление продуктивности:</b></p> <p>А. молочное;</p> <p>В. молочно-мясное;</p> <p><b>С. мясное.</b></p> <p><b>5 К качественным показателям мясной продуктивности относят:</b></p> <p>А. убойный выход;</p> <p>В. живая масса;</p> <p><b>органолептические показатели.</b></p>
ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Сельскохозяйственная экология	<p><b>1. Анализ вносимой последовательности генов включает</b></p> <p><b>1) медико-генетическая оценка ГМИ</b></p> <p>2) медико-экологическая оценка ГМИ</p> <p>3) технологическая оценка ГМИ</p> <p>4) структурная оценка ГМИ</p> <p><b>2. Ядовитыми веществами, не имеющими ПДК, являются</b></p> <p>1) пестициды</p> <p><b>2) диоксины</b></p> <p>3) радионуклиды</p> <p>4) антибиотики</p> <p><b>3. Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот – это:</b></p> <p>1) диоксины</p> <p><b>2) ксенобиотики</b></p> <p>3) терратогены</p> <p>4) радионуклиды</p> <p><b>4. К пестицидам не относят</b></p> <p>1) акарициды</p> <p>2) гербициды</p>

		<p>3) зооциды</p> <p><b>4) ферменты</b></p> <p><b>5. Экологический мониторинг включает виды:</b></p> <p><b>1) глобальный, региональный, локальный</b></p> <p>2) глобальный и региональный</p> <p>3) федеральный и региональный</p> <p>4) глобальный и локальный</p>
	Промышленная санитария	<p><b>6 Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?</b></p> <p>А. наличие в пище яиц гельминтов</p> <p><b>В. наличие в пище микробов и токсинов</b></p> <p>С. содержание в пище избытков жиров и витаминов</p> <p><b>7 Ботулизм – пищевое отравление, возникающее при употреблении:</b></p> <p>А. мяса</p> <p><b>В. домашних консервов</b></p> <p>С. молочных продуктов</p> <p><b>8 Кто такой бактерионоситель?</b></p> <p>А. больной человек</p> <p>В. больное животное</p> <p><b>С. человек, у которого нет признаков болезни, но в организме есть возбудитель инфекции</b></p> <p><b>9 В какой последовательности проводится экспертиза качества продовольственных товаров?</b></p> <p><b>А. сначала органолептическая, затем физико-химическая (лабораторные исследования)</b></p> <p>В. сначала физико-химическая, затем органолептическая</p> <p><b>10 Какой закон входит в санитарное законодательство РФ?</b></p> <p><b>А. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</b></p> <p>В. «Об охране окружающей природной среды»</p> <p>оба ответа верны</p>
	Общая микробиология	<b>11 Плесневый гриб, имеющий мицелий белого цвета с</b>

		<p><b>перегородками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. шоколадная плесень</li> <li>B. гроздевидная плесень</li> <li>C. головчатая плесень</li> <li><b>D. молочная плесень</b></li> </ul> <p><b>12 Конечными продуктами разложения органических веществ анаэробными микроорганизмами являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. углекислый газ и вода</li> <li>B. молочная кислота и спирт</li> <li>C. клетчатка и лигнин</li> <li><b>D. кислоты и спирты</b></li> </ul> <p><b>13 Микроорганизмы, занимающие промежуточное положение между плесневыми грибами и бактериями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. дрожжи</li> <li>B. плесени</li> <li>C. микоплазмы</li> <li><b>D. актиномицеты</b></li> </ul> <p><b>14 Система мероприятий по уничтожению патогенных или условно-патогенных микроорганизмов во внешней среде или на теле животного:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A. дезинфекция</b></li> <li>B. дезинсекция</li> <li>C. дератизация</li> <li>D. кварцевание</li> </ul> <p><b>15 Бактерии, образующие цепочку при делении кокков:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. микрококки</li> <li><b>B. стрептококки</b></li> <li>C. диплококки</li> <li>D. сарцины</li> </ul>
	Санитарная микробиология	<p><b>16 Бифидобактерии молоко сквашивают за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. 10 часов;</li> <li><b>B. Вообще не сквашивают;</b></li> <li>C. 24 часа;</li> </ul>

		<p>D. нет правильных ответов</p> <p><b>17 Плесени используются при производстве:</b></p> <p>A. йогурта;</p> <p>B. сметаны;</p> <p><b>C. мягких сыров;</b></p> <p>D. творог</p> <p><b>18 Развитию в твороге термостойких палочек способствуют</b></p> <p><b>A. повышенная температура;</b></p> <p>B. длительный процесс самопрессования;</p> <p>C. не эффективное охлаждение готового продукта;</p> <p>D. все варианты верны.</p> <p><b>19 Нормальная микрофлора мяса представлена:</b></p> <p><b>A. молочнокислыми микроорганизмами;</b></p> <p>B. мясляно-кислыми бациллами;</p> <p>C. кишечной палочкой;</p> <p>D. гнилостными микроорганизмами.</p> <p><b>20. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?</b></p> <p>A. пигментация</p> <p>B. закисание</p> <p>C. плесневение</p> <p><b>D.гниение</b></p>
	<p>Биологическая безопасность пищевых систем</p>	<p><b>21 Законами Российской Федерации запрещено:</b></p> <p>A. Использование генетически-модифицированные источники в пищу</p> <p><b>B. Выращивание трансгенных растений и животных</b></p> <p>C. Верны оба вариант</p> <p><b>22 Безопасность продуктов питания – это:</b></p> <p>A. Отсутствие отрицательного влияния человека на окружающую среду.</p> <p>B. Максимальное количество веществ в мг на 1 кг массы тела человек</p>

		<p><b>С. Отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на организм человек</b></p> <p>D. Отсутствие генетически модифицированных объектов (ГМО).</p> <p><b>23 Биологической ценностью продукта питания называется:</b></p> <p>A. Количество энергии, высвобождаемое из продукта в организме человек</p> <p>B. Изготовленного продукта питания без применения пищевых добавок.</p> <p>C. Отсутствие токсического действия на организм человек</p> <p><b>D. Соответствие аминокислотного и жирнокислотного состава продукта потребностям организм</b></p> <p><b>24 Источником афлотоксинов является:</b></p> <p><b>A. Микроскопические грибы</b></p> <p>B. Патогенные кишечные палочки</p> <p>C. Упаковочный материал</p> <p>D. Токсигенные стафилококки</p> <p><b>25 Санитарно-показательными микроорганизмами является:</b></p> <p><b>A. Бактерии группы кишечной палочки</b></p> <p>B. Бифидобактерии</p> <p>C. Сульфитредуцирующие бактерии</p> <p>Сальмонеллы</p>
	Управление качеством и безопасностью продукции	
	Техно-химический контроль в отрасли	<p><b>31. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b></p> <p><b>1) качество</b></p> <p>2) стоимость</p> <p>3) риск</p> <p>4) удовлетворенность</p> <p><b>32 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <p>1) молочнокислым микроорганизмам</p> <p><b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b></p> <p>3) патогенным микроорганизмам</p>

		<p>4) среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>33. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <p>1) 2 типа</p> <p><b>2) 3 типа</b></p> <p>3) 4 типа</p> <p>4) 5 типов</p> <p><b>34. Программа производственного контроля включает:</b></p> <p>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</p> <p>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</p> <p>3) периодичность мероприятий по контролю</p> <p><b>4) все ответы верны</b></p> <p><b>35. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <p>1) устав организации</p> <p>2) личная медицинская книжка</p> <p><b>3) схема движения потоков</b></p> <p>4) накладная на продукцию</p>
ПК-2 Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	Общая технология отрасли	<p><b>1 Навалосгоночные машины удаляют со шкур:</b></p> <p><b>A. загрязнения</b></p> <p>B. волосяной покров</p> <p>C. прирези мяса и жира</p> <p>D. подкожную клетчатку</p> <p><b>2 Обезволашивание туш свиней проводят:</b></p> <p><b>A. в скребмашине</b></p> <p>B. в мездрильной машине</p> <p>C. способом воскования</p> <p>D. в шпарильном чану</p> <p><b>3 Для сепаратора полужакрытого типа характерны:</b></p> <p>A. ввод продукта в сепаратор и вывод фракций из него не герметизированы</p> <p>B. ввод продукта в сепаратор и вывод фракций из него</p>

		<p>герметизированы</p> <p><b>С. вывод отсепарированной фракции герметизирован</b></p> <p>D. среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>4 Центробежная очистка молока предполагает использование:</b></p> <p>A. фильтров</p> <p>B. пастеризаторов</p> <p><b>С. сепараторов</b></p> <p>D. все перечисленное верно</p> <p><b>5 Исследование мяса в лаборатории трихинеллоскопии характерно для:</b></p> <p><b>A. свинины</b></p> <p>B. говядины</p> <p>C. баранины</p> <p>мяса птицы</p>
	<p>Технология молока и молочных продуктов</p>	<p><b>6. Средними значениями химического состава коровьего молока в процентах являются</b></p> <p>A. вода-86 % лактоза-3,7 % белок-3,6 % жир-4,0 % минеральные вещества-1,7 %</p> <p><b>B. вода-87 % лактоза-4,7 % белок-3,0 % жир-3,7 % минеральные вещества-0,7 %</b></p> <p>C. вода-87 % СОМО-12 % минеральные вещества, гормоны, ферменты-1,0 %</p> <p><b>7. Укажите плотность цельного молока (кг/м³):</b></p> <p>A. 1030...1033</p> <p><b>B. 1027...1033</b></p> <p>C. 1021...1025</p> <p><b>8. Укажите плотность сливок (кг/м³):</b></p> <p><b>A. 933...1025</b></p> <p>B. 940...1021</p> <p>C. 1021...1024</p> <p><b>9. Укажите плотность обезжиренного молока (кг/м³):</b></p> <p>A. 1027...1030</p> <p>B. 1021...1033</p>



		<p><b>С. 1030...1034</b></p> <p><b>10. Укажите плотность сыворотки (кг/м³):</b></p> <p>А. 940...1021</p> <p><b>В. 1021...1024</b></p> <p>С. 1025...1027</p>
	Технология мяса и мясопродуктов	<p><b>11 В состав мяса входит:</b></p> <p>А. Мышечная ткань</p> <p>В. Жировая ткань</p> <p>С. Костная ткань</p> <p><b>Д. Все перечисленное выше</b></p> <p><b>12 К функционально-технологическим показателям мяса относят:</b></p> <p><b>А. Влагосвязывающую способность</b></p> <p>В. Загрязненность антибиотиками</p> <p>С. Содержание белков и жиров</p> <p>Д. Сочность</p> <p><b>13 Наибольшим количеством жира в мясе характеризуется:</b></p> <p>А. Говядина</p> <p><b>В. Свинина</b></p> <p>С. Мясо цыплят-бройлеров</p> <p>Д. Конина</p> <p><b>14 Мясо, полученное от взрослых животных, имеет:</b></p> <p><b>А. Повышенную жесткость</b></p> <p>В. Нежную консистенцию</p> <p>С. Светлую окраску</p> <p>Д. Все перечисленное выше</p> <p><b>15 Способность коллагена при варке мяса образовывать гель применяется в производстве:</b></p> <p>А. Пельменей</p> <p><b>В. Студней</b></p> <p>С. Сосисок</p> <p>Д. Бифштекса</p>
	Технология продуктов детского и диетического питания	<p><b>16 Что подразумевается под возрастной периодизацией детского населения, разработанной педиатрами?</b></p>

		<p><b>D. возрастные периоды жизни детей;</b>  E. величина основного обмена у ребенка или подростка;  F. циклические периоды.</p> <p><b>17 Какие возрастные группы включает ранний возраст?</b>  D. грудной и дошкольный возраст;  E. период новорожденности, грудной и школьный возраст;  <b>F. период новорожденности, грудной и преддошкольный возраст.</b></p> <p><b>18 Какие возрастные группы включает школьный возраст?</b>  D. младшая и старшая группа;  E. младший и средний возраст;  <b>F. младший, средний и подростковый возраст.</b></p> <p><b>19 Какие продукты опосредованного питания выпускает индустрия детского питания?</b>  <b>D. продукты для беременных и кормящих женщин;</b>  E. продукты для недоношенных детей;  F. продукты для энтерального питания.</p> <p><b>20. Какие виды вскармливания используют для детей первого года жизни?</b>  <b>C. естественное и искусственное;</b>  D. естественное и смешанное;  E. естественное, искусственное и смешанное.</p>
	Технология продуктов функционального назначения	
	Маркетинг в пищевой отрасли	<p><b>1 Прямой маркетинг — это:</b></p> <p>A. устное представление товара в ходе беседы с одним покупателем  B. устное представление товара в ходе беседы с группой покупателей  <b>C. продажа товаров с помощью почты, телефона, телевидения</b>  D. благожелательное представление товара в СМИ</p>

		<p><b>2 Согласно теории мотивации Маслоу в первую очередь индивид желает удовлетворить:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. потребность в любви</li> <li>B. потребность в безопасности</li> <li><b>C. физиологические потребности</b></li> <li>D. потребность в саморазвитии</li> </ul> <p><b>3 Обязательным элементом процесса коммуникации должен быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. реклама</li> <li>B. стимулирование сбыта</li> <li><b>C. обратная связь</b></li> <li>D. все перечисленные</li> </ul> <p><b>4 Определите, в какое из направлений маркетинговых исследований входит установление емкости рынка:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. изучение товара</li> <li><b>B. изучение рынка</b></li> <li>C. изучение покупателей</li> <li>D. изучение конкурентов</li> </ul> <p><b>5 Обратная связь это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. часть откликов покупателей о товаре, которую они доводят до сведения производителя</li> <li><b>B. набор откликов покупателя, возникших в результате контакта с другими покупателями</b></li> <li>C. процесс, в ходе которого получатель придает значение символам, переданным отправителем</li> </ul> <p>информация, которую отправитель передает получателю</p>
	Рациональное использование	<b>31 Что относится к вторичному молочному сырью.</b>

	вторичного молочного сырья	<p>А. обрат, сыворотка, пахт</p> <p><b>В. обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахт</b></p> <p>С. обезжиренное молоко, пахта, казеин.</p> <p><b>32 Молочная сыворотка содержит</b></p> <p><b>А. углеводный комплекс, сывороточные белки и минеральные соли.</b></p> <p>В. белковый, углеводный и минеральный комплекс.</p> <p>С. молочный жир, молочный белок и углеводный комплекс.</p> <p><b>33 Плотность пахты увеличивается в сравнении с молоком за счет:</b></p> <p>А. тепловой обработки.</p> <p><b>В. удаления жир</b></p> <p>С. механической обработке.</p> <p><b>34. Сыворотка, получается при производстве:</b></p> <p>А. творога, масла, сыр</p> <p><b>В. казеина, сыра, творог</b></p> <p>С. сливочного масла, сыра, творог</p> <p><b>35. В обезжиренном молоке практически отсутствуют:</b></p> <p><b>А. молочный жир.</b></p> <p>В. белки оболочек жировых шариков</p> <p>С. молочный белок.</p>
	Рациональное использование вторичного мясного сырья	
	Биотехнология пищевых производств	<p><b>41 Прижизненное обсеменение органов и тканей микроорганизмами происходит при</b></p> <p>А. попадании микробов во время убоя животных</p> <p>В. при переработке и хранении</p> <p><b>С. при ослаблении естественной сопротивляемости (резистентности) организм</b></p> <p><b>42 Послеубойное обсеменение мяса происходит при</b></p> <p><b>А. попадании микробов во время убоя животных</b></p> <p>В. при ослаблении естественной сопротивляемости (резистентности) организма</p>

		<p>С. при кормлении</p> <p><b>43 К концу охлаждения в глубоких слоях мяса температура должна достигать</b></p> <p>А. - 5°C</p> <p><b>В. 0-4°C</b></p> <p>С. 10°C</p> <p><b>44 Мороженное мясо рекомендуется хранить при температуре</b></p> <p><b>А. -12°C и ниже</b></p> <p>В. - 5°C</p> <p>С. - 3°C</p> <p><b>45 Нормальная микрофлора мяса представлена:</b></p> <p><b>А. молочнокислыми микроорганизмами</b></p> <p>В. кишечной палочкой</p> <p>гнилостными микроорганизмами</p>
	<p>Технология рыбы и рыбных продуктов</p>	<p><b>46. Организм рыбы приобретает сходство со взрослой особью в период:</b></p> <p>1) эмбриональный;</p> <p>2) личиночный;</p> <p><b>3) мальковый.</b></p> <p><b>47. На плодовитость рыбы оказывает влияние в первую очередь фактор:</b></p> <p><b>1) размер икры;</b></p> <p>2) температура;</p> <p>3) количество корма.</p> <p><b>48. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:</b></p> <p>1) альбумины;</p> <p>2) глобулины;</p> <p><b>3) экстрактивные;</b></p> <p>4) коллаген.</p> <p><b>49. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:</b></p> <p>1) осетр, горбуша, окунь;</p> <p><b>2) горбуша, сёмга, форель;</b></p>

		<p>3) сёмга, форель, севрюга;  4) треска, судак, сельдь.  <b>50. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</b>  1) 5° - 6°C;  <b>2) 10° - 12°C;</b>  3) 18° - 20°C;  4) 1° - 2°C.</p>
<p>ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий</p>	<p>Методы обработки экспериментальных данных</p>	<p><b>1 Выборочная статистическая совокупность – это:</b>  <b>A. представительная группа особей из генеральной совокупности, предназначенная для ее характеристики</b>  B. группа особей, сформированная из двух стад методом аналогов  C. представительная группа особей разного возраста для совместного изучения по какому-либо признаку  D. представительная группа особей одного вида разного ареала  <b>2 Универсальным показателем изменчивости, позволяющим сравнивать разноимённые признаки с.-х. животных, является:</b>  <b>A. коэффициент вариации</b>  B. стандартное отклонение  C. коэффициент корреляции  D. лимит  <b>3 Отбор вариантов, при котором объекты извлекаются по одному из всей генеральной совокупности:</b>  A. типический отбор  B. механический отбор  <b>C. простой случайный отбор</b>  D. серийный отбор  <b>4 Если критерий достоверности эмпирический больше теоретического (tst), то о чем это свидетельствует?</b>  A. о недостоверности полученных результатов  B. о недостаточном объёме выборке  <b>C. о достоверности полученных результатов</b>  D. о высокой вариации признака  <b>5 Какую среднюю величину следует применять для определения</b></p>

		<p>средней жирномолочности при разном количестве молока:</p> <p>А. среднюю гармоническую</p> <p>В. среднюю квадратическую</p> <p><b>С. среднюю арифметическую взвешенную</b></p> <p>среднюю геометрическую</p>
	Метрология	<p><b>6</b> Метод стандартизации, заключающийся в сведении к технически и экономически обоснованному рациональному минимуму неоправданного многообразия различных деталей, узлов, конструкций, технологических процессов и документации, называется ...</p> <p><b>А. унификацией</b></p> <p>В. симплификацией</p> <p>С. агрегатированием</p> <p>Д. типизацией</p> <p>Е. параметризацией</p> <p><b>7</b> Обозначением и номером национального стандарта РФ на сертификацию системы менеджмента качества - является ...</p> <p>А. ГОСТ Р 9000</p> <p><b>В. ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021</b></p> <p>С. ГОСТ Р ИСО 9001</p> <p>Д. ГОСТ Р ИСО 9004</p> <p><b>8</b> Виды форм обязательного и добровольного подтверждения соответствия устанавливаются ...</p> <p><b>А. законом «О техническом регулировании»</b></p> <p>В. законом «О защите прав потребителей»</p> <p>С. постановлением правительства РФ</p> <p>Д. указом президента РФ</p> <p><b>9</b> Правовой основой обеспечения единства измерений является государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ), которая включает ...</p> <p>А. методические указания и рекомендации</p> <p>В. правила по метрологии</p> <p><b>С. основополагающие и иные стандарты, устанавливающие:</b></p>

		<p><b>общие требования, правила, порядки и нормы; описание конкретных методик измерения; описание и характеристики типовых СИ ...</b></p> <p>D. эталоны, средства измерений, аттестованные лаборатории ...</p> <p><b>10 Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) изложена в следующем(их) нормативном(ых) документе(ах) ...</b></p> <p>A. ТР ТС 021/2001</p> <p><b>B. ГОСТ Р ИСО 22000</b></p> <p>C. ГОСТ Р ИСО 9001</p> <p><b>ГОСТ Р 51705.1</b></p>
	<p>Основы технического регулирования в пищевой промышленности</p>	<p><b>11 Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям:</b></p> <p>A. Ветеринарное свидетельство</p> <p>B. Декларация о соответствии</p> <p><b>C. Сертификат соответствия</b></p> <p>D. Все вышеперечисленное</p> <p><b>12 Юридическое лицо, аккредитованное в установленном порядке для выполнения работ по аккредитации:</b></p> <p><b>A. Орган по аккредитации</b></p> <p>B. Орган по сертификации</p> <p>C. Орган по стандартизации</p> <p>D. Орган по государственному контролю и надзору</p> <p><b>13 Форма подтверждения соответствия, при которой декларация принимается на основе собственных доказательств поставщика продукции:</b></p> <p>A. Добровольная сертификация</p> <p>B. Обязательная сертификация</p> <p>C. Государственная регистрация</p> <p><b>D. Декларирование соответствия</b></p> <p><b>14 Объекты государственного контроля и надзора за соблюдением технических регламентов:</b></p>



		<p>А. Юридические и физические лица, производящие пищевую продукцию</p> <p>В. Органы сертификации</p> <p>С. Испытательные лаборатории</p> <p><b>Д. Все вышеперечисленное</b></p> <p><b>15 Продукция с явными признаками недоброкачества подлежит:</b></p> <p>А. Экспертизе</p> <p><b>В. Утилизации без экспертизы</b></p> <p>С. Употреблению в пищу после тепловой обработки</p>
	Производственный учет и отчетность	
	Цифровые технологии в пищевой промышленности	
ПК-4 Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Процессы и аппараты	<p><b>1 Все процессы, используемые при переработке сельскохозяйственного сырья, можно разделить на следующее количество классов:</b></p> <p>А. один</p> <p>В. два</p> <p>С. три</p> <p><b>Д. четыре</b></p> <p><b>2 Что включают в себя суспензии:</b></p> <p>А. жидкость + газ</p> <p>В. жидкость + жидкость</p> <p>С. твердые частицы + газ</p> <p><b>Д. твердые частицы + жидкость</b></p> <p><b>3 Какой вид нагревания существует?</b></p> <p>А. Нагревание «глухим» паром</p> <p><b>В. Нагревание «острым» паром</b></p> <p>С. Нагревание «перегретой» водой</p> <p>Д. Нагревание «насыщенной» водой</p> <p><b>4 Что является движущей силой фильтрации?</b></p>

		<p>А. Разность температур  <b>В. Разность давлений</b>  С. Разность концентраций  D. Разность объёмов</p> <p><b>5 При сортировании на решетках с круглыми отверстиями определяющим параметром частицы является:</b></p> <p><b>А. форма</b>  B. длина  C. ширина  толщина</p>
	Хладотехника и энергооборудование перерабатывающих предприятий	<p><b>1 Рекуперативным называется теплообменник, у которого:</b></p> <p>А. Происходит передача теплоты от одного теплоносителя к другому  B. Передача теплоты от одного теплоносителя к другому осуществляется через разделяющую их границу раздела  <b>С. Передача теплоты от одного теплоносителя к другому осуществляется через разделяющую их твердую стенку</b>  D. Передача теплоты от одного теплоносителя к другому осуществляется через разделяющую их жидкость</p> <p><b>2 Холодильный коэффициент это</b></p> <p><b>А. Отношение теплоты, отбираемой от холодного источника, к работе цикл</b>  B. Отношение работы цикла к теплоте, отдаваемой горячему источнику.  C. Отношение теплоты к абсолютной температуре</p> <p><b>3 Основным горючим элементом жидкою топлива является ...</b></p> <p><b>А. углерод</b>  B. кислород  C. водород  D. сера</p> <p><b>4 Среди всех потерь для котла потери теплоты с</b></p>

		<p><b>уходящими газами являются:</b></p> <p><b>A. наибольшими</b></p> <p>B. наименьшими</p> <p>C. равными нулю</p> <p>D. пренебрежимо малыми</p> <p><b>5 Какова последовательность прохождения хладагента через агрегаты абсорбционной холодильной машины?</b></p> <p>A. Испаритель, кипятильник, конденсатор, абсорбер</p> <p><b>B. Испаритель, абсорбер, кипятильник, конденсатор</b></p> <p>C. Испаритель, конденсатор, кипятильник, абсорбер</p> <p>D. Испаритель, абсорбер, конденсатор, кипятильник</p>
	Автоматизированные системы управления технологиями производства	
	Технологическое оборудование	
ПК-5 Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Пищевые и биологически активные добавки	<p><b>1. К веществам, улучшающим цвет пищевых продуктов, относятся:</b></p> <p><b>A. красители;</b></p> <p>B. регуляторы кислотности;</p> <p>C. отбеливатели.</p> <p><b>2 К веществам, улучшающим вкус и аромат продуктов, относятся:</b></p> <p>A. регуляторы кислотности;</p> <p><b>B. усилители вкуса и аромата;</b></p> <p>C. интенсивные подсластители.</p> <p><b>3 Пищевые добавки это:</b></p> <p>A. вещества, повышающие пищевую ценность продуктов</p> <p><b>B. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и/или сохранения качества продуктов</b></p> <p>C. любые вещества, которые являются пищевыми ингредиентами, используются при переработке сырья и при производстве</p>

		<p>пищевых продуктов для выполнения определенных технологических целей.</p> <p><b>4 К подсластителям, не разрешенным к применению в производстве пищевых продуктов в РФ, относятся:</b></p> <p><b>A. INS 956 элитам;</b>  B. изоглюкоза;  C. полиглюкоза;</p> <p><b>5 Установите соответствие. Классификация пищевых добавок:</b></p> <p><b>A. E100-182 -- красители;</b>  B. E 200 и далее --стабилизаторы;  C. E 400 и далее – красители.</p>
	Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	<p><b>6 На сколько типов подразделяются оптически активные вещества:</b></p> <p>A три;  <b>B два;</b>  C. пять.</p> <p><b>7 Оптически активные вещества это:</b></p> <p><b>A. среды, обладающие естественной оптической активностью;</b>  B. растворы, с искусственной оптической активностью;  C. вещества, обладающие оптической активностью.</p> <p><b>8 На чем основан метод спектроскопии ЯМР:</b></p> <p>A. поглощении излучения света;  <b>B. на магнитных свойствах ядер;</b>  C. на измерении магнитного момент</p> <p><b>9 Люминесценция это:</b></p> <p>A. возбуждения вещества, возникающего после испускания энергии возбуждения.  <b>B. свечения вещества, возникающего после поглощения им энергии возбуждения.</b>  C. возбуждения ультрафиолетовым излучением.</p> <p><b>10 Основные варианты атомного спектрального анализа:</b></p> <p><b>A. атомно-эмиссионный, атомно-абсорбционный;</b>  B. атомно-абсорбционный, атомно-спектральный;</p>

		С. атомно-эмиссионный, атомно-фотометрический.
	Дегустационный анализ молочных продуктов	А.
	Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов	<p><b>16 По перекисному числу жира судят о:</b></p> <p>А. содержании жирорастворимых витаминов</p> <p>В. содержании ненасыщенных жирных кислот</p> <p>С. глубине липолиза</p> <p><b>Д. степени окислительных изменений</b></p> <p><b>17. Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает хорошо выраженный аромат, вкус, становится мягким и сочным, более доступным действию пищеварительных ферментов:</b></p> <p><b>А. созревание мяса</b></p> <p>В. глубокий автолиз мяса</p> <p>С. посмертное окоченение</p> <p>Д. доведение до кулинарной готовности</p> <p><b>18. Порок, образующийся при быстром охлаждении и сопровождаемый нарастанием жесткости мяса, мало устранимой при последующем созревании в процессе хранения мяса:</b></p> <p><b>А. холодное сокращение мышц</b></p> <p>В. загар мяса</p> <p>С. гниение мяса</p> <p>Д. усушка мяса</p> <p><b>19. Кристаллообразование в мясе при замораживании вызывает:</b></p> <p>А. гибель микроорганизмов</p> <p>В. гистологические изменения</p> <p>С. потери мясного сока при размораживании мяса</p> <p><b>Д. все ответы верны</b></p> <p><b>20 Денатурация нитрозомиоглобина с образованием нитрозогемохромогена в процессе тепловой обработки мяса сопровождается:</b></p> <p><b>В. стабилизацией окраски мяса</b></p> <p>С. повышение сочности мяса</p>

		Д. микробильной порчей мяса Е. все ответы верны
	Дегустационный анализ мясных продуктов	
ПК-6 Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	Бизнес планирование	<p><b>1. Виды планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативное, стратегическое</li> <li>- Производственное, структурное, оперативное</li> <li>- <b>Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое</b></li> </ul> <p><b>2. Методы планирования прибыли предприятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дедуктивный, индуктивный</li> <li>- <b>Аналитический, прямого счета, совмещенного расчета</b></li> <li>- Балансовый, аналитический, программно-целевой</li> </ul> <p><b>3. Принципы планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность, организованность, целенаправленность</li> <li>- Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность</li> <li>- <b>Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство</b></li> </ul> <p><b>4. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками</li> <li>- <b>Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий</b></li> <li>- Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана</li> </ul> <p><b>5. Методы финансового планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование</b></li> <li>- Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-</li> </ul>

		индексный - Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Правоведение	<p><b>1. Государственная власть в РФ осуществляется на основе принципа разделения властей на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) законодательную, исполнительную и судебную;</b></li> <li>президентскую, законодательную и судебную;</li> <li>правительственную, исполнительную и судебную.</li> </ol> <p><b>2. Признаком правового государства является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>издание законов;</li> <li>осуществление правосудия;</li> <li><b>3) подчиненность власти законам.</b></li> </ol> <p><b>3. Источником права являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>мораль;</li> <li>традиции;</li> <li><b>3) подзаконные акты.</b></li> </ol> <p><b>4. Правовая норма — это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>общее правило поведения, которое обеспечивается мерами общественного воздействия;</li> <li>границы поведения, допустимого для лиц, проживающих на данной территории;</li> <li><b>3) общеобязательное правило поведения, которое обеспечивается государственным принуждением.</b></li> </ol> <p><b>5. Какие из данных субъектов являются участниками гражданско-правовых отношений:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>работник и работодатель;</li> <li><b>2) завещатель и наследник;</b></li> <li>гражданин-предприниматель и налоговый инспектор</li> </ol>
	Стандартизация и подтверждение соответствия	<b>6. Документальное подтверждение соответствия объекта технического регулирования установленным требованиям:</b>

	сельскохозяйственной продукции	<p><b>1) сертификация</b></p> <p>2) стандартизация</p> <p>3) аккредитация</p> <p>4) проверка качества</p> <p><b>7. Впервые ввозимые или впервые изготавливаемые товары (продукты) подлежат:</b></p> <p>1) декларированию соответствия</p> <p>2) обязательной сертификации</p> <p><b>3) государственной регистрации</b></p> <p>4) добровольной сертификации</p> <p><b>8. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции:</b></p> <p>1) техническое регулирование</p> <p><b>2) стандартизация</b></p> <p>3) подтверждение соответствия</p> <p>4) государственный контроль и надзор</p> <p><b>9. Обозначение межгосударственных стандартов стран бывшего СССР:</b></p> <p><b>1) ГОСТ</b></p> <p>2) ГОСТ Р</p> <p>3) ГОСТ ИСО</p> <p>4) МГС</p> <p><b>10. Стандарты Международной организации по стандартизации ИСО к применению в России:</b></p> <p>1) обязательны</p> <p><b>2) добровольны</b></p> <p>3) запрещены</p> <p>4) верно ответа</p>
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	<p><b>11. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b></p> <p><b>1) качество</b></p>



		<p>2) стоимость</p> <p>3) риск</p> <p>4) удовлетворенность</p> <p><b>12 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <p>1) молочнокислым микроорганизмам</p> <p><b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b></p> <p>3) патогенным микроорганизмам</p> <p>4) среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>13. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <p>1) 2 типа</p> <p><b>2) 3 типа</b></p> <p>3) 4 типа</p> <p>4) 5 типов</p> <p><b>14. Программа производственного контроля включает:</b></p> <p>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</p> <p>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</p> <p>3) периодичность мероприятий по контролю</p> <p><b>4) все ответы верны</b></p> <p><b>15. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <p>1) устав организации</p> <p>2) личная медицинская книжка</p> <p><b>3) схема движения потоков</b></p> <p>4) накладная на продукцию</p>
--	--	---

<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p><b>1. Кто проводит целевой инструктаж?</b>  1) специалист по охране труда  <b>2) руководитель участка, работ</b>  3) главный специалист отрасли  4) руководитель предприятия</p> <p><b>2. Какой инструктаж проводится при нарушении правил безопасности рабочими?</b>  1) вводный  2) повторный  <b>3) внеплановый</b>  4) целевой</p> <p><b>3. Какой инструктаж проводится с работающими после несчастного случая на участке?</b>  <b>1) внеплановый</b>  2) вводный  3) повторный  4) целевой</p> <p><b>4. Какие основные формы обучения безопасности труда?</b>  1) инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное,  2) инструктаж, стажировка  3) дистанционное обучение, аудиторное, стажировка  <b>4) инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное, стажировка, тестирование, деловые игры и использование тренажеров и др.</b></p> <p><b>5. На каком инструктаже рассказывают о методах оказания первой помощи?</b>  1) на первичном инструктаже на рабочем месте  <b>2) на вводном</b>  3) на целевом  4) на внеплановом</p>
	<p>Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p>	<p><b>11. К тиксотропным жидкостям относится:</b>  5) вода  6) подсолнечное масло</p>

		<p>7) обрат</p> <p><b>8) сметана</b></p> <p><b>12. Влажность зерна перед размолотом в муку должна быть:</b></p> <p>5) 10...12 %</p> <p>6) 12...14 %</p> <p><b>7) 15...16 %</b></p> <p>8) 18...20 %</p> <p><b>13. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b></p> <p>1) масса 1000 зерен</p> <p><b>2) масса 1 литра</b></p> <p>3) масса 1 ведра</p> <p><b>14. Существует два способа моделирования процессов:</b></p> <p>1) математический и химический</p> <p>2) физический и биологический</p> <p><b>3) математический и физический</b></p> <p>4) химический и биологический</p> <p><b>15. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</b></p> <p>1) гидромеханические</p> <p><b>2) механические</b></p> <p>3) теплообменные</p> <p>4) массообменные</p>
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Основы научных исследований	<p><b>1. Научное исследование-это</b></p> <p>1) событие или явление, которое является основанием для заключения или подтверждения.</p> <p>2) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения</p> <p><b>3) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий.</b></p> <p><b>2. Задачи подготовительного этапа научного исследования</b></p> <p>1) выбор темы исследования</p> <p>2) определение задач исследования</p> <p><b>3) все выше перечисленное</b></p>

		<p><b>3. Структурные элементы методики проведения научного исследования</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор темы исследования</li> <li>2) цель и задачи исследования</li> <li>3) схема исследований</li> <li><b>4) все выше перечисленные</b></li> </ol> <p><b>4. Выбрать правильную последовательность научно исследовательской работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор темы – проведение эксперимента - подготовка к эксперименту</li> <li>2) подготовка к эксперименту - выбор темы - проведение эксперимента</li> <li><b>3) выбор темы - подготовка к эксперименту - проведение эксперимента</b></li> </ol> <p><b>5. Эксперимент - это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) исследование, при котором объект помещается в новые для себя условиях</b></li> <li>2) исследование, при котором объект остается в естественных условиях</li> <li>3) исследование, при котором условия существования объекта постоянно меняются</li> </ol>
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	Экономическая теория	<p><b>1. Экономическая система решает следующие вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) что, где, для кого производить,</li> <li><b>2) что, как, для кого производить,</b></li> <li>3) когда, почему, где и кто,</li> <li>4) каковы причины безработицы и инфляции.</li> </ol> <p><b>2. Экономические издержки фирмы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) превышают явные и неявные издержки на величину нормальной прибыли</li> <li>2) не включают в себя ни явные, ни неявные издержки</li> <li>3) определяются явными (внешними) издержками</li> <li>4) состоят из неявных (внутренних) издержек фирмы</li> <li><b>6) включают в себя явные и неявные издержки фирмы</b></li> </ol>

		<p><b>3. Рост процентной ставки, при прочих равных условиях приведет к</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) росту инвестиций</li> <li>2) сокращению предложения заемных средств</li> <li><b>3) сокращению инвестиций</b></li> <li>4) увеличению спроса на заемные средства</li> <li>5) не влияет на объем инвестиций</li> </ol> <p><b>4. Источниками инвестиций могут быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) амортизационные фонды</li> <li>2) прибыль фирм</li> <li>3) сбережения населения</li> <li>4) государственные финансы</li> <li><b>5) все вышеперечисленное</b></li> </ol> <p><b>5. Интенсивный тип экономического роста достигается за счет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) увеличения использования ресурсов;</li> <li><b>2) более эффективного использования всех факторов производства;</b></li> <li>3) более эффективного использования фактора “труд”</li> <li>4) верно все перечисленное-</li> </ol>
	<p>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий</p>	<p><b>6. Основная цель деятельности предприятий АПК – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) удовлетворение потребностей населения в продовольствии;</li> <li>2) снижение затрат на производство продукции;</li> <li><b>3) повышение экономической эффективности производства.</b></li> </ol> <p><b>7. Экономическая эффективность деятельности предприятия АПК – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мера удовлетворения потребностей населения в продовольственных и непродовольственных товарах сельскохозяйственного производства;</li> <li><b>2) степень рационального использования ресурсного потенциала предприятия.</b></li> </ol> <p><b>8. Структура управления предприятием – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) форма разделения и кооперации труда;</li> <li>2) совокупность подразделений основного, вспомогательного и</li> </ol>

		<p>обслуживающего производств;</p> <p><b>3) совокупность элементов системы управления, их взаимосвязь и соподчиненность.</b></p> <p><b>9. Что относится к внутренней среде предприятия:</b></p> <p>1) потребители продукции;</p> <p><b>2) средства производства, трудовые ресурсы и информация;</b></p> <p>3) поставщики ресурсов производства;</p> <p>4) органы власти.</p> <p><b>10. Форма общественного разделения труда, выражающаяся в преимущественном производстве определенных видов продукции в организации — это:</b></p> <p>1) концентрация производства;</p> <p><b>2) специализация производства;</b></p> <p>3) диверсификация.</p>
	Бизнес планирование	<p><b>11. Виды планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативное, стратегическое</li> <li>- Производственное, структурное, оперативное</li> <li>- Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое</li> </ul> <p><b>12. Методы планирования прибыли предприятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дедуктивный, индуктивный</li> <li>- Аналитический, прямого счета, совмещенного расчета</li> <li>- Балансовый, аналитический, программно-целевой</li> </ul> <p><b>13. Принципы планирования на предприятии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность, организованность, целенаправленность</li> <li>- Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность</li> <li>- Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство</li> </ul> <p><b>14. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками</li> <li>- <b>Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение</b></li> </ul>

		<p>приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий</p> <p>- Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана</p> <p><b>15. Методы финансового планирования на предприятии:</b></p> <p>- Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование</p> <p>- Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный</p> <p>- Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический</p>
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Информатика	<p><b>1. При копировании содержимого ячейки C3 в ячейку E6 в ячейке E6 была получена формула =C4+\$B4+E\$1+\$D\$1. В ячейке C3 была записана формула...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. =A1+B1+C1+D1</li> <li>2. A1+\$B1+C\$1+\$D\$1</li> <li><b>3. =A1+\$B1+C\$1+\$D\$1</b></li> <li>4. =A1+\$B1+E\$1+\$D\$1</li> <li>5. =A1+\$B1+C\$1</li> </ol> <p><b>2. В электронной таблице выделили группу из девяти ячеек. Соответствующим диапазоном является...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A2:E4</li> <li>2. A2:B6</li> <li>3. A4:B6</li> <li><b>4. B3:D5</b></li> <li>5. B2:C11</li> </ol> <p><b>3. Если ячейка содержит "#ЧИСЛО!", то ...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. она содержит числовое значение, для которого недостаточна ширина столбца</li> <li>2. значение ячейки, используемой в формуле, имеет некорректный тип данных</li> </ol>

		<p>3. она содержит любое значение</p> <p><b>4. функция содержит недопустимое числовое значение</b></p> <p><b>4. В Excel 2010 имени файла присваивается расширение ...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>xlsx</b></li> <li>2. tab</li> <li>3. doc</li> <li>4. xls</li> <li>5. exe</li> </ol> <p><b>5. Легендой в электронной таблице называют ...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. историю разработки и создания ЭТ</li> <li>2. <b>подпись данных или категорий диаграммы</b></li> <li>3. план решения задачи</li> <li>4. список переменных</li> </ol> <p>порядок построения диаграммы (список действий)</p>
	Цифровые технологии в АПК	<p><b>6. Сколько видов механизации существует</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2</li> <li>2. <b>3</b></li> <li>3. 4</li> <li>4. 3</li> </ol> <p><b>7. Сколько видов ограничений функционирования АСУ ТП существует</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5</li> <li>2. 3</li> <li>3. 4</li> <li>4. <b>2</b></li> </ol> <p><b>8. Какие 3 категории функций АСУ ТП СУЩЕСТВУЕТ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>информационные</b></li> <li>2. регулирующие</li> <li>3. <b>управляющие</b></li> <li>4. <b>вспомогательные</b></li> </ol> <p><b>9. В состав технического обеспечения входят:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>исполнительные устройства;</b></li> <li>2. <b>программируемые логические контроллеры;</b></li> </ol>



		<p><b>3. устройства распределенного ввода/вывода</b></p> <p>4. методы фильтрации сигналов;</p> <p><b>10. Исполнительные механизмы находятся на следующем уровне АСУ ТП</b></p> <p>1. Верхнем и нижнем</p> <p>2. Среднем</p> <p><b>3. Нижнем</b></p> <p>4. Нижнем и среднем</p>
<p>ПК – 1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых технологий</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p><b>1. При маркировке тушек птицы, какие показатели учитывают:</b></p> <p><b>1) вид и возраст</b></p> <p>2) возраст и пол</p> <p>3) вид, возраст, пол и массу</p> <p><b>2. Пуховые волокна вырастают:</b></p> <p>1) из первичного и вторичного фолликула.</p> <p>2) из первичных фолликул.</p> <p><b>3) из вторичных фолликул.</b></p> <p><b>3. Шерсть с переследом, чесоточная, сечка, базовая</b></p> <p>1) сорная шерсть</p> <p><b>2) дефектная шерсть</b></p> <p>3) овечья шерсть</p> <p><b>4. В зависимости от длины шерсти шкуры овец делятся на:</b></p> <p><b>1) голяк, полушерстные, шерстные</b></p> <p>2) голяк, кожевенные, длинношерстные</p> <p>3) голяк, короткошерстные, длинношерстные</p>
	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p><b>6. Какой вид продукции не относится к натуральным овощным консервам?</b></p> <p>1) зеленый горошек;</p> <p>2) кукуруза сахарная;</p> <p><b>3) икра из кабачков;</b></p> <p>4) фасоль стручковая.</p> <p><b>7. Что по современной классификации принципов и модификаций</b></p>

		<p>консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ацидоценоанабиоз?</p> <p><b>1) добавление к овощным маринадам уксусной эссенции;</b></p> <p>2) замораживание овощей;</p> <p>3) замачивание яблок с солодом в дубовых бочках;</p> <p>4) нагревание паром овощей и плодов до температуры 75°C</p> <p><b>8. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?</b></p> <p>1) аноксианабиоз;</p> <p>2) наркоанабиоз;</p> <p>3). криоанабиоз;</p> <p><b>4) ацидоанабиоз</b></p> <p><b>9. Сколько существует режимов хранения свежей сочной продукции?</b></p> <p><b>1) четыре;</b></p> <p>2) три;</p> <p>3) два;</p> <p>4) один.</p> <p><b>10. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?</b></p> <p>1) для усиления запаха и вкуса;</p> <p>2) для поддержания свежести;</p> <p><b>3) для размягчения мякоти;</b></p> <p>4) для сохранения естественной окраски</p>
	Технология мяса и мясопродуктов	<p><b>11. Операция по выдержке нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере:</b></p> <p>1) формовка</p> <p>2) термообработка</p> <p>3) охлаждение</p> <p><b>4) осадка</b></p> <p><b>12. Длительность процесса посола зависит от:</b></p> <p>1) составления фарша</p>

		<p>2) количества введения посолочных веществ в виде раствора</p> <p><b>3) степени измельчения и температуры</b></p> <p>4) консистенции фарша</p> <p><b>13. Какие колбасы подвергаются варке:</b></p> <p><b>1) все колбасные изделия, кроме сырокопчёных и сыровяленых колбас</b></p> <p>1) копченые и вареные</p> <p>2) все колбасные изделия</p> <p>3) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые</p> <p><b>14. Срок хранения полукопченых и варено-копченых колбас?</b></p> <p>1) 1 месяц</p> <p>2) 2-3 суток</p> <p>3) до 10 суток</p> <p><b>4) 15 суток</b></p> <p><b>15. Длительность сушки для варёно-копченых колбас составляет ... суток?</b></p> <p>1) 2-3 суток</p> <p>2) 25-30 суток</p> <p><b>3) 3-5 суток</b></p> <p>4) 10-15 суток</p>
	Технология молока и молочных продуктов	<p><b>16. Молоко в зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей подразделяют на:</b></p> <p>1) высший, первый, второй и третий класс</p> <p><b>2) высший, первый, второй сорт и несортное</b></p> <p>3) первую, вторую и третью группы</p> <p><b>17. Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:</b></p> <p>1) повышенной кислотностью;</p> <p><b>2) повышенным содержанием сухих веществ;</b></p> <p>3) присутствием спирта;</p> <p>4) отстоем жира;</p> <p>5) низкой температурой сквашивания.</p> <p><b>18. Для чего в молоко при производстве сыра вносятся</b></p>

		<p><b>азотнокислые калий или натрий ?</b></p> <p>1) для обеспечения вкусовых достоинств сыра</p> <p><b>2) для предотвращения вспучивания сыров</b></p> <p>3) для улучшения свертывающей активности молока</p> <p>4) для предотвращения развития плесеней и грибов</p> <p><b>19. Что относится к вторичному молочному сырию.</b></p> <p>1) обрат, сыворотка, пахта.</p> <p><b>2) обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта.</b></p> <p>3) обезжиренное молоко, пахта, казеин.</p> <p><b>20. В производстве молочных консервов используют, ксероанабиоз это.....</b></p> <p>1) стерилизация</p> <p>2) повышение давления</p> <p><b>3) высушивание</b></p> <p>4) пастеризация</p> <p>5) стерилизация, пастеризация.</p>
	Технология рыбы и рыбных продуктов	<p><b>26. Организм рыбы приобретает сходство со взрослой особью в период:</b></p> <p>1) эмбриональный;</p> <p>2) личиночный;</p> <p><b>3) мальковый.</b></p> <p><b>27. На плодовитость рыбы оказывает влияние в первую очередь фактор:</b></p> <p><b>1) размер икры;</b></p> <p>2) температура;</p> <p>3) количество корма.</p> <p><b>28. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:</b></p> <p>1) альбумины;</p> <p>2) глобулины;</p> <p><b>3) экстрактивные;</b></p> <p>4) коллаген.</p>

		<p><b>29. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:</b></p> <p>1) осетр, горбуша, окунь;  <b>2) горбуша, сёмга, форель;</b>  3) сёмга, форель, севрюга;  4) треска, судак, сельдь.</p> <p><b>30. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</b></p> <p>1) 5° - 6°C;  <b>2) 10° - 12°C;</b>  3) 18° - 20°C;  4) 1° - 2°C.</p>
	<p>Основы биотехнологии  переработки  сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>31. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию низких температур?</b></p> <p>1) мезофиллы  2) термофилы  <b>3) психрофилы</b></p> <p><b>32. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию высоких температур?</b></p> <p>1) мезофиллы  <b>2) термофилы</b>  3) психрофилы</p> <p><b>33. Послеубойное обсеменение мяса происходит при:</b></p> <p><b>1) попадании микробов во время убоя животных</b>  2) при ослаблении естественной сопротивляемости (резистентности) организма  4. при кормлении</p> <p><b>34. К концу охлаждения в глубоких слоях мяса температура должна достигать:</b></p> <p>1) - 5°C  <b>2) 0-4°C</b>  3) 10°C</p> <p><b>35. Мороженое мясо рекомендуется хранить при температуре:</b></p> <p><b>1) -12°C и ниже</b></p>

		2) - 5°C 3) - 3°C
ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<p><b>1. Какие вещества относятся к контаминантам?</b></p> 1) экологически вредные вещества; <b>2) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;</b> 3) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах. <p><b>2. Что такое биоаккумуляция?</b></p> <b>1) поступление химического вещества в организм человека и животного;</b> 2) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды; 3) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции. <p><b>3. Какая концентрация считается предельно допустимой?</b></p> 1) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду; <b>2) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;</b> 3) не оказывающего вредного воздействия на организм человека. <p><b>4. Какие вещества называются ксенобиотиками?</b></p> 1) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами; <b>2) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;</b> 3) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность. <p><b>5. Что такое безопасность пищевой продукции?</b></p>

		<p>1) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p> <p><b>2) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</b></p> <p>3) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.</p>
	<p>Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	<p><b>6. Проверка соответствия показателей качества установленным требованиям, которые определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах и др.) или в технических условиях, называется</b></p> <p>1) оценка качества товаров,</p> <p><b>2) контроль качества товаров,</b></p> <p>3) требования к качеству товаров.</p> <p><b>7. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют</b></p> <p>1) массой выборки,</p> <p><b>2) объемом выборки,</b></p> <p>3) количеством проб.</p> <p><b>8. По срокам проведения контроль делится на следующие виды:</b></p> <p>1) непрерывный,</p> <p><b>2) периодический,</b></p> <p>3) летучий,</p> <p>4) входной,</p> <p>5) сдаточный.</p> <p><b>9. Как называется показатель качества товара, по которому оценивают его потребительские свойства и качество?</b></p> <p><b>1) базовый,</b></p> <p>2) определяющий,</p> <p>3) проектный.</p> <p><b>10. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это</b></p>

		<p>1) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,</p> <p><b>2) оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний и/или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах,</b></p> <p>3) оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям,</p> <p>4) оценка экологических свойств товаров, проводимая экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.</p>
	Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	<p><b>11. На сколько типов подразделяются оптически активные вещества:</b></p> <p>1) три;</p> <p><b>2) два;</b></p> <p>3) пять.</p> <p><b>12. Оптически активные вещества это:</b></p> <p><b>1) среды, обладающие естественной оптической активностью;</b></p> <p>2) растворы, с искусственной оптической активностью;</p> <p>3) вещества, обладающие оптической активностью.</p> <p><b>13. На чем основан метод спектроскопии ЯМР:</b></p> <p>1) поглощении излучения света;</p> <p><b>2) на магнитных свойствах ядер;</b></p> <p>3) на измерении магнитного момента.</p> <p><b>13. Люминесценция это:</b></p> <p>1) возбуждения вещества, возникающего после испускания энергии возбуждения.</p> <p><b>2) свечения вещества, возникающего после поглощения им энергии возбуждения.</b></p> <p>3) возбуждения ультрафиолетовым излучением.</p> <p><b>14. Основные варианты атомного спектрального анализа:</b></p>



		<b>1) атомно-эмиссионный, атомно-абсорбционный;</b> 2) атомно-абсорбционный, атомно-спектральный; 3) атомно-эмиссионный, атомно-фотометрический.
	Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов	<b>16. Коптильный дым – это сложная дисперсионная система типа:</b> 1. суспензия <b>2. аэрозоль</b> 3. капиллярная система 4. эмульсия <b>17. Копчение мяса, проводимое при температуре 35-50oC в течение 12-48 час:</b> 1. запекание в дыму <b>2. горячее копчение</b> 3. обжарка дымом 4. холодное копчение <b>18. Первые признаки окоченения мяса становятся заметны через:</b> 1. 30 минут после убоя 2. через 24 часа после убоя 3. 10-12 часов после убоя <b>4. 3-4 часа после убоя</b> <b>19. Пигмент мышечной ткани, определяющий окраску мяса:</b> <b>1. миоглобин</b> <b>2. гемоглобин</b> 3. миозин 4. актин <b>20. Мясо отличается нежной консистенцией, высокой перевариваемостью белков, однако вкус и аромат слабо выражены:</b> 1. созревшее мясо 2. мясо в стадии глубокого автолиза 3. мясо в стадии посмертного окоченения <b>4. парное мясо</b>
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и	<b>21. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b>

	продуктов переработки	<p><b>1) качество</b></p> <p>2) стоимость</p> <p>3) риск</p> <p>4) удовлетворенность</p> <p><b>22 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <p>1) молочнокислым микроорганизмам</p> <p><b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b></p> <p>3) патогенным микроорганизмам</p> <p>4) среди предложенных вариантов нет верного</p> <p><b>23. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <p>1) 2 типа</p> <p><b>2) 3 типа</b></p> <p>3) 4 типа</p> <p>4) 5 типов</p> <p><b>24. Программа производственного контроля включает:</b></p> <p>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</p> <p>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</p> <p>3) периодичность мероприятий по контролю</p> <p><b>4) все ответы верны</b></p> <p><b>25. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <p>1) устав организации</p> <p>2) личная медицинская книжка</p> <p><b>3) схема движения потоков</b></p> <p>4) накладная на продукцию</p>
	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p><b>6. К тиксотропным жидкостям относится:</b></p> <p>9) вода</p> <p>10) подсолнечное масло</p> <p>11) обрат</p> <p><b>12) сметана</b></p> <p><b>7. Влажность зерна перед размолом в муку должна быть:</b></p>

		<p>9) 10...12 %</p> <p>10) 12...14 %</p> <p><b>11) 15...16 %</b></p> <p>12) 18...20 %</p> <p><b>8. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b></p> <p>1)масса 1000 зерен</p> <p><b>2)масса 1 литра</b></p> <p>3)масса 1 ведра</p> <p><b>9.Существует два способа моделирования процессов:</b></p> <p>1) математический и химический</p> <p>2) физический и биологический</p> <p><b>3) математический и физический</b></p> <p>4) химический и биологический</p> <p><b>10. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</b></p> <p>1) гидромеханические</p> <p><b>2) механические</b></p> <p>3) теплообменные</p> <p>4) массообменные</p>
--	--	---

## 2. Показатели, критерии и шкала для оценивания сформированности компетенций

Контролируемые результаты	Оценки сформированности компетенций			
	Неудовлетворительно (2)	Удовлетворительно (3)	Хорошо (4)	Отлично (5)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с не-	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные

	ошибки	грубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков	При решении стандарт-	Имеется минимальный	Продemonстрированы базовые	Продemonстрированы навыки
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий

### 3. Процедура оценивания компетенций

Тестирование используется для оценки освоения обучающимися сформированности компетенций. Тесты представляют собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющих упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо»(4), «удовлетворительно»(3) или «неудовлетворительно»(2).

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

(ниже порогового уровня)	
--------------------------	--

Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

#### 4 Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций

#### 4 Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций

ФИО обучающегося _____			Подпись преподавателя
Индекс компетенции	Содержание компетенции	Показатель оценивания компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		

УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;		
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;		
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;		
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;		
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ПК-1	Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых технологий		
ПК-2	Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
ПК-3	Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства		
ПК-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПК-5	Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции		