Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан

СВОДНЫЙ ФОС ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
шифр и наименование направления подготовки / специальности

«Технология производства продуктов и организация общественного питания»
наименование специализации

заочная
форма обучения

Проверяемые 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания

Оглавление

Б1.О.01.01«История России» 4
Б1.О.01.02 «Философия» 9
Б1.О.01.03«Иностранный язык» 16
Б1.О.01.04 «Физическая культура и спорт» 21
Б1.О.01.05 «Экономика» 27
Б1.О.01.06 «Правоведение» 34
Б1.О.01.07 «Социология и психология социальных коммуникаций» 43
Б1.О.01.08 «Экология» 48
Б1.О.01.09 «Безопасность жизнедеятельности» 52
Б1.О.01.10 «Русский язык и культура коммуникаций» 59
Б1.О.01.11 «Основы российской государственности» 64
Б1.О.02.01 «Математика» 69
Б1.О.02.02 «Теория вероятностей и математическая статистика» 74
Б1.О.02.03 «Физика» 79
Б1.О.02.04 «Введение в информационные технологии» 86
Б1.О.02.05 «Инженерная и компьютерная графика» 91
Б1.О.02.06 «Общая и неорганическая химия» 96
Б1.О.02.07 «Электротехника и электроника» 101
Б1.О.02.08 «Биоорганическая химия» 107
Б1.О.03.01. «Прикладная механика» 112
Б1.О.03.02. «Технология продукции общественного питания» 117
Б1.О.03.03. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 123
Б1.О.03.04. «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» 127
Б1.О.03.05. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 131
Б1.О.03.06. «Органическая химия» 140
Б1.О.03.07. «Процессы и аппараты пищевых производств» 145
Б1.О.03.08. «Физиология питания» 151
Б1.О.03.09. «Системы искусственного интеллекта» 156
Б1.О.03.10. «Контроль качества продуктов общественного питания» 161
Б1.О.03.11. «Химические основы биологических процессов» 168
Б1.В.01.01. «Методы исследования продуктов общественного питания» 173
Б1.В.01.02. «Инновационные технологии в общественном питании» 178
Б1.В.01.03. «Сервис и персонал в общественном питании» 184
Б1.В.01.04. «Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания» 190
Б1.В.01.05. «Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания» 195
Б1.В.01.06. «Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания» 201
Б1.В.01.07. «Технология функциональных продуктов общественного питания» 206
Б1.В.01.08. «Безопасность продуктов общественного питания» 212
Б1.В.01.09. «Органолептический анализ продуктов общественного питания» 217

Б1.В.01.10. «Проектирование предприятий общественного питания» 223
Б1.В.01.11. «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» 229
Б1.В.01.12. «НАССР в общественном питании» 235
Б1.В.01.13. «Технология специальных видов питания» 241
Б1.В.01.14. «Пищевой дизайн продуктов общественного питания» 248
Б1.В.01.15. «Основы гастрономического туризма» 255
Б1.В.01.16. «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания» 261
Б1.В.01.17. «Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания» 267
Б1.В.02 «Элективные курсы по физической культуре и спорту» 272
Б1.В.03.01 «Инновационная экономика и технологическое предпринимательство» 276
Б1.В.03.02 «Практико-ориентированный проект» 290
Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания» 298
Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика» 303
Б2.О.02(П) «Производственная практика: технологическая практика» 312
Б2.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная практика» 324
Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика» 330
ФТД.01 «Основы военной подготовки» 337
ФТД.02 «Адаптивные информационно-коммуникационные технологии» 343
ФТД.03 «Психология общения» 351

Б1.О.01.01«История России»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы в РПД
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите год отмены крепостного права в России: а) 1851 г. б) 1864 г. в) 1861 г. г) 1871 г.	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основоположником антинорманнизма в истории России считается: а) В.Н. Татищев б) Н.М. Карамзин в) Б.А. Рыбаков г) М.В. Ломоносов	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*3*
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите характерную черту новой экономической политики, сложившуюся в 1921-1928 гг. в СССР: а) введение продразвёрстки б) допуск частного капитала в экономику в) запрещение товарно-денежных отношений г) отмена хозрасчёта на предприятиях	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*2*
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите какое из названных событий относится к XVI в.? а) Северная война б) Ливонская война в) Семилетняя война г) Смоленская война	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*4*
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите событие, с которым связаны имена Ивана Болотникова, Василия Шуйского, польского королевича Владислава, а) Смута б) Ливонская война в) опричнина г) боярское правление в малолетстве Ивана Грозного	а)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Ниже приведён ряд терминов, понятий, названий. Все они, за исключением двух, связаны со временем царствования Павла I. Укажите и запишите ответы, относящихся к другому историческому периоду. а) Указ о трёхдневной барщине; б) Мальтийский орден; в) «Чугунный» цензурный устав;	в) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*1*	*1*	*2*

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы в РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>г) Петрашевцы;</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.
Укажите авторов программы «500 дней», которая была утверждена Верховным Советом РСФСР 11 сентября 1990 года:
а) М. С. Горбачев;
б) Л. И. Абалкин;
в) С. С. Шаталин;
г) Г. А. Явлинский.</td><td>в) г)</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.
Какие территории вошли в состав России в XVII в.?
а) Среднее и Нижнее Поволжье
б) Крым
в) Киев
г) Левобережная Украина</td><td>в) г)</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.
Укажите города, вошедшие в состав Русского государства в годы правления Ивана Грозного.
а) Выборг
б) Казань
в) Рига
г) Астрахань</td><td>б) г)</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>5</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.
Дайте определение понятия «народники», течения/явления, возникшего в России в 1860-1870 гг.</td><td>Народники – это политическое движение русской интеллигенции 1860-1870-х годов, часть которой участвовала в революционной агитации против царизма.</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>5</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table><tr><th>Событие</th><th>Годы</th></tr><tr><td>А) Полтавский бой
Б) штурм Перекопа войсками под командованием М. В. Фрунзе
В) Мукденское сражение
Г) битва на реке Шелони</td><td>1) 1471 г.
2) 1551 г.
3) 1709 г.
4) 1905 г.
5) 1920 г.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>3</td><td>5</td><td>4</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите</td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы в РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>соответствующую позицию из второго столбца.
<table><tr><td>Событие</td><td>Годы</td></tr><tr><td>А) основание Троицкого монастыря Сергием Радонежским
Б) Соборное уложение
В) открытие движения по железной дороге от Москвы до Петербурга
Г) начало вывода советских войск из Афганистана</td><td>.
1) 1649 г.
2) 1337 г.
3) 1851 г.
4) 1988 г.
5) 1582 г.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table><tr><td>Событие</td><td>Годы</td></tr><tr><td>А) создание Временного правительства
Б) заключение Андрусовского перемирия с Польшей
В) провозглашение Российской империи
Г) набег Тохтамыша на Москву</td><td>1) 1382 г.
2) 1492 г.
3) 1667 г.
4) 1721 г.
5) 1917 г.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>5</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.
Дайте определение понятия «план Барбаросса» течения/явления, возникшего в СССР в 1939-1941 гг.</td><td>План Барбаросса – это кодовое название плана нападения немецких войск на СССР в 1941 году.</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы в РПД
15.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Используя знания по истории России, раскройте смысл понятия «Священный союз».	Священный союз — объединение европейских монархов, возникшее после падения империи Наполеона I. Цель союза - сохранение европейских границ, установленных Венским конгрессом 1815 года, а также борьба против революционных движений в Европе.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*3*
16.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Используя знания по истории России, раскройте смысл понятия «парад суверенитетов».	«Парад суверенитетов» -условное название процесса принятия союзными республиками и автономиями в составе СССР и РСФСР деклараций о государственном суверенитете в конце 1980-х - первой половине 1990-х годов.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*4*
17.	**Расположите в хронологической последовательности исторические события.** а) Начало книгопечатания в Европе. б) Присоединение Пскова к Московскому государству. в) Присоединение Астраханского ханства к Московскому государству. г) Полтавская битва Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо, начиная с самого раннего события.	а) б) в) г)	Закрытый на установление последовательности	*2*	*2*	*5*
18.	**Расположите в хронологической последовательности исторические события.** а) Судебник Ивана IV; б) написание Нестором «Повести временных лет»; в) первое кругосветное путешествие Магеллана. г) Соляной бунт Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо, начиная с самого раннего события.	б) в) а) г)	Закрытый на установление последовательности	*2*	*2*	*4*
19.	**Расположите в хронологической последовательности исторические события** а) Отмена крепостного права в России; б) Ноябрьская революция в Германии. в) Принятие Соборного уложения царя Алексея Михайловича. г) Первая русская революция Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо, начиная с самого раннего	в) а) г) б)	Закрытый на установление последовательности	*2*	*2*	*3*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы в РПД
	события.					
20.	**Расположите в хронологической последовательности исторические события** а) битва на реке Сити б) переход армии С. Боливара через Анды в) избрание на царство Михаила Романова г) Призвание на княжение Рюрика Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо, начиная с самого раннего события.	г) б) в) г)	Закрытый на установление последовательности	*2*	*2*	*4*

Б1.О.01.02 «Философия»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите философа, который сформулировал три вопроса, выражающие, по его мнению, сущность философии: - Что я могу знать? Что я должен делать? На что я могу надеяться? а. Аристотель б. Г. Гегель в. И. Кант г. Фома Аквинский	в	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите древнегреческого философа, который, считал главной задачей философствования самопознание, пропагандируя лозунг "Познай самого себя": а. Фалес б. Гераклит в. Сократ, г. Аристотель	в	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Техника является результатом взаимодействия природы, общества и _____.	науки	Открытый на дополнение	1	1	1
4.	**Установите правильную последовательность этапов развития античной философии в хронологическом порядке.** а. Досократовский период б. Классический период в. Эллинистическо-римская философия Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	а б в	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
5.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Основная задача средневековой философии состояла в познании мира и человеческого бытия через религию и _____.	веру	Открытый на дополнение	2	2	2
6.	**Установите соответствие между именами выдающихся философов и их высказываниями:**	<table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	Закрытый на сопоставление	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Имена философов</th><th>Высказывания</th></tr>
<tr><td>а. Пифагор.
б. Гераклит.
в. Протагор.</td><td>1. «Человек – мера всех веще».
2. «Всё состоит из атомов».
3. «В одну и ту же реку нельзя войти дважды».</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:
<table>
<tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Установите соответствие между методами познания и их характеристиками:
Столбцы меняем местами.
<table>
<tr><th>Методы познания</th><th>Характеристики</th></tr>
<tr><td>1. Моделирование
2. Формализация
3. Индукция
4. Дедукция</td><td>а Выведение общего положения из частных.
б Имитация свойств искомого объекта.
в Вывод на основе знания общих закономерностей.
г Отделение предметных форм от содержания.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:
<table>
<tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr>
<tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.

Общий элемент философии Буддизма (Древняя Индия) и Конфуцианства (Древний Китай) — это:

а. Вера в абсолютную свободу воли человека.
б. Акцент на важности знания божественных сущностей.
в. Стремление достичь гармонии через моральный порядок и нравственное поведение.
г. Признание силы природы и природных циклов как определяющих факторов человеческой судьбы.</td><td>в

Оба учения сосредоточены на значимости человеческого морального совершенствования и достижении внутреннего покоя через правильные поступки и осознанное поведение.</td><td>Комбинированный с выбором одного ответа и обоснование выбора</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите главные отличия гносеологии от эпистемологии: а. Гносеология изучает фундаментальные вопросы познания, в то время как эпистемология концентрируется на условиях возникновения и обосновании научного знания. б. Эпистемология рассматривается как отдельная область психологии, тогда как гносеология принадлежит исключительно философии. в. Гносеология ограничивается обсуждением природы обыденного знания, а эпистемология занята исключительно формализацией научного знания. г. Эпистемология сосредоточена на механизме подтверждения истинности знаний, в то время как гносеология охватывает вопросы общего понимания процесса познания.	а г	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	1	1	1
10.	**Прочитайте вопрос и выберите правильный ответа:** Онтология – это раздел философии, изучающий проблемы: а. Познания б. Бытия в. Человека г. Природы	б	Закрытый с выбором одного ответа	1	1	1
11.	**Прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ:** Дайте философское определение термину «индивидуальность».	Индивидуальность – это неповторимое своеобразие конкретного человека, отличающее его от других людей	Откры с развернутым ответом	2	2	1
12.	**Установите правильную последовательность возникновения этапов исторического процесса, отражающих ключевые проблемы философии истории, в хронологическом порядке.** а. Появление цивилизаций и зарождение государственности б. Античное рабовладение и становление полисной демократии в. Средневековая феодальная система и религиозные мировоззрения г. Новое время: эпоха Просвещения и буржуазные революции д. Современный этап глобализации и постиндустриальное общество е. Первобытнообщинный строй и возникновение родоплеменных отношений Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	е а б в г д	Закрытый на установление последовательности	2	3	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите два правильных ответа:

Укажите правильные утверждения относительно онтологических оснований марксизма:

а. Источником всех социальных явлений считается трудовая деятельность человека.
б. Мир представляет собой единство материального и духовного начал.
в. Общественное бытие определяет общественное сознание.
г. Человек рождается вне общества и лишь позже включается в общественные связи.
д. Человеческая природа неизменна и одинакова для всех эпох.</td><td>а в</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Установите соответствие между. представителями русской философии и их произведениями.
<table><tr><td>Имена представителей</td><td>Их произведения</td></tr><tr><td>а. Николай Бердяев
б. Владимир Соловьев
в. Алексей Лосев
г. Лев Шестов</td><td>1. «Диалектика мифа»
2. «Критика отвлеченных начал»
3. ««Философия свободы».
4. «Апофеоз беспочвенности».</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:
<table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите правильный ответа:
Укажите основателя русской религиозной философии XIX века.
а. Федор Достоевский
б. Николай Федоров
в. Владимир Соловьёв
г. Константин Циолковский</td><td>в</td><td>Закрытый с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу:

Носителем познавательной активности является _____.</td><td>Субъект</td><td>Закрытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
17.	**Прочитайте вопрос и выберите три правильных ответа:** В философии к этапам эмпирического познания относятся: а Наблюдение б. Анализ в. Описание г. Измерение	а в г	Закрытый с выбором нескольких ответов	2	2	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Поясните термин суждение в контексте философско-правового материализма.	Суждение в контексте философско-правового материализма – это отражение в общественном сознании материального бытия, материальных отношений.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
19.	**Прочитайте вопрос и выберите три правильных ответа:** Разделами философии являются: а. Этика б. Логика в. Искусствознание г. Эстетика	а, б, г	Закрытый с выбором нескольких ответов	2	2	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ:** Дайте философское определение термина «познание».	Познание – это постижение сознанием многообразных сторон и связей бытия.	Открытый с развернутым ответом	3	3	1
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Эпохой восстановления идеалов античности в Европе является считается период: а. Средние века б. Возрождение в. Реформация г. Просвещение	б	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Современные исследователи выделяют два основных фактора формирования человека современного вида: естественный отбор и культурное_____.	Наследование	Открытый на дополнение	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и дополните фразу:** Философская дисциплина, описывающая и изучающая явления (феномены), а также историческое исследование форм и изначального опыта сознания – это _____.	Феноменология	Открытый на дополнение	2	2	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.**	4 Познание мира в Средние века осуществлялось	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснование	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Характерной чертой средневековой философии является:

1. Использование современных технологий
2. Критическое мышление и обоснованные аргументы
3. Упорство в достижении целей
4. Вера и религиозная составляющая</td><td>исключительно через веру</td><td>выбора</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.

Дайте определение понятию «философия XVIII века».</td><td>«Философия XVIII века»- это философия ума, разума, прогресса.</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу

Древнегреческий философ, который считал, что главной задачей философствования самопознание, пропагандируя лозунг "Познай самого себя" – это _____.</td><td>Сократ</td><td>Открытый на дополнение</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Установите соответствие между направлениями философского учения и содержанием:

<table><tr><th>Направления философского учения</th><th>Содержание философского учения</th></tr><tr><td>а. Концептуализм
б. Рационализм
в. Идеализм
г. Пантеизм</td><td>1. Философское течение, утверждающее, что подлинно реальным, самостоятельным существованием обладает только общее, единичное же производно от общего
2. Философское направление, приписывающее активную, творческую роль в мире исключительно идеальному началу и ставящее материальное в зависимость от идеального
3. Философское учение, отождествляющее Бога и природу.
4.Философское направление, согласно которому познание проявляется вместе с опытом, но не исходит из опыта.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:</td><td><table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr><tr><td>1</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td><td>г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
8.	**Установите правильную последовательность этапов развития философской антропологии в хронологическом порядке.** а. Античная философия (Платон, Аристотель) в. Новое время (Декарт, Локк, Кант) антропология (Хайдеггер, Сартр, Мерло-Понти) г. Немецкая классическая философия (Фихте, Шеллинг, Гегель) б. Средневековая схоластика (Августин, Фома Аквинский) Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	а в г б	Закрытый на установление последовательности	2	3	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Учение о бытии и существовании это-_____.	Онтология	Открытый на дополнение	1	1	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Термин наиболее точно отражающий предмет изучения философии: а. Эстетика б. Гносеология в. Метафизика г. Этика	в	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

Б1.О.01.03«Иностранный язык»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Since the origin of civilization man has always processed food, and the basic purposes of food ____have remained unchanged (пропущенное слово запишите на английском языке).</td><td>processing</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте предложения и выберите два правильных ответа.

Укажите предложения, которые используются для представления докладчика аудитории.
1. Good morning everyone, let me thank you for being here today.
2. My talk is particularly relevant to those of you who develop recipes of the nutritive dishes.
3. For those of you who don’t know me, my name is Kirill lavrov.
4. Let me introduce myself. My name is Ivan Denisov.

Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.</td><td>3,4</td><td>Закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Установите соответствие между словами и их E-mail-аббревиациями, используемыми в деловой переписке.
<table><tr><td>Слово</td><td>E-mail аббревиация слова</td></tr><tr><td>a) Information</td><td>1. 2DAY</td></tr><tr><td>b) Advertisement</td><td>2. INFO</td></tr><tr><td>c) Today</td><td>3. AD</td></tr><tr><td></td><td>4. 2NITE</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>a</td><td>b</td><td>c</td></tr><tr><td>.</td><td>..</td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>a</td><td>b</td><td>c</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствие</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите последовательность предложений в правильном порядке, чтобы получился диалог.
1. - Thank you.
2. - Good afternoon. Russian Food Technologies . How can I help you?
3. Yes, I’ll put you through.
4. – Good afternoon. This is Ivan Borisov from MSTU College. Is Arina Chekiina there , please?

Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.</td><td>2,4,3,1</td><td>Закрытого типа на установление правильной последовательности</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте предложения и выберите два правильных ответа.

Укажите предложения, которые используются для привлечения интереса аудитории к докладу.
1. For those of you who don’t know me, my name is Lev Sechov.
2. Today’s topic is of particular interest for those of you who…
3. My talk is particularly relevant to those of us who…
4. I’m here today in my function as the Top manager of Russian Food Technologies

Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.</td><td>2,3</td><td>Закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>3</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Установите соответствие между английскими высказываниями и их переводом, используемыми в деловой коммуникации:

<table><tr><th>Английское высказывание</th><th>Перевод высказываний</th></tr><tr><td rowspan="4">1. If you have any questions, let me know.
2. I am writing to confirm our appointment on December 18th.
3. If I can be of any further assistance, please do contact me again.</td><td>a) Если Вам понадобится моя помощь, свяжитесь пожалуйста со мной еще раз..</td></tr><tr><td>b). ...позвольте заверить Вас, что мне было крайне приятно встретиться с Вами...</td></tr><tr><td>c). Если у Вас есть вопросы, об-ращайтесь, пожалуйста.</td></tr><tr><td>d). Подтверждаю нашу встречу 18 декабря.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>.</td><td>.</td><td>.</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>c</td><td>d</td><td>a</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и дополните предложение:

Food_____ involves the study of all aspects of science related to food, food chemistry, biochemistry and microbiology.
(пропущенное слово запишите на английском языке).</td><td>science</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу:** A food technologist must have a broad ____of scientific and engineering principles. (пропущенное слово запишите на английском языке).	knowledge	Открытого типа на дополнение	2	3	2
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** **Высказыванием** «Unfortunately, I shan`t be able to meet with you at the appointed time» **автор** 1. Переносит назначенную встречу 2. Отклоняет назначенную встречу. 3. Не сможет встретиться в назначенное время 4. Впервые слышит о назначенной встрече.	2	Закрытого типа с выбором одного ответа	2	2	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** The nutritionists use the word «foodstuffs» for those portions of foods the body can use, mainly the proteins, ___and carbohydrates. (пропущенное слово запишите на английском языке).	fate	Открытого типа на дополнение	3	3	2
9.	**Установите правильный порядок написания почтового адреса на английском языке:** 1. почтовый индекс 2. номер дома; 3. страна 4. улица 5. город. Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.	2,4,5,1,3.	Закрытого типа на установление правильной последовательности	2	3	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и вставьте пропущенное слово:** The food technologist should be well acquainted with the composition of ___,i ts properties and the utilization of food by the human body. (пропущенное слово запишите на английском языке).	food	Открытого типа на дополнение	2	3	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и вставьте пропущенное слово:** A well balanced diet is necessary for the maintenance of good ___. (пропущенное слово запишите на английском языке).	health	Открытого типа на дополнение	2	3	2
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите предложения, которые употребляются в английском языке для извинения: 1. I am sorry about …. 2. I'm afraid there's a slight problem with the materials you sent us.	1,3,4	Закрытого типа с выбором нескольких ответов	3	3	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>3. I'd like to apologize for …..
4. I have to say I'm really very sorry about this.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.

An increase in the amounts of vegetables and ___ in the diet may have the effect of reducing the risk of developing several deseases.
(пропущенное слово запишите на английском языке).</td><td>fruits</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите последовательность.

Прочитайте текст и расположите части в правильном порядке, чтобы получилось деловое письмо.

1. We have received your letter of the 14th Januaryl and have to inform you that we cannot reduce our prices by 15 per cent. Our prices are quite reasonable and our goods are in great demand on the world market.
2. Dear Sirs,
3. Artyom Divnov.
4. We are looking forward to meeting your in Ufa.
5. Yours faithfully,

Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.</td><td>2,1,4,5,3</td><td>Закрытого типа на установление правильной последовательности</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между формой обращения в деловом письме на английском языке и варианты их использования:
<table>
<tr><th>Формы обращения на английском языке</th><th>Варианты использования форм обращения</th></tr>
<tr><td rowspan="4">1.Dear Mr.Green
2..Dear Mrs.Green
3. Dear Ms Green</td><td>a) Если вы обращаетесь к женщине, но не знаете к замужней или незамужней</td></tr>
<tr><td>b) Если вы обращаетесь к женщине, но не знаете ее имени</td></tr>
<tr><td>c) Если вы обращаетесь к мужчине и вы знаете его имя.</td></tr>
<tr><td>d) Если вы обращаетесь к женщине, и вы знаете, что она замужем.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>c</td><td>d</td><td>a</td></tr>
</table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Установите соответствие между английскими выражениями, используемыми в деловой коммуникации и их русским переводом:
<table>
<tr><th>Выражение на английском языке</th><th>Перевод выражения на русский язык</th></tr>
<tr><td rowspan="4">1. Let’s start with…
2.The first item on the agenda is…
3.What is the main problem?
4. I agree with you that …</td><td>a) В чем заключается главная проблема?</td></tr>
<tr><td>b) Давайте начнем с …</td></tr>
<tr><td>c) Первый пункт на повестке дня …</td></tr>
<tr><td>d) Я согласен с вами, что …</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>.</td><td>.</td><td>.</td><td></td></tr></table>
</td><td>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>b</td><td>c</td><td>a</td><td>d</td></tr></table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Выберите предложения в страдательном залоге (Passive Voice):
1.Food technology is
spoken of as scientific study of food and food preparation.
2. The biological changes occurring in the industrial processing
of food are also of great importance.
3. The word «food» is used to designate anything edible whether it is a
natural product or a partially processed products.

Ответ запишите в виде последовательности цифр слева направо.</td><td>1,3</td><td>Закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст задания и выберите правильный ответ.

Укажите заключительное приветствие на английском языке, которое используется в деловом письме, когда автор письма не знает имени человека, к которому обращается:
1. Yours faithfully
2. Your friend
3. Yours sincerely
4. With love to you</td><td>1</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

Б1.О.01.04 «Физическая культура и спорт»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Процесс совершенствования двигательных способностей, направленный на всестороннее физическое развитие человека, называется: а) общая физическая подготовка; б) физическое состояние; в) специальная физическая подготовка.	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.1
2.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «физическое воспитание».	Физическое воспитание – это вид воспитания, специфическим содержанием которого являются обучение движениям, воспитание физических качеств, овладение специальными физкультурными знаниями и формирование осознанной потребности в физкультурных занятиях.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1.1
3.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Укажите, какой принцип лежит в основе повторного метода тренировки: а) выполнение максимального количества повторений без отдыха между ними; б) чередование интенсивных нагрузок с полным восстановлением перед следующим подходом; в) постепенное увеличение нагрузки без учета состояния спортсмена; г) постоянство интенсивности тренировок независимо от физического состояния атлета.	б) Этот вариант наиболее корректен, т.к. основан на выполнении нескольких подходов подряд с высокой нагрузкой, позволяющей достичь необходимой степени усталости мышечной группы.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1.2
4.	**Установите правильную последовательность основных этапов тренировочного процесса в занятиях физической культурой:** а) расслабление; б) разогрев; в) заминка; г) основная нагрузка. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	б) г) в) а)	Закрытый на установление последовательности	1	1	1.2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>5.</td><td>Установите соответствие между этапами техники прыжков в длину с разбега и их описанием:
<table><tr><th>Этапы техники прыжков в длину с разбега</th><th>Описание</th></tr><tr><td>а) разбег
б) отталкивание
в) полёт
г) приземление</td><td>1.Сохранение равновесия и приземление с минимальным воздействием на суставы.
2.Последовательные шаги для набора оптимальной скорости.
3. Переход от горизонтального движения к вертикальному толчку ногами.
4. Управление телом в воздухе для достижения максимальной дальности прыжка.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Установите соответствие между видами растяжки и их особенностями.
<table><tr><th>Виды растяжки</th><th>Особенности</th></tr><tr><td>а) статическая
б) баллистическая
в) ассистированная
г) динамическая</td><td>1. Выполняется с партнером или специальным оборудованием
2. Длительное удержание положения в конце диапазона
3. Регулярное повторение однотипных циклов подготовки
4. Ориентация на специфику вида спорта и соревновательных требований</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>1.1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.</td><td>б) в)</td><td>Закрытый с выбором нескольких</td><td>1</td><td>1</td><td>1.2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Укажите, какие из перечисленных признаков характерны для переменного метода тренировки: а) выполнение упражнений с постоянной интенсивностью на всём протяжении занятия; б) изменение темпа или интенсивности выполнения упражнения в процессе тренировки; в) чередование отрезков с высокой и низкой интенсивностью без чётко заданных пауз отдыха; г) выполнение упражнений с максимальной нагрузкой и длительными перерывами между подходами.		ответов			
8.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных преимуществ прикладных видов спорта в профессиональной подготовке будущих специалистов.	Прикладные виды спорта: 1. Развивают профессиональные компетенции. 2. Повышают физическую подготовку. 3. Укрепляют психологическую устойчивость. 4.Воспитание привычки соблюдать установленные нормы и правила поведения**.** 5.Формированию прикладных навыков и умений. 6. Формирование прикладных физических качеств.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
9.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Укажите, какой фазе технического выполнения прыжка в длину с места уделяется наибольшее внимание для увеличения дистанции прыжка: а) подготовка к прыжку (разведение рук); б) отталкивание ногами от земли; в) полёт в воздухе; г) приземление.	б) Фаза отталкивания ногами является самой важной частью прыжка в длину с места, так как именно в этот момент создается основной вектор движения, влияющий на итоговую дистанцию прыжка.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1.3
10.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Повторный метод тренировки заключается в многократном выполнении определенного упражнения с установленной нагрузкой и продолжительностью, перемежаемым периодом полного или частичного _____.	восстановления	Открытый на дополнение	2	2	1.2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите факторы, оказывающие значительное положительное воздействие на развитие общей выносливости: а) ограничение потребления жидкости перед тренировкой; б) увеличение объёма тренировок с постепенным повышением уровня нагрузки; в) полноценное сбалансированное питание и регулярный режим сна; г) изоляция отдельных мышечных групп во время занятий.	б) в)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1.1
12.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Способность противостоять физическому утомлению в процессе мышечной деятельности называется _____.	выносливостью	Открытый на дополнение	1	1	1.1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Под микроциклом в тренировочном процессе понимается: а) годичный цикл спортивной подготовки; б) недельный тренировочный цикл; в) цикл, включающий два-три дня тренировок подряд; г) цикл переходного периода после сезона.	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.1
14.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Элемент комплекса ритмической гимнастики, который развивает мышцы плечевого пояса и рук: а) наклоны корпуса назад и вперёд; б) прыжки на месте с разведением ног; в) отжимания от пола; г) шаги с высоким подниманием коленей.	в) Отжимания от пола активно нагружают мышцы плеч, трицепсы, грудные мышцы и переднюю дельтовидную мышцу, способствуя развитию силы и выносливости верхней части тела.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	1	1	1.2
15.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Для обеспечения безопасности при самостоятельных занятиях физической культурой необходимо всегда начинать тренировку с разминки и заканчивать её _____.	заминкой	Открытый на дополнение	1	1	1.1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите правильную последовательность выполнения элементов комплекса упражнений ритмической гимнастики в порядке нарастания интенсивности от минимально энергозатратных к максимальным:

а) интенсивные танцевальные связки с элементами акробатики;
б) легкий бег на месте с переходом на ходьбу;
в) простые динамические растяжки (наклоны, круговые движения конечностями);
г) скакалка с быстрым темпом и изменением высоты прыжков;
д) силовая часть с выполнением отжиманий и выпадов.

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.</td><td>в) б) д) г) а)</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>3</td><td>3</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите фактор, который является определяющим в достижении высоких результатов в прыжках в длину с места:

а) развитие максимальной силы ног;
б) улучшение гибкости тела;
в) увеличение мышечной массы верхней части туловища;
г) повышение выносливости сердечно-сосудистой системы.</td><td>а)</td><td>Закрытый с выбором одного варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между составляющими здорового образа жизни и соответствующими рекомендациями:

<table><tr><th>Составляющие здорового образа жизни</th><th>Рекомендации</th></tr><tr><td>а) рациональное питание
б) физическая активность
в) закаливание организма
г) отсутствие вредных привычек</td><td>1. Регулярные прогулки на свежем воздухе, занятия спортом.
2. Отказ от курения, алкоголя, наркотиков.
3. Контроль калорийности пищи, баланс белков, жиров и углеводов.
4. Водные процедуры, контрастный душ, воздушные ванны.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:</td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>4</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
19.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Перечислите не менее двух основных преимуществ для организма человека при регулярном выполнении упражнений на гибкость.	Регулярное выполнение упражнений на гибкость способствует: 1.улучшение подвижности суставов, 2. повышение эластичности мышц 3. снижение риска травматизма.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1.1
20.	**Прочитайте текст вопроса дополните фразу.** Физическое упражнение, где принимается упор лежа на локти и носки ног, тело образовывает прямую линию и удерживается такое положение от 30 секунд до минуты называется _____.	«планка»	Открытый на дополнение	2	2	1.1

Б1.О.01.05 «Экономика»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность в порядке расчета (от первого к последнему) следующие макроэкономические показатели на основе метода добавленной стоимости:

А) Национальный доход (НД)
Б) Валовой внутренний продукт (ВВП)
В) Чистый национальный продукт (ЧНП)
Г) Личный располагаемый доход (ЛРД)

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.</td><td>Б, В, А, Г</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>3</td><td>2.1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность развития экономической науки в хронологическом порядке (от наиболее раннего к позднему):

А) Маржиналистская революция и формирование неоклассической школы
Б) Меркантилизм как первая школа экономической мысли
В) Кейнсианская революция и обоснование активной роли государства
Г) Классическая политическая экономия (А. Смит, Д. Рикардо)

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.</td><td>Б, Г, А, В</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>3</td><td>1.1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом эластичности проса по цене и его описанием.
<table><tr><th>Вид эластичности спроса по цене</th><th>Описание</th></tr><tr><td>1. Совершенно неэластичный спрос</td><td>А. Коэффициен эластичности равен 1. Изменение цены ведет к пропорциональному изменению величины спроса.</td></tr><tr><td>2. Неэластичный спрос</td><td>Б. Коэффициент эластичности равен 0. Величина спроса не меняется при изменении цены.</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>1.2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	3. Единичная эластичность — В. Коэффициент эластичности меньше 1, но больше 0. Величина спроса изменяется в меньшей степени, чем цена. 4. Эластичный спрос — Г. Коэффициент эластичности больше 1. Процентное изменение величины спроса превышает процентное изменение цены. Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 2 3 4 _ _ _ _					
4.	**Прочитайте текст и установите логическую последовательность шагов фирмы для максимизации прибыли в краткосрочном периоде (совершенная конкуренция):** А) Сравнение предельной выручки (MR) с предельными издержками (MC) Б) Определение рыночной цены (P) как заданной величины В) Выбор объема выпуска Q, при котором P = MC (при условии P ≥ AVC минимум) Г) Расчет прибыли как (P – ATC) × Q Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.	Б, А, В, Г	Закрытого типа на установление последовательности	3	3	1.3
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Реальная заработная плата работника увеличится, если при прочих равных условиях… А) номинальная заработная плата вырастет быстрее, чем индекс потребительских цен. Б) номинальная заработная плата увеличится на любой процент. В) индекс потребительских цен снизится, а номинальная зарплата останется неизменной. Г) номинальная заработная плата и цены на товары вырастут одинаково.	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Экономический показатель, отражающий средневзвешенный уровень цен на товары и услуги за определённый период, называется _____ цен.</td><td>индексом</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>1</td><td>2.1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом безработицы и его основной причиной.
<table><tr><th>Вид безработицы</th><th>Основная причина</th></tr><tr><td>1. Фрикционная</td><td>А. Спад деловой активности в ходе э ономического цикла (рецессия)</td></tr><tr><td>2. Структурная</td><td>Б. Поиск или ожидание работы в условиях постоянного движения рабочей силы</td></tr><tr><td>3. Циклическая</td><td>В. Несоответствие структуры спроса и предложения на рынке труда из-за технологических изменений</td></tr><tr><td>4. Сезонная</td><td>Г. Изменения в производстве, связанные с временами года</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>2.2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите логическую последовательность этапов проведения стимулирующей дискреционной фискальной политики в период спада:

А) Снижение налоговых ставок
Б) Рост располагаемого дохода домохозяйств и прибыли фирм
В) Увеличение совокупного спроса и реального ВВП
Г) Принятие закона о налоговых льготах или увеличении госрасходов

Ответ запишите в виде</td><td>Г, А, Б, В</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>3</td><td>2.3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>последовательности букв слева направо через запятую.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Назовите не менее трех основных функций денег.</td><td>1) мера стоимости
2) средство обращения
3) средство накопления.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>3</td><td>2</td><td>2.4</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа. Дайте обоснование выбору ответа.

Выберите операции, которые отражаются в кредите платежного баланса Российской Федерации (по методологии МВФ):
А) Экспорт нефти и газа в Германию
Б) Импорт автомобилей из Японии
В) Получение дивидендов российскими инвесторами от зарубежных активов
Г) Покупка российскими банками иностранных государственных облигаций</td><td>А, В
Обоснование выбора:
Кредит платежного баланса — операции, ведущие к притоку иностранной валюты в страну (экспорт, получение доходов от зарубежных инвестиций, привлечение кредитов).</td><td>Комбинированный с выбором нескольких ответов.</td><td>1</td><td>1</td><td>2.5</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Объясните, в чем заключается главное противоречие, которое изучает экономическая теория как наука.</td><td>Экономическая теория изучает противоречие между безграничностью человеческих потребностей и ограниченностью (редкостью) ресурсов, доступных для их удовлетворения.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>3</td><td>2</td><td>1.1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом рыночной структуры и ее основным признаком. Каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз.

<table><tr><th>Тип рыночной структуры</th><th>Основной признак</th></tr><tr><td>1. Совершенная конкуренция</td><td>А. Дифференциация продукта и неценовая конкуренция</td></tr><tr><td>2. Монополия</td><td>Б. Производство уникального продукта, не имеющего близких заменителей</td></tr><tr><td>3. Олигополия</td><td>В. Взаимозависимость фирм, стратегическое поведение</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Г</td><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>1.2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>4. Монополистическая конкуренция</td><td>Г. Множество фирм, однородный продукт, свободный вход и выход</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Издержки производства, которые не зависят от объема выпускаемой продукции (аренда, страховка), называются _____ издержками.</td><td>постоянными</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>1</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите логическую последовательность этапов принятия инвестиционного решения на основе показателя чистой дисконтированной стоимости (NPV):

А) Сравнение NPV с нулем: если NPV > 0 – проект принимается
Б) Дисконтирование всех будущих денежных потоков проекта к текущему моменту
В) Расчет суммы дисконтированных доходов за вычетом начальных инвестиций (NPV)
Г) Определение срока проекта и прогнозирование ежегодных поступлений

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.</td><td>Г, Б, В, А</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>3</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между макроэкономическим показателем и его определением. Каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз.
<table>
<tr><td>Макроэкономический показатель</td><td>Его определение</td></tr>
<tr><td>1. Валовой внутренний продукт (ВВП)</td><td>А. ВНД за вычетом амортизации (потребления основного капитала)</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td><td>Г</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>2.1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. Валовой национальный доход (ВНД)</td><td>Б. ВВП с учетом разницы между доходами, полученными гражданами страны за границей, и доходами иностранцев в данной стране</td></tr><tr><td>3. Чистый национальный продукт (ЧНП)</td><td>В. Совокупный объем производства, созданный на территории страны, независимо от национальной принадлежности факторов</td></tr><tr><td>4. Национальный доход (НД)</td><td>Г. Сумма всех доходов, полученных владельцами факторов производства</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
16.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Ситуация на рынке труда, при которой предложение рабочей силы превышает спрос на нее, называется _____.	безработицей	Открытого типа с дополнением	1	1	2.2
17.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятия «фискальная (бюджетно-налоговая) политика государства».	Фискальная политика — это деятельность государства по регулированию экономики через изменение государственных расходов и налогов.	Открытого типа с развернутым ответом	3	2	2.3
18.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятия «банковский мультипликатор»	Банковский мультипликатор — это коэффициент, показывающий, во сколько раз максимально может увеличиться денежная масса в экономике при росте депозитов коммерческих банков.	Открытого типа с развернутым ответом	3	2	2.4
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Выберите меры, которые Центральный банк РФ может использовать для сдерживания резкого ослабления рубля (при прочих равных условиях): А) Продажа иностранной валюты из	А, Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	1	2.5

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	золотовалютных резервов (валютные интервенции) Б) Повышение ключевой ставки В) Введение обязательной продажи экспортной выручки (например, 80%) Г) Снижение нормы обязательных резервов для коммерческих банков					
20.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Дополнительная полезность, получаемая от потребления каждой следующей единицы блага, называется _____ полезностью.	предельной	Открытого типа с дополнением	1	1	1.1

Б1.О.01.06 «Правоведение»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
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						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Принадлежащее конкретному лицу в правоотношении право называется: а) моральное право; б) субъективное право; в) объективное право; г) абстрактное право.	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Согласно Конституции РФ Российская Федерация по форме правления является: а) монархией; б) светским государством; в) республикой; г) федерацией;	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*3*
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Федеральное Собрание - это а) представительный и законодательный орган РФ; б) представительный и законотворческий орган РФ; в) законодательный орган РФ; г) исполнительный орган РФ.	а)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*2*
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Согласно Конституции РФ, к личным правам гражданина РФ относится право на а) ношение оружия; б) информацию; в) отдых; г) неприкосновенность жилища.	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*2*
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Способность субъекта права самостоятельно, своими осознанными действиями осуществлять юридические права и исполнять обязанности называется: а) юридической способностью; б) деликтоспособностью; в) правоспособностью; г) дееспособностью.	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*4*
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В третью очередь наследников по закону входят: а) родные дяди и тети наследодателя; б) дети наследодателя; в) дети и родители наследодателя; г) дети, родители и супруг (супруга)	а)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*3*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	наследодателя.					
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** К основаниям наследования относится а) закон; б) желание наследника; в) родственные отношения; г) завещание;	а) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*5*
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Только по решению суда применяются следующие административные наказания: а) штраф; б) предупреждение; в) административный арест; г) дисквалификация.	в) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*7*
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** За совершение административного правонарушения к юридическому лицу могут применяться: а) предупреждение; б) арест; в) дисквалификация; г) штраф;	а) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*6*
10.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия закона в юриспруденции	Закон в юриспруденции - нормативно-правовой акт, который принимается представительным (законодательным) органом государственной власти в особом порядке, регулирует определённые общественные отношения и обеспечивается возможностью применения мер государственного принуждения.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*7*
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Какой из перечисленных ниже признаков не является признаком правового государства: а) верховенство закона во всех сферах государственной и правовой жизни общества; б) территориальная организация населения страны; в) взаимная ответственность государства и личности; г) разделение властей.	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Какой из указанных признаков	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*7*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	характеризует тоталитарный политический режим? а) ограниченность власти правовыми законами; б) выборность органов власти народом; в) полное огосударствление всех сфер жизни общества; г) обязательность решений верховных органов власти для нижестоящих органов государства;					
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Как называется форма права, при которой решение государственного органа (главным образом судебного) по конкретному делу становится общеобязательным при решении аналогичных дел? а) законодательство; б) судебный прецедент; в) правовой обычай; г) нормативный договор.	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*2*
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Что такое институт права? а) первичная клеточка права, т.е. правовая норма; б) отрасль права; в) право в целом; г) группа правовых норм, регулирующих определённую разновидность общественных отношений;	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
15.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия преступления в уголовном праве	Преступление в уголовном праве — это виновно совершённое общественно опасное деяние, запрещённое уголовным законом под угрозой наказания	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*2*
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению						
1.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия коррупция юриспруденции	Коррупция — это использование своего должностного положения в целях получения выгоды для себя или других лиц вопреки интересам общества и государства	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*3*
2.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия взятка в юриспруденции	Взятка — это материальные ценности, деньги, имущественные выгоды или услуги, незаконные передаваемые должностному лицу за совершение (несовершение)	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*3*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		действий в интересах дающего с использованием служебных полномочий				
3.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия коммерческий подкуп	Коммерческий подкуп - это действие или бездействие, которые совершает или допускает сотрудник коммерческой организации в обмен на ценности: деньги, услуги, специальные условия	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*2*
4.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Какое наказание предусмотрено за коммерческий подкуп?	Наказание за коммерческий подкуп предусмотрено статьёй 204 Уголовного кодекса Российской Федерации. Оно может включать штраф, ограничение свободы, тюрьму, исправительные работы, запрет занимать некоторые должности.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*3*
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** К общим условиям ответственности в гражданском праве относятся а) противоправность поведения; б) вина в форме умысла или неосторожности; в) просрочка в исполнении обязательства; г) номинальные убытки;	а) б)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*2*
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** За совершение дисциплинарного проступка работодатель имеет право применить к работнику: а) штраф; б) исправительные работы; в) выговор; г) замечание;	в) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*4*
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** В каких ситуациях лицо, которое дало взятку освобождается от уголовной ответственности: а) если имело место вымогательство взятки со стороны должностного лица б) в случае деятельного раскаяния в) если лицо добровольно сообщило органу, имеющему право возбудить уголовное дело, о даче взятки г) при возмещении причиненного вреда.	а) в)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*7*
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Национальный план противодействия коррупции на очередной период утвержден: а) федеральным законом	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*5*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	б) указом Президента Российской Федерации в) постановлением Правительства Российской Федерации г) нормативным правовым актом уполномоченного федерального государственного органа					
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В каком нормативном правовом акте дается определение термина «коррупция»? а) Федеральный закон от 08.03.2006 № 40--ФЗ «О ратификации Конвенции Организации Объединенных Наций против коррупции» б) Федеральный закон от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции» в) Указ Президента РФ от 13.04.2010 № 460 «О Национальной стратегии противодействия коррупции» **г)** Указ Президента РФ от 11.08.204 № 126 «О противодействии коррупции и экстремизму»	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*6*
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Профилактика коррупции – это: а) деятельность правоохранительных органов и органов государственной власти субъектов Российской Федерации в пределах их полномочий по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции б) деятельность институтов гражданского общества, организаций и физических лиц по выявлению и последующему устранению причин коррупции в) деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции г) деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления в пределах их полномочий по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции.	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*5*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Какая сумма денег признается крупным размером взятки (а также стоимость ценных бумаг, иного имущества или выгод имущественного характера) а) До 25 тысяч рублей. б) От 25 до 150 тысяч рублей. в) 150 тысяч рублей до 1 миллион рублей. г) от 1 миллиона рублей	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*6*
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В какие сроки обновляются сведения о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера гражданских служащих на официальных сайтах государственных органов: а) в течение месяца со дня истечения срока, установленного для их подачи б) в течение 20 рабочих дней со дня истечения срока, установленного для их подачи в) в течение 14 рабочих дней со дня истечения срока, установленного для их подачи. **г)** в течение 7 рабочих дней со дня истечения срока, установленного для их подачи	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*5*
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В какие сроки гражданский служащий обязан представить в уполномоченное структурное подразделение государственного органа, в котором гражданский служащий замещает должность, уведомление о получении подарка в связи с должностным положением или исполнением служебных (должностных) обязанностей: а) не позднее 3 календарных дней со дня получения подарка б) не позднее 3 рабочих дней со дня получения подарка в) в течение месяца со дня получения подарка г) не позднее 10 дней со дня получения подарка.	б)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*5*
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Служебная проверка проводится: а) по решению представителя нанимателя б) по письменному заявлению гражданского служащего в) по устной жалобе гражданского служащего вышестоящему должностному лицу г) по заявлению третьих лиц.	а) б)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*2*

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.
Участие государственного гражданского служащего на платной основе в деятельности органа управления коммерческой организацией, за исключением случаев, установленных федеральным законом, влечет:
а) увольнение государственного гражданского служащего в связи с утратой доверия
б) предупреждение о неполном должностном соответствии
в) уголовную ответственность
г) все перечисленное выше</td><td>а)</td><td>Закрытый с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Установите соответствие между видами юридической ответственности и отраслями права: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table><tr><td>Виды юридической ответственности</td><td>Отрасли права</td></tr><tr><td>а) запрет на посещение мест проведения официальных спортивных соревнований в дни их проведения;
б) взыскание неустойки;
в) компенсация морального вреда;
г) лишение специального права;</td><td>1) гражданское право;
2) административное право.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Установите соответствие между правоотношениями и отраслями права, которые их регулируют: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table><tr><td>правоотношения</td><td>отрасли права</td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>а) гражданин был принят на работу в должности механика;
б) суд установил опеку над несовершеннолетним;
в) суд признал, что деяние было совершено в состоянии необходимой обороны;
г) гражданину был предоставлен ежегодный отпуск;</td><td>1) трудовое право;
2) семейное право;
3) уголовное право.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18.</td><td>
Установите соответствие между функциями и субъектом государственной власти РФ
<table>
<tr><th>Орган власти</th><th>функция</th></tr>
<tr><td>а) Президент РФ
б) Совет Федерации
в) Правительство РФ
г) Государственная Дума</td><td>1)осуществление мер по обеспечению обороны страны
2) формирование Совета Безопасности Российской Федерации
3) утверждение указа Президента Российской Федерации о введении военного положения
4) объявление амнистии
5) Правовое толкование судебных норм</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>
Установите соответствие между правоотношениями и отраслями права, которые их регулируют: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table>
<tr><td>правоотношения</td><td>отрасли права</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>а) заключена сделка;
б) приняты поправки в федеральный закон;
в) подписан коллективный договор;
г) гражданин вступил в права наследника;</td><td>1) гражданское право;
2) конституционное право;
3) трудовое право.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20.</td><td>
Установите соответствие между проступками и видами ответственности: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.
<table>
<tr><td>проступки</td><td>виды ответственности</td></tr>
<tr><td>а) переход дороги в неположенном месте;
б) неуплата в срок арендной платы;
в) прогул работы;
г) нарушение договора мены;</td><td>1) гражданская
2) административная
3) дисциплинарная.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td><td>1</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

Б1.О.01.07 «Социология и психология социальных коммуникаций»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ

В научный оборот термин «социология» ввёл:
А. Эмиль Дюркгейм.
Б. Макс Вебер.
В. Огюст Конт.
Г. Карл Маркс.</td><td>В</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Дайте определение общества в широком и узком смысле.</td><td>В широком смысле — всё человечество в его историческом развитии. В узком смысле — конкретная группа людей или этап развития</td><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите последовательность этапов развития общества в хронологическом порядке:
А. Постиндустриальное общество.
Б. Традиционное общество.
В. Индустриальное общество.

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.</td><td>Б В А</td><td>Задание закрытого типа на установление последовательность</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между сферой общества и её институтами:
<table><tr><td>Сфера общества</td><td>Институты</td></tr><tr><td>1. Политическая</td><td>А. Школа, университет, научные организации</td></tr><tr><td>2. Экономическая</td><td>Б. Государство, партии, парламент</td></tr><tr><td>3. Социальная</td><td>В. Банки, предприятия, рынки</td></tr><tr><td>4. Духовная</td><td>Г. Семья, здравоохранение, социальные службы</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>А</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных элементов входят в структуру общества:
А. Социальные группы.
Б. Природные ландшафты.
В. Социальные институты</td><td>А, В, Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Г. Общественные отношения. Д. Космические объекты.					
6.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа**. Укажите, какой институт относится к политической подсистеме общества: А. Семья. Б. Банк. В. Государство. Г. Церковь.	Государство — центральный институт политической системы, отвечающий за управление, законотворчество и обеспечение порядка.	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа и обоснование выбора	2	2	2
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Социальная мобильность – это: А. Процесс социализации индивида. Б. Перемещение индивида или группы в социальной структуре общества. В. Система социальных норм и ценностей. Г. Форма социального контроля.	Б	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ** На каком этапе развития психология определялась как наука о душе? А. В античности. Б. В XVII веке. В. В XX веке. Г. В эпоху Возрождения.	А	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	4
9.	**Прочитайте вопрос и выберите два правильных ответа:** Какие факторы способствовали выделению психологии в самостоятельную науку? А. Развитие философии. Б. Создание экспериментальных лабораторий. В. Разработка объективных методов исследования. Г. Появление новых религиозных течений.	Б, В	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	1	1	4
10.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** - отражение объективной действительности; - _____ поведения и деятельности; - _____ к изменяющимся условиям среды.	регуляция, адаптация	Задание открытого типа на дополнение	2	2	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** В какой связи находится социология с философией? А. Социология — часть философии.	Б	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Б. Философия даёт социологии методологические основы.
В. Они не связан.;
Г. Философия — часть социологии.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите три правильных ответа:

Какие функции выполняет социология?
А. Познавательную.
Б. Прогностическую.
В. Воспитательную.
Г. Практическую (прикладную).</td><td>А, Б, Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом развития общества и его характеристикой:

<table><tr><td>Тип развития</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>1. Эволюция</td><td>А. Резкие, скачкообразные изменения</td></tr><tr><td>2. Революция</td><td>Б. Постепенные, непрерывные изменения</td></tr><tr><td>3. Модернизация</td><td>В. Переход к новым технологиям и социальным структурам</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите три правильных варианта ответа:

Укажите, какие признаки характеризуют прогресс общества:
А. Усложнение социальной структуры.
Б. Рост уровня жизни населения.
В. Усиление социального неравенства.
Г. Расширение прав и свобод человека.</td><td>А, Б, Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Дополните основные критерии социального прогресса:
- рост уровня жизни;
- расширение прав и свобод;
- _____ (доступ к образованию, медицине, культуре);
- _____ (снижение уровня насилия, защита прав человека).</td><td>доступность социальных благ;
гуманизация общества.</td><td>Задание открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Опишите, как изменились социальные отношения в эпоху цифровизации. Приведите два примера новых форм взаимодействия, появившихся благодаря интернету.</td><td>Цифровизация сделала общение глобальным и мгновенным. Примеры: Социальные сети — позволяют поддерживать связи с людьми по всему миру, создавать сообщества по интересам. Удалённая работа — формирует новые</td><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>формы профессиональных отношений (онлайн-команды, фриланс), где важны навыки самоорганизации и цифровой коммуникации.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите последовательность этапов развития социальных отношений от наиболее простых к сложным:

А. Межгрупповые отношения.
Б. Межличностные отношения.
В. Международные отношения.
Г. Внутригрупповые отношения.

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.</td><td>Б Г А В</td><td>Задание закрытого типа на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между психологическим понятием и его характеристикой:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>1. Темперамент</td><td>А. Устойчивые представления о мире и ценностях</td></tr><tr><td>2. Характер</td><td>Б. Врождённые особенности нервной системы, влияющие на динамику поведения</td></tr><tr><td>3. Способности</td><td>В. Приобретённые черты, проявляющиеся в отношении к себе, другим, деятельности</td></tr><tr><td>4. Мировоззрение</td><td>Г. Индивидуальные возможности в овладении знаниями и навыками</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>А</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Объясните, как культурные традиции влияют на формирование индивидуальности.</td><td>Культура задаёт нормы и ценности, которые усваиваются в процессе социализации</td><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
10.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Дополните компоненты структуры индивидуальности: - темперамент; - характер; - способности; - _____.	мировоззрение (или самосознание, ценности).	Задание открытого типа на дополнение	1	1	4

Б1.О.01.08 «Экология»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.

Назовите учение Ч. Дарвина, который опирался на идеи Мальтуса .</td><td>Создал теорию естественного отбора, дифференцированное выживание и размножение особей, одновременно служит основным механизмом адаптации организмов к условиям среды</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Один из основных нормативных правовых актов РФ, регулирующий отношения в области экологического нормирования и стандартизации:
а) Конституция РФ
б) Федеральный закон «Об охране окружающей среды»
в) Федеральный закон «О стандартизации»
г) Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»</td><td>б</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

Укажите объекты стандартизации:
а) продукция
б) услуга
в) работы
г) природные ресурсы
д) процесс</td><td>а, б, г</td><td>Закрытый с выбором нескольких вариантов</td><td>1</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видами загрязнений и загрязняющими агентами.

<table><tr><th>Вид загрязнения</th><th>Загрязняющий агент</th></tr><tr><td>а) механическое
б) физическое
в) биотическое</td><td>1. экскременты
2. пестициды
3. шум</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:<table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а</td><td>б</td><td>в</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Дайте определение термина нормирование в области охраны окружающей среды:</td><td>в, г</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	а) установление нормативов на эксплуатацию природных ресурсов, вовлечение их в хозяйственный оборот б) разработка нормативных правовых документов в области охраны окружающей среды в) установление нормативов допустимого воздействия на окружающую среду при осуществлении хозяйственной и иной деятельности г) установление нормативов качества окружающей среды					
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** В настоящее время глобальный круговорот веществ нарушается из-за хозяйственной _____	Деятельности человека	Открытый на дополнение	2	2	2
7.	**Прочитайте текст и запишите развёрнутый ответ.** Назовите экологические методы в науке.	Методы мониторинга; микроскопические методы исследования; метод изоферментного анализа; рентгеноструктурный анализ; метод биоморфологический анализ; метод группового анализа; метод морфофизиологических индикаторов; интродукционный метод	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
8.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Назовите методы обработки воды для уничтожения вредоносных бактерий	Хлорирование, озонирование, ультрафиолетовое излучение, термическая обработка или кипячение, ультразвуковое излучение и др.	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
9.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Назовите главные источники шумового загрязнения	Транспорт, промышленность, строительство, бытовая деятельность	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Мутагенами называют вещества, вызывающие в организме человека: а) злокачественные заболевания б) отравления в) раздражение верхних дыхательных путей, кожи и слизистых оболочек г) изменения в генетической структуре клетки д) аллергические реакции	г	Закрытый с выбором одного варианта	1	2	1
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Концентрация вредного вещества, которая при ежедневной работе в течение 8 часов не должна вызывать заболевания или отклонения в состоянии здоровья, называют: а) предельно допустимая концентрация рабочей зоны б) предельно допустимая концентрация максимальная разовая в) предельно допустимая концентрация среднесуточная	а	Закрытый с выбором одного варианта	2	2	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Полоса, отделяющая источники промышленного загрязнения от жилых и общественных зданий от влияния вредных факторов производства - это_____	Санитарно -защитная зона	Открытый на дополнение	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Под качеством окружающей среды понимают: а) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных экосистем, биоразнообразия и генофонда б) способность к самоочищению и саморегуляции в) предел, за которым природа не в состоянии справляться с антропогенной нагрузкой г) **степень соответствия состояния среды потребностям человека и других живых организмов**	г	Закрытый с выбором одного варианта	2	2	2
4.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Международная некоммерческая организация, занимающая освещением проблем сохранения биоразнообразия планеты — это_____	МСОП	Открытый на дополнение	2	1	2
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Источники загрязнения атмосферы, находящиеся в зоне недеформированного ветрового потока, превышающую высоту здания в 2,5 раза, называют: а) внутриплощадные б) внеплощадные в) затененные г) **незатененные** **д) наземные**	г	Закрытый с выбором одного варианта	2	2	2
6.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Благоприятную зону экологического фактора, называют _____	Оптимум	Открытый на дополнение	1	1	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
7.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Назовите три примера невозобновимых ресурсов	1. минеральные (ископаемое топливо) 2.биологические (почвы, реликтовые леса и др.) 3. энергетические ресурсы (уран и др.)	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
8.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу**. Национальным органом по стандартизации в России является _____	Росстандарт	Открытый на дополнение	1	1	2
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ**. Максимальное количество загрязняющих веществ, которое в единицу времени может быть выброшено данным предприятием в атмосферу, называют: а)ПДК(предельно допусимая концентрация) б)ПДВ (предельно допустимый выброс) в)ПДК сред. сут.(предельно допусимая концентрация средняя суточная) г)ПДК макс. раз.(предельно допусимая концентрация максимального размера)	б	Закрытый с выбором одного варианта	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ** Напишите, что понимается под нормированием в области охраны окружающей среды.	Установление нормативов допустимого воздействия на окружающую среду при осуществлении хозяйственной и иной деятельности	Открытый с развернутым ответом	2	2	2

Б1.О.01.09 «Безопасность жизнедеятельности»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «безопасные условия труда» согласно статье 209 Трудового кодекса РФ	Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни воздействия таких факторов не превышают установленных нормативов.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Согласно статье 356 Трудового Кодекса Российской Федерации, Федеральный государственный надзор в области промышленной безопасности осуществляет: 1. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция) 2. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор) 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) 4. Управление труда Министерства труда и социального развития региона 5. Государственный пожарный надзор Министерства по чрезвычайным ситуациям (МЧС) (Роспожнадзор)	2	Закрытые, с выбором одного варианта ответа	0,2	3	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Согласно статье 265 Трудового Кодекса Российской Федерации запрещается применение труда лиц в возрасте до восемнадцати лет на работах: 1. с вредными и (или) опасными условиями труда, 2. на подземных, 3. по уборке жилых помещений 4. на работах, выполнение которых может причинить вред их здоровью и нравственному развитию	1, 2, 4	Закрытые, с выбором нескольких вариантов ответов	0,2	4	1
4.	**Прочитайте текст, вопроса и дополните фразу.** Военнослужащие, находящиеся на боевом дежурстве (боевой службе), в суточном и гарнизонном нарядах, в объектовом карауле, привлеченные для ликвидации последствий стихийных бедствий, а также при других чрезвычайных обстоятельствах исполняют специальные_____	обязанности	Открытые, задания на дополнение	0,2	4	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.

Дайте определение понятию «Приказ» согласно указу Президента РФ от 10.11.2007 N 1495 "Об утверждении общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации" ("Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации ").</td><td>Приказ - распоряжение командира (начальника), обращенное к подчиненным и требующее обязательного выполнения определенных действий, соблюдения тех или иных правил или устанавливающее какой-либо порядок, положение.</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий работодателя при возникновении несчастного случая в организации согласно Трудовому кодексу РФ (статьи 227-231) и Постановлению Минтруда России № 73 от 24.10.2002:

1. немедленно проинформировать о несчастном случае родственников пострадавшего
2. обеспечить своевременное расследование несчастного случая на производстве
3. немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в учреждение здравоохранения
4. сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какая она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других людей и не ведет к аварии
5. принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующий факторов на других лиц

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо.</td><td>3 5 4 2 1</td><td>Закрытые, задание на установление правильной последовательности</td><td>0,2</td><td>4</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие. между понятием и его соответствующей расшифровкой согласно Военной доктрине РФ (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976):

<table><tr><th>Понятие</th><th>Расшифровка</th></tr><tr><td>А военный конфликт
Б локальная война
В региона</td><td>1. форма разрешения межгосударственных или внутригосударственных противоречий с применением военной силы (понятие охватывает все виды вооруженного противоборства,</td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td></tr></table></td><td>Закрытые, задание на сопоставление</td><td>4</td><td>6</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания		Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	льная война Г крупномасштабная война	включая крупномасштабные, региональные, локальные войны и вооруженные конфликты) 2. война, в которой преследуются ограниченные военно-политические цели, военные действия ведутся в границах противоборствующих государств и которая затрагивает преимущественно интересы только этих государств (территориальные, экономические, политические и другие) 3. война с участием нескольких государств одного региона, ведущаяся национальными или коалиционными вооруженными силами, в ходе которой стороны преследуют важные военно-политические цели 4. состояние межгосударственных или внутригосударственных отношений, характеризуемое совокупностью факторов, способных при определенных условиях привести к возникновению военной угрозы 5. война между коалициями государств или крупнейшими государствами мирового сообщества, в которой стороны преследуют радикальные военно-политические цели. Крупномасштабная война может стать результатом эскалации вооруженного конфликта, локальной или региональной войны с вовлечением значительного количества государств разных регионов мира. Эта война потребует мобилизации всех имеющихся					

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td>материальных ресурсов и духовных сил государств-участников</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите показатель, который нормируется при искусственном освещении При искусственном освещении нормируется: 1.коэффициент естественного освещения (к.е.о.), % 2. максимальное значение освещенности 3. минимальное значение освещенности 4. к.е.о. и минимальное значение освещенности	3	Закрытые, с выбором одного варианта ответа	0,2	2	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Пожарная безопасность» согласно Федеральному закону от 21.12.1994 N 69-ФЗ «О пожарной безопасности"	Пожарная безопасность - состояние защищенности личности, имущества, общества и государства от пожаров	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Правовой основой воинской обязанности и военной службы являются: 1. Трудовой кодекс Российской Федерации 2. Конституция Российской Федерации 3. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" 4. другие федеральные законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие вопросы обороны, воинской обязанности, военной службы и статуса военнослужащих, международные договоры Российской Федерации	2, 3, 4	Закрытые, с выбором нескольких вариантов ответов	0,2	4	2
11.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Командир воинской части производит прием и сдачу дел и должности лично в присутствии представителя старшего командира (начальника). Для приема и сдачи дел и должности приказом старшего командира (начальника) назначается комиссия, которая проверяет общее состояние воинской части, отдельно наличие и состояние вооружения, военной техники,	акты	Открытые, задания на дополнение	0,2	4	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>боеприпасов и их учет, а также отдельно войсковое и финансовое хозяйство воинской части и составляют _____</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Согласно статье 356 Трудового Кодекса Российской Федерации, федеральный государственный контроль (надзор) за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права осуществляет:
1. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция)
2. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
4. Управление труда Министерства труда и социального развития региона
5. Государственный пожарный надзор Министерства по чрезвычайным ситуациям (МЧС) (Роспожнадзор)</td><td>1</td><td>Закрытые, с выбором одного варианта ответа</td><td>0,2</td><td>4</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между классами условий труда и их обозначением:

<table><tr><td>Классы условий труда</td><td>Обозначение класса условий труда</td></tr><tr><td>А оптимальные
Б допустимые
В вредные
Г опасные</td><td>1. 0
2. 1
3. 2
4. 3
5. 4</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr></table></td><td>Закрытые, задание на сопоставление</td><td>0,2</td><td>4</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Согласно указу Президента РФ от 10.11.2007 N 1495 "Об утверждении общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации" ("Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации "), непосредственным организатором внутренней службы в воинской части является:
1. командир воинской части
2. командир подразделения
3. начальник штаба
4. старшина роты</td><td>3</td><td>Закрытые, с выбором одного варианта ответа</td><td>0,2</td><td>4</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Приведение к Военной присяге (принесение обязательства) проводится: 1. после прохождения начальной военной подготовки и до прибытии военнослужащего к первому месту прохождения военной службы 2. до прибытии к месту прохождения учебных сборов 3. по прибытии военнослужащего к первому месту прохождения военной службы после прохождения начальной военной подготовки, срок которой не должен превышать два месяца 4. по прибытии гражданина к первому месту прохождения военных сборов или к месту прохождения учебных сборов - не позднее пяти дней со дня прибытия в воинскую часть	3, 4	Закрытые, с выбором нескольких вариантов ответов	0,2	4	2
16.	**Прочитайте текст и дополните фразу** Согласно Трудовому кодексу Российской Федерации, статье 230, При несчастном случае на производстве с застрахованным составляется экземпляр акта о несчастном случае на производстве. Такой экземпляр называется _____.	дополнительный	Открытые, задания на дополнение	0,2	4	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Согласно Постановлению Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" проводятся следующие виды инструктажей по охране труда на рабочем месте: 1. первичный 2. повторный 3. внеплановый 4. плановый	1, 2, 3	Закрытые, с выбором нескольких вариантов ответов	0,2	4	1
18.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Старшинство военнослужащих определяется _____	воинскими званиями	Открытые, задания на дополнение	0,2	4	2
19.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Военная доктрина Российской Федерации» согласно Военной доктрине РФ (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)	Военная доктрина Российской Федерации представляет собой систему официально принятых в государстве взглядов на подготовку к вооруженной защите и вооруженную защиту Российской Федерации.	Открытый с развернутым ответом	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
20.	**Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Военная опасность» согласно Военной доктрине РФ (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)	Военная опасность - состояние межгосударственных или внутригосударственных отношений, характеризуемое совокупностью факторов, способных при определенных условиях привести к возникновению военной угрозы	Открытый с развернутым ответом	2	2	2

Б1.О.01.10 «Русский язык и культура коммуникаций»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Передача сведений (информации) от кого-то или чего-то кому-то, или чему-то при помощи языка или других знаковых систем – это _____.</td><td>Коммуникация</td><td>Открытый вопрос на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Коммуникацией в широком смысле слова называют:
1) способ связи индивидов, занимающих конкретные социальные;
позиции и выполняющих социальные функции;
2) организацию отношений между людьми;
3) обмен информацией между индивидами через посредство общей системы символов;
4) способ взаимодействия.</td><td>4</td><td>Закрытый вопрос с однозначным выбором ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте вопрос и напишите развёрнутый ответ.

Назовите не менее 2 причин важности коммуникации как многоаспектного явления.</td><td>Коммуникация является важной составляющей жизни и сознания, т.к. выступает:
1) способом формирования человеческой личности;
2) условием нормального развития человека как члена общества;
3) фактором и условием существования любых человеческих общностей;
4) средством создания, сохранения и развития культурной среды.</td><td>Открытый вопрос с развёрнутым ответом</td><td>4</td><td>4</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между характеристиками коммуникации (левый столбец) и сферами общения (правый столбец).

<table><tr><td>Характеристика коммуникации</td><td>Сфера общения</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>В Д</td><td>А Б Г</td></tr></table></td><td>Закрытый вопрос на соответствие</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>А) Чётко определена цель коммуникации. Б) Регламентация общения. В) Частый и немотивированный переход от одной темы к другой Г) Количество тем для обсуждения ограничено повесткой дня Д) Не связана с принятием решений</td><td>1) Повседневная коммуникация 2) Деловая коммуникация</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>					
5.	**Прочитайте вопрос и напишите развёрнутый ответ.** Дайте определение понятию «эффективная коммуникация»	Эффективная коммуникация – способность (применение определённых навыков) доносить информацию до собеседника для получения нужного результата.	Открытый вопрос с развёрнутым ответом	3	3	1
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** К невербальным средствам коммуникации относится: 1) речевые звуковые явления; 2) мимика; 3) жесты; 4) расположение людей в пространстве.	2, 3, 4	Закрытый вопрос с однозначным выбором ответа	1	1	1
7.	**Прочитайте текст и установите соответствие между формой коммуникации и способами её выражения:** <table><tr><td>Форма коммуникации</td><td>Способы выражения</td></tr><tr><td>А) Вербальная коммуникация</td><td>1) Жесты, мимика, поза</td></tr><tr><td>Б) Невербальная коммуникация</td><td>2) Монолог, диалог, выступление</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td></tr></table>	Закрытый вопрос на установление соответствия	1	1	1
8.	**Прочитайте текст и выберите три правильных ответа.** К формам межличностной коммуникации относятся: А) монолог; Б) диалог; В) полилог;	А, Б, В	Закрытый вопрос с выбором нескольких ответов	1	1	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Г) дебаты</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст вопроса и напишите развернутый ответ.

Перечислите не менее 5 функций человека как субъекта общения (по В.Н. Панфёрову).</td><td>В.Н. Панфёров выделяет следующие функции человека как субъекта общения: коммуникативные; информационные; когнитивные; эмотивные; коннативные; креативные; личностно-формирующая.</td><td>Открытый вопрос с развёрнутым ответом</td><td>3</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняющие выразительно-регулятивную функцию в общении – это _____ средства.
1) вербальные
2) кинестические
3) паралингвистические.</td><td>2</td><td>Закрытый вопрос с однозначным выбором ответа</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между коммуникативными качествами речи и их характеристиками.

<table><tr><th>Коммуникативные качества</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>1) Предполагает, что уровень сложности текста соответствует уровню понимания адресата и в терминологическом, и в содержательном, и в структурном отношении.
2) Предполагает непротиворечивость, структурную правильность и стройность, а также связность высказывания
3) Подразумевает оригинальность, неповторимость, неожиданность речи
4) Предполагает соблюдение норм русского литературного языка.</td><td>А) Правильность
Б) Доступность
В) Выразительность
Г) Логичность</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>Г</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытый вопрос на соответствие</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте вопрос и напишите развёрнутый ответ.

Кратко охарактеризуйте понятие «выразительность речи».</td><td>Выразительность речи – коммуникативно значимое качество, состоящее в выборе таких языковых</td><td>Открытый вопрос с развёрнутым ответом</td><td>4</td><td>4</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		средств, которые позволяют усилить впечатление от высказывания, вызвать и поддержать внимание и интерес у адресата, воздействовать на его разум и чувства.				
13.	**Прочитайте вопрос и выберите два правильных ответа** Укажите варианты ответов, в которых, верно, выделена буква, обозначающая ударный гласный звук. 1) туфлЯ; 2) понЯв; 3) дОнельзя; 4) корЫсть; 5) Оптовый	2, 4	Закрытый вопрос с множественным выбором ответа	1	1	1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** В каких предложениях нарушена лексическая сочетаемость? 1) Эту книгу трудно читать из-за маленького шрифта. 2) Ненастье не помешало нам отправиться в поход. 3) Дождь шёл вполголоса и скоро прекратился. 4) Капли дождя были обильные, и мы скоро промокли.	2, 4	Закрытый вопрос с множественным выбором ответа	1	1	1
15.	**Прочитайте вопрос и выберите два правильных ответа** Нормы русского литературного языка имеют ряд характеристик. Среди них: 1) нормы не изменяются с течением времени; 2) нормы динамичны, подвижны; 3) не имеют исключений, стандартны; 4) действуют на отдельных ярусах языка.	2, 4	Закрытый вопрос с множественным выбором ответа	1	1	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и напишите развёрнутый ответ.** В каких сферах жизнедеятельности человека используется официально-деловой стиль? Назовите три его подстиля.	Официально-деловой стиль – это стиль документов: государственных актов, юридических законов, постановлений, уставов, договоров, служебной переписки, международных документов и т.д. Три подстиля выделяются в зависимости от сферы их применения: канцелярский, законодательный (юридический) и дипломатический.	Открытый вопрос с развёрнутым ответом	4	4	1
17.	**Прочитайте вопрос и напишите развёрнутый ответ.** Дайте определение понятия «реквизиты документов».	Реквизиты документов – это обязательные данные, которые должен содержать документ, чтобы обладать юридической силой.	Открытый вопрос с развёрнутым ответом	4	4	1
18.	**Прочитайте вопрос и выберите три**	1, 3, 4	Закрытый	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	правильных ответа К языковым приметам официально-делового стиля относятся: 1) регламентированность; 2) образность; 3) стандартизированность; 4) безличность; 5) экспрессивность.		вопрос с множественным выбором ответа			
19.	**Прочитайте вопрос и выберите правильный ответ.** Стиль, которому должны соответствовать информационные, аналитические передачи телевещания, называется: 1) разговорный стиль речи; 2) публицистический стиль речи; 3) официально-деловой стиль речи; 4) научный стиль речи.	2	Закрытый вопрос с однозначным выбором ответа	1	1	1
20.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Совокупность языковых средств, функция которых – обслуживание сферы отношений между органами государства, между организациями и частными лицами в процессе их производственной, юридической деятельности, – это _____ .	Официально-деловой стиль	Открытый вопрос на дополнение	2	2	1

Б1.О.01.11 «Основы российской государственности»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Родоначальником концепции «Вызов-Ответ», объясняющей становление, развитие и угасание цивилизации, является: а) О. Шпенглер б) С. Хантингтон в) А. Тойнби г) Й. Хейзинга	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*1*
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Наиболее развитым наукоемким сектором развития промышленности в России является: а) топливно-энергетический комплекс; б) агропромышленный комплекс; в) оборонно-промышленный комплекс*; г) металлургический комплекс	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*4*
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для характеристики России как государства-цивилизации важны: а) традиционные духовно-нравственные ценности б) либеральные ценности; в) социал-демократические ценности; г) буржуазные ценности.	а)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*2*
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** К негативным последствиям процесса глобализации относится: а) Ускоренный обмен технологиями между странами мира; б) Расширение деятельности транснациональных компаний; в) Разрушение традиционных ценностей и укладов жизни г) Расширение мировой торговли.	в)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*3*
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Современный миропорядок является: а) монополярным; б) непреложным; в) многополярным; г) носит переходный характер	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*3*
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Какие факторы в большей степени повлияли на формирование российской цивилизации?	г)	Закрытый с выбором одного ответа	*1*	*1*	*5*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	а) геополитический; б) конфессиональный; в) природно-климатический; г) все варианты верны.					
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Военная доктрина России предполагает применение ядерного оружия в случае: (несколько вариантов) а) в ответ на агрессию с применением ядерного оружия б) для достижения военных побед в локальных конфликтах; в) в случае агрессии с применением обычного оружия, когда под угрозу поставлено существование самого государства г) угрозы ядерного нападения	а) в)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*1*
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Цивилизационный подход был характерен для историко-философских воззрений: а) Энгельса б) Шпенглера в) Грекова г) Данилевского	б) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*4*
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Авторами гимна России являются: а) С. Михалков б) М. Дунаевский в) М. Таривердиев г) А. Александров	а) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*3*
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** К традиционным ценностям, перечисленным в Указе Президента РФ от 9 ноября 2022 г. № 809, относятся: а) гражданственность б) Служение Отечеству и ответственность за его судьбу г) харизматическое е) религиозность	а) б)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*4*
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберете два правильных ответа.** Укажите в приведенном перечне национальных проектов 2018 г. лишние: а) человеческий капитал; б) экономический рост; в) обороноспособность государства г) безопасность на улицах*	в) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	*2*	*2*	*3*
12.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия культурно-исторический тип. Укажите автора данного термина.	Культурно-исторический тип - понятие политической теории Николая Данилевского, сформулированное в его книге «Россия и Европа». Это система взглядов, определяемая культурными,	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*4*

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		психологическими и иными факторами, присущими народу или совокупности близких по духу и языку народов.				
13.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия общественно-экономическая формация. Укажите авторов данного термина.	Общественно-экономическая формация - совокупность производственных отношений, уровня развития производительных сил, общественных связей, политического строя на определённом этапе исторического развития. Это понятие используется в формационном подходе к анализу общества, предложенном основоположниками материалистического понимания истории – К. Марксом и Ф. Энгельсом.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*3*
14.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия национальная идентичность.	Национальная идентичность (национальное самосознание) - это чувство принадлежности индивида к определённому этносу или нации, основанное на общих культурных, исторических, языковых и социальных характеристиках.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*4*
15.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия соборность.	«Соборность» - понятие в русской религиозной философии, означающее свободное духовное единение людей как в церковной жизни, так и в мирской общности, общение в братстве и любви. Концепция соборности многосторонне развита в русской религиозно-философской мысли и связана с именами таких мыслителей, как А. С. Хомяков, Вл. Соловьёв,, С. Н. Булгаков, Н. А. Бердяев и другие.	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*5*
16.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятия евразийство. Укажите авторов данного термина.	Евразийство - первоначально идейно-мировоззренческое, затем также общественно-	Открытый с развернутым ответом	*2*	*2*	*1*

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>политическое движение, возникшее в среде русской эмиграции 1920–1930-х годов. Центральная идея - концепция России-Евразии как самобытной цивилизации, объединившей элементы Востока и Запада, самостоятельного географического и исторического мира, расположенного между Европой и Азией, но отличающегося от обеих в геополитическом и культурном аспектах. В разработке идеологии евразийства активно участвовали Н. Н. Алексеев, Г. В. Вернадский, Л. П. Карсавин.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие подбирая к именам полководцев из перечня названия военных событий:
<table><tr><td>Полководец</td><td>Сражение</td></tr><tr><td>а) Александр Невский
б) Михаил Кутузов
в) Степан Макаров
г) Константин Рокоссовский</td><td>1.Синопское сражение ноябрь 1853 года
2. Отечественная война 1812 года
3. Ледовое побоище (1242)
4. Оборона Порт-Артура 1904
5. Великая Отечественная война.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>3</td><td>2</td><td>4</td><td>5</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между глобальной проблемой и путем ее решения
<table><tr><td>путь решения</td><td>проблема</td></tr><tr><td>а) регулирование рождаемости
б) Устранение нищеты, голода, неграмотности
в) прекращение вредных выбросов в атмосферу;
г) сокращение запасов оружия</td><td>1) Сохранение мира
2)Демографическая проблема
3) Экологическая проблема
4) Модернизация и преодоление отсталости</td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между функциями и субъектом государственной власти РФ
<table><tr><td>Орган власти</td><td>функция</td></tr><tr><td>а) Президент РФ
б) Совет Федерации
в) Правительство РФ
г) Государственная Дума</td><td>1)осуществление мер по обеспечению обороны страны
2) формирование Совета Безопасности Российской Федерации
3) утверждение указа Президента Российской Федерации о введении военного положения
4) объявление амнистии
5) Правовое толкование судебных норм</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Расположите в хронологической последовательности исторические события.
а) Евромайдан;
б) воссоединение Крыма с Россией;
в) Минские соглашения;
г) начало СВО

Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо, начиная с самого раннего события.</td><td>а) б) в) г)</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

Б1.О.02.01 «Математика»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте вопрос и вычислите определитель:

Вычислите определитель
$\begin{vmatrix} 1 & 2 & 2 \\ 1 & 4 & 0 \\ 2 & 0 & -1 \end{vmatrix}$.
Представьте развернутое решение и ответ запишите в виде целого числа.</td><td>-18,
1*4*(-1)+2*0*2+1*0*2-2*4*2-0*0*1-1*2*(-1)=-4-16+2=-18</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Установите соответствие между элементами α и значениями определителей
$\Delta = \begin{vmatrix} 3 & -2 \\ \alpha & 1 \end{vmatrix}$
<table><tr><td>Элемент α</td><td>Определитель Δ</td></tr><tr><td>А. $\alpha = 1$
Б. $\alpha = -4$
В. $\alpha = 2$
Г. $\alpha = 3$</td><td>1. $\Delta = 11$
2. $\Delta = 9$
3. $\Delta = -5$
4. $\Delta = 5$
5. $\Delta = 1$
6. $\Delta = 7$</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>6</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите правильный ответ:
Вычислите предел функции
$\lim\limits_{x\to 0} \frac{\arcsin^2 4x}{x\ln(1+2x)}$
Варианты ответов:
А. 0
Б. 2
В. 8
Г. ∞</td><td>В</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу:
Значение первого замечательного предела $\lim\limits_{x\to 0} \frac{\sin x}{x}$ равно_____.
Ответ запишите в виде целого числа.</td><td>1</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите правильный ответ:</td><td>Г</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Вектор $\bar{a}=(-2;\alpha;3)$ параллелен вектору $\bar{b}=(\beta;6;3)$. Найдите значение $\alpha+\beta$.
А. -4
Б. -0,5
В. 0,5
Г. 4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Установите соответствие между формулами и взаимным расположением прямых, если
$\bar{a}_1=(l_1,m_1,n_1)$
- направляющий вектор первой прямой, $\bar{a}_2=(l_2,m_2,n_2)$
- направляющий вектор второй прямой.
<table><tr><th>Условие</th><th>Значение</th></tr><tr><td>А. $l_1/l_2=m_1/m_2=n_1/n_2$

Б. $l_1\cdot l_2+m_1\cdot m_2+n_1\cdot n_2=0$</td><td>1. прямые параллельны

2. прямые перпендикулярны</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу

Значение производной функции $y=e^{8x}\cdot tg4x$ при $x=0$ равно_____.

Ответ запишите в виде целого числа.</td><td>5</td><td>Открытый на дополнение</td><td>4</td><td>2</td><td>5</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:

Найдите невертикальные асимптоты кривой $y=\dfrac{2x^2-1}{x+3}$.
Варианты ответов:
А. $y=2x-6$
Б. $y=2x+6$
В. $y=2x$
Г. $y=6x-2$</td><td>А</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте вопрос и выберите правильный ответ:
Найдите определенный интеграл методом замены переменной
$\int_0^1 \dfrac{dx}{2-\sqrt{x}}$.
Варианты ответов:</td><td>Г</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>А. $2-\ln 2$
Б. $4\ln 2$
В. $\ln 2-2$
Г. $4\ln 2-2$</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.
Определенный интеграл
$\int_0^{2\pi} \cos^4 x \sin^3 x dx$ равен _____.
Ответ запишите в виде целого числа.</td><td>0</td><td>Открытый на дополнение</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Установите соответствие между дифференциальным уравнением (ДУ) и типом, к которому оно относится:
<table><tr><th>Уравнение</th><th>Название</th></tr><tr><td>А. $(3y-x+1)dx+(y+3x)dy=0$
Б. $y'=\frac{y}{x}-3e^{\frac{y}{x}}$
В. $y'+ytgx=\sin x\cdot\cos x$</td><td>1. однородное ДУ
2. линейное ДУ
3. ДУ в полных дифференциалах</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>1</td><td>7</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:

Вероятность суммы двух несовместных событий равна:
А. Единице.
Б. Произведению вероятностей этих событий.
В. Сумме вероятностей этих событий
Г. Сумме вероятностей этих событий без вероятности их совместного наступления.</td><td>В</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>9</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопрос и дополните фразу.

Сумма вероятностей противоположных событий равна ____.

Ответ запишите в виде целого числа.</td><td>1</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>9</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Установите соответствие между названием события и конкретным примером.
<table><tr><td>Событие</td><td>Пример</td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>1</td><td>9</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>А. достоверное Б. невозможное В. случайное</td><td>1. Выпадение 7 очков при однократном бросании игрального кубика. 2. Попадание в цель при выстреле из орудия. 3. Извлечение белого шара из урны, содержащейтолько белые шары.</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
15.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «математическое ожидание дискретной случайной величины Х».	Математическое ожидание дискретной случайной величины Х называется сумма произведений всех ее значений на соответствующие им вероятности	Открытый с развернутым ответом	4	2	10
16.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Математическое ожидание – это меньшее значение _____.	случайной величины	Открытый на дополнение	2	2	10
17.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «среднее квадратическое отклонение».	Среднее квадратическое отклонение характеризует разброс значений случайной величины относительно математического ожидания.	Открытый с развернутым ответом	4	2	10
18.	**Установите соответствие между элементами комбинаторики без повторений и их формулами.** <table><tr><td>Название</td><td>Формула</td></tr><tr><td>А. Размещения Б. Сочетания В. Перестановки</td><td>1. $P_n = n!$ 2. $A_n^m = \frac{n!}{(n-m)!}$ 3. $C_n^m = \frac{n!}{m!(n-m)!}$</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table>	Закрытый на установление соответствия	2	1	9
19.	**Установите соответствие между функциями и их производными.** <table><tr><td>Функция</td><td>Производная</td></tr></table>	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	Закрытый на установление соответствия	2	1	5

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А. $u \cdot v$ Б. $\frac{C}{v}$ В. $C \cdot u$ 1. $-\frac{Cv'}{v^2}$ 2. $u' \cdot v + u \cdot v'$ 3. $C \cdot u'$ Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы: А Б В 					
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Найдите площадь области D, ограниченной линиями: $y = x^3; y = 2x; x = 0; x = 1$. Варианты ответов: А. 0,25 Б. 0,75 В. 1,25 Г. 1,75	Б	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	6

Б1.О.02.02 «Теория вероятностей и математическая статистика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Вероятность невозможного события равна ____. Ответ запишите в виде целого числа.	0	Открытый на дополнение	2	2	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Запишите обоснование ответа.** В ящике 8 белых и 6 черных шаров. Последовательно достают два шара. Укажите значение вероятности того, что оба шара окажутся белыми: А. 4/13 Б. 8/14 В. 16/49 Г. 1	А, 8+6=14 8/14*7/13=4/13	Комбинированного типа с выбором одного правильного ответа и обоснованием выбора	4	3	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите значение числа перестановок для n=4 P=n! а) 100; б) 24; в) 20.	б	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Вероятность суммы двух несовместных событий равна: А. Единице. Б. Произведению вероятностей этих событий. В. Сумме вероятностей этих событий Г. Сумме вероятностей этих событий без вероятности их совместного наступления.	В	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Сумма вероятностей противоположных событий равна ____. Ответ запишите в виде целого числа.	1	Открытый на дополнение	2	2	1
6.	**Прочитайте текст вопрос и выберите правильный ответ.** Укажите формулу для расчета дисперсии: а) $\frac{\sum\left\|x-\bar{x}\right\|m}{\sum m}$, где x — каждое значение в выборке; $\bar{x}$ — среднее арифметическое выборки; m — размер выборки;	в	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>б) $\frac{\sum|x-\bar{x}|}{n}$, где x — каждое значение в выборке;
$\bar{x}$ — среднее арифметическое выборки;
n — размер выборки;
в) $\frac{\sum(x-\bar{x})^2}{n}$, где x — каждое значение в выборке;
$\bar{x}$ — среднее арифметическое выборки;
n — размер выборки;
г) $\frac{\sum(x-\bar{x})^2 m}{\sum m}$, где x — каждое значение в выборке;
$\bar{x}$ — среднее арифметическое выборки;
m — размер выборки.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Установите соответствие между элементами комбинаторики без повторений и их формулами.
<table><tr><td>Элементы комбинаторики</td><td>Формула</td></tr><tr><td>А. Размещения
Б. Сочетания
В. Перестановки</td><td>1. $P_n = n!$
2. $A_n^m = \frac{n!}{(n-m)!}$
3. $C_n^m = \frac{n!}{m!(n-m)!}$</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в виде таблицы:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Игральная кость бросается один раз. Укажите значение вероятности того, что на верхней грани выпадет не более двух очков.
а) $\frac{1}{6}$
б) $\frac{1}{3}$;
в) 1.</td><td>б</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст задачи и решите ее.

Дискретная случайная величина x задана законом распределения вероятности:
<table><tr><td>x</td><td>-1</td><td>0</td><td>1</td></tr><tr><td>p</td><td>0,1</td><td>0,3</td><td>0,6</td></tr></table>
Математическое ожидание x равно _____.

Ответ запишите в виде десятичной дроби с точностью до одного знака после запятой.</td><td>0,5</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите правильное соответствие между названиями событий и их значениями вероятности.

<table><tr><td>Событие</td><td>Вероятность</td></tr><tr><td>А) Невозможное событие

Б) Достоверное событие

В) Случайное событие</td><td>1. 1
2. 0
3. (0; 1)</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:

<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Вероятность достоверного случайного события равна:
а)0
б)1
в) (0;1)</td><td>б</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст задачи и решите ее.

Дискретная случайная величина x задана законом распределения вероятности:
<table><tr><td>x</td><td>-1</td><td>0</td><td>1</td></tr><tr><td>p</td><td>0,1</td><td>0,3</td><td>0,6</td></tr></table>
Математическое ожидание x равно _____.

Ответ запишите в виде десятичной дроби с точностью до одного знака после запятой.</td><td>0,5</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.

Дайте определение понятию «математическое ожидание дискретной случайной величины X».</td><td>математическое ожидание дискретной случайной величины X это число, которое характеризует среднее значение этой величины и является для неё центром рассеяния. Математическое ожидание обозначают как M(X) или μ</td><td>Открытый с развернутым ответом</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.

Понятие в теории вероятностей, означающее среднее значение случайной величины- ……</td><td>математическое ожидание</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Ответ обоснуйте.

Дискретная величина X принимает три значения с соответствующими</td><td>B,
0,2+p+0,5=1
p=1-0,2-0,5=0,3
p=0,3</td><td>Комбинированного типа с выбором одного правильного ответа и обоснованием выбора</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	вероятностями, которые приведены в таблице. X_i | 4 | 5 | 8 p_i | 0.2 | p | 0.5 Укажите значение неизвестной вероятности p. А. 0 Б. 0,2 В. 0,3 Г. 0,5					
16.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «среднее квадратическое отклонение».	Среднеквадратическое отклонение (среднеквадратичное отклонение, стандартное отклонение) — статистическая характеристика распределения случайной величины, показывающая среднюю степень разброса значений величины относительно математического ожидания.	Открытый с развернутым ответом	4	2	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Случайная величина»	Случайная величина — это переменная, которая в результате испытания в зависимости от случая принимает одно из возможного множества своих значений, причём заранее неизвестно, какое именно. Другими словами, это численное выражение результата случайного события	Открытый с развернутым ответом	4	3	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Среднее значение, при котором каждое число в выборке учитывается с одинаковым весом называется а) Взвешенное среднее. б) Медиана. в) Арифметическое среднее. г) Мода.	в	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	2
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Мера центральной тенденции не изменяется при добавлении экстремальных значений (выбросов) в выборку – это: а) Среднее арифметическое б) Медиана. в) Мода. г) Взвешенное среднее.	б	Закрытый с выбором одного варианта	2	1	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr>
<td>20.</td>
<td>Установите правильное соответствие между статистическим показателем и его определением:
<table>
<tr><td>Показатель</td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>А) Дисперсия
Б)
Медиана
В)
Мода</td><td>1.Наиболее часто встречающееся значение
2. Значение, делящее выборку пополам
3. Разброс значений относительно среднего
4. Среднее значение всех элементов выборки</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буками:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr>
<tr><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>
</td>
<td>Закрытый на сопоставление</td>
<td>2</td>
<td>1</td>
<td>2</td>
</tr>
</table>

Б1.О.02.03 «Физика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст задания и выберите правильный ответ из предложенных вариантов.** Укажите термин, о котором идет речь: «изменение положения тела в пространстве относительно других тел – это: А) кинематика Б) динамика В) скорость Г) механическое движение	Г	Закрытый с выбором одного ответа	1	1	1.1.1
2.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа** Укажите **в**ыражение, соответствующее основному уравнению динамики вращательного движения Также сформулируйте и запишите словесную формулировку основного уравнения динамики вращательного движения. А) $\overrightarrow{M} = I\vec{\varepsilon}$; Б) $\vec{F} = m\vec{a}$ В) $\vec{M} = [\vec{r}\vec{F}]$ Г) $I = mr^2$	А Момент силы равен произведению момента инерции на угловое ускорение.	Закрытый комбинированный с однозначным выбором варианта ответа и обоснованием	3	3	1.4
3.	**Прочитайте текст задачи. Решите ее и запишите решение. Представьте ответ в виде целочисленного числового значения с указанием единиц измерения в системе СИ.** Определите ускорение движущегося груза массой 200 г, где сила равна 6 Н.	F = m * a 6=0,2*a a=6/0,2 a=30 м/с^2 или 30	Открытый с развернутым ответом (задача)	5	4	1.2.2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст задания и установите соответствие.

Сопоставьте процессы и уравнения, описывающие эти процессы.

<table>
<tr><th colspan="2">Процессы</th><th colspan="2">Уравнения</th></tr>
<tr><td>А</td><td>Изотермический</td><td>1</td><td>$PV = const$</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>Изобарный</td><td>2</td><td>$\frac{P}{T} = const$</td></tr>
<tr><td>В</td><td>Изохорный</td><td>3</td><td>$PV^{\gamma} = const$</td></tr>
<tr><td>Г</td><td>Адиабатический</td><td>4</td><td>$\frac{V}{T} = const$</td></tr>
</table>

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td>1</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>3</td><td>3</td><td>2.2</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст определения физической величины и дополните фразу.

Векторная величина, численно равная произведению массы материальной точки на ее скорость, называется_____</td><td>Импульсом</td><td>Открытый на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1.3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст задания и установите соответствие.

Выберите названия физических величин и понятий, соответствующих данным формулам.

<table>
<tr><th colspan="2">Формулы</th><th colspan="2">Названия физических величин и понятий</th></tr>
<tr><td>А</td><td>$\frac{v^2}{R}$</td><td>1</td><td>Тангенциальное ускорение</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>$\frac{dr}{dt}$</td><td>2</td><td>Мгновенная скорость</td></tr>
<tr><td>В</td><td>$\frac{v-v_0}{t}$</td><td>3</td><td>Вычисление модуля векторной величины</td></tr>
<tr><td>Г</td><td>$\sqrt{a_x^2+a_y^2}$</td><td>4</td><td>Нормальное ускорение</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr>
</table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>5</td><td>3</td><td>1.1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа

Укажите условия, при которых газы подчиняются законам идеального газа

А) при больших плотностях;
Б) при высоких давлениях;
В) при низких давлениях;
Г) при малых плотностях.</td><td>В, Г</td><td>Закрытый, с выбором нескольких вариантов ответа</td><td>2</td><td>2</td><td>2.1</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Найдите выражение, соответствующее определению момента силы?
Также сформулируйте и запишите определение момента силы.
А) $\overrightarrow{M} = I\vec{\varepsilon}$;
Б) $\vec{F} = m\vec{a}$
В) $\vec{M} = [\vec{r}\vec{F}]$
Г) $I = mr^2$</td><td>В
Момент силы численно равен векторному произведению радиус-вектора на силу.</td><td>Закрытый комбинированный с однозначным выбором варианта ответа и обоснованием</td><td>3</td><td>3</td><td>1.4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу** **С**уммарная энергия множества микрочастиц, из которых состоит тело, в определении внутренней энергии тела называется _____.	Механической	Открытый на дополнение	1	1	2.2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа** Определите выражения, соответствующие энергии тела, участвующего во вращательном движении А) T= mgh; Б) $T = \frac{mv^2}{2} + mgh$; В) $T = \frac{I\omega^2}{2}$; Г) $T = \frac{mv^2}{2} + \frac{I\omega^2}{2}$	В, Г	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	2	2	1.3
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
11.	**Прочитайте текст задачи и дополните фразу в виде числового значения с указанием единиц измерения в системе СИ, округлив до сотых долей после запятой.** Маховик с моментом инерции 64 кг·м^2 и радиусом 20 см, под действием касательной к его ободу силы 80 Н, будет вращаться с угловым ускорением, равным _____	M - момент силы M=F*r M=80*0,2=16Н*м M=I*e e=T/I e=16/64=0.25 рад/с^2 или 0,25 рад/с^2	Открытый на дополнение (задача)	4	4	1.4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст задания и установите соответствие.

Выберите названия физических законов и понятий, соответствующих данным фразам из текста их определений.

<table>
<tr><th colspan="2">Фразы из текста их определений</th><th colspan="2">Названия физических законов</th></tr>
<tr><td>А</td><td>…прямо пропорциональна произведению масс….</td><td>1</td><td>Третий закон Ньютона</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>…..равен произведению момента инерции…..</td><td>2</td><td>Закон Всемирного тяготения</td></tr>
<tr><td>В</td><td>….механическое движение без учета взаимодействия ….</td><td>3</td><td>Основной закон динамики вращательного движения</td></tr>
<tr><td>Г</td><td>…взаимодействуют с силами, равными по модулю….</td><td>4</td><td>Кинематика</td></tr>
</table>

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr>
</table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>5</td><td>3</td><td>1.3, 1.4, 1.6</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу

Раздел физики, в котором изучается механическое движение с учетом взаимодействия объектов называется _____.</td><td>Динамика</td><td>Задание открытого типа на дополнение</td><td>1</td><td>1</td><td>1.1, 1.2</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ

Выберите формулу, соответствующую первому закону термодинамики

А) $PV = \nu RT$
Б) Q = ΔU+A
В) $P = nkT$
Г) $P = \frac{1}{3}nm_0\langle v_{кв}\rangle^2$</td><td>Б</td><td>Закрытый с выбором одного ответа</td><td>3</td><td>2</td><td>2.1, 2.2</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст задания и выберите правильный ответ</td><td>Г</td><td>Закрытый с выбором одного</td><td>2</td><td>1</td><td>1.2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Укажите формулу силы Всемирного тяготения:

А) $F = mg$
Б) $F = k\Delta x$
В) $F = \mu N$
Г) $F = Gm1m2/r^2$</td><td></td><td>ответа</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три варианта ответа.

Выберите выражения, соответствующие моменту инерции для вращательного движения

А) M/ε
Б) $\vec{F} = m\vec{a}$
В) $\vec{M} = [\vec{r}\vec{F}]$
Г) $\sum_{i=1}^{n} m_i \cdot r_i^2$
Д) $\frac{L}{\omega}$</td><td>А, Г, Д</td><td>Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа</td><td>2</td><td>2</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст задания и установите соответствие.

Выберите названия физических величин и понятий, соответствующих данным фразам из текста их определений.

<table>
<tr><th colspan="2">Фразы из текста их определений</th><th colspan="2">Названия физических величин и понятий</th></tr>
<tr><td>А</td><td>…которое надо передать телу для изменения его температуры на….</td><td>1</td><td>Концентрация</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>…..кинетическая и потенциальная …….. всех молекул…..</td><td>2</td><td>Количество теплоты</td></tr>
<tr><td>В</td><td>….телу в процессе теплопередачи ….</td><td>3</td><td>Внутренняя энергия</td></tr>
<tr><td>Г</td><td>…молекул в данном объеме….</td><td>4</td><td>Теплоемкость</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>5</td><td>3</td><td>1.3, 1.4, 1.6, 2.1, 2.2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
18.	**Прочитайте текст определения физической величины и дополните фразу.** Векторная величина, численно равная отношению разности скоростей к промежутку времени, называется_____	Ускорением	Открытый на дополнение	2	2	1.1.1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Собственная частота колебательного контура зависит от: А) от электроемкости конденсатора; Б) от индуктивности катушки; В) от амплитуды заряда конденсатора Г) от амплитуды напряжения конденсатора	А, Б	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	2	2	4.1
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите один правильный ответ.** Явление самоиндукции заключается в: А) поворот замкнутого контура с электрическим током под действием вращательного момента сил, действующих на контур со стороны магнитного поля Б) скорость изменения магнитного потока через замкнутый проводящий контур с обратным знаком В) наведение постоянного магнитного поля вокруг контура с постоянным электрическим током Г) наведение индукционного тока в контуре по причине изменения силы тока в нем	Г	Закрытый с выбором одного ответа	2	2	3.5

Б1.О.02.04 «Введение в информационные технологии»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите, какое основание имеет двоичная система счисления:
А) 2
Б) 8
В) 10
Г) 16</td><td>А</td><td>однозначный выбор варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите несколько правильных ответов.

Укажите, какие действия используются при переводе числа из десятичной системы счисления в другую позиционную систему:

А) деление целой части числа на основание новой системы
Б) последовательное умножение дробной части на основание новой системы
В) запись остатков от деления или целых частей произведений
Г) случайный выбор числа разрядов
Д) исключение дробной части без вычислений</td><td>А, Б, В</td><td>многозначный выбор вариантов ответа</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

В позиционной системе счисления значение цифры зависит от ее _____ в записи числа.</td><td>позиции</td><td>задания на дополнение</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между системой счисления и ее основанием:

<table><tr><td>А) двоичная
Б) восьмеричная
В) шестнадцатеричная</td><td>1) 2
2) 8
3) 16</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>задание на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий при переводе целого десятичного числа в двоичную систему счисления в правильной последовательности:

А) записать остатки в обратном порядке
Б) разделить число на 2
В) определить остаток от деления</td><td>Б, В, Г, А</td><td>задание на установление правильной последовательности</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Г) повторять деление частного до получения нуля					
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, свойство алгоритма, которое означает точность и однозначность выполнения каждой команды: А) дискретность Б) определенность В) массовость Г) результативность	Б	однозначный выбор варианта ответа	1	1	2
7.	**Прочитайте текст и установите соответствие между алгоритмической структурой и ее характеристикой:** А) следование Б) ветвление В) цикл 1) многократное повторение действий 2) последовательное выполнение команд 3) выбор одного из вариантов действий по условию Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами. А Б В 2 3 1	А Б В 2 3 1	задание на сопоставление	2	1	2
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите несколько правильных ответов.** Укажите, какие структуры относятся к базовым алгоритмическим структурам: А) следование Б) ветвление В) цикл Г) архивирование Д) маршрутизация	А, Б, В	многозначный выбор вариантов ответа	1	1	2
9.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Поясните, как табличный процессор может использоваться для решения вычислительных задач на предприятии питания.	Табличный процессор позволяет выполнять расчеты по формулам, автоматически пересчитывать результаты при изменении исходных данных, анализировать затраты и объемы продукции, а также представлять результаты в виде таблиц и диаграмм. Это повышает точность и оперативность обработки данных в профессиональной деятельности.	задания с развернутым ответом	4	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.**	А	однозначный выбор варианта ответа	1	1	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Укажите формат данных, который наиболее удобен для обмена табличными данными между информационными системами при сохранении простой текстовой структуры:
А) CSV
Б) PNG
В) MP3
Г) EXE</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса, выберите один ответ и обоснуйте выбор ответа.

Для подготовки прайс-листа предприятия питания с автоматическим пересчетом стоимости и итогов следует использовать:
А) табличный процессор
Б) графический редактор
В) архиватор
Г) медиаплеер</td><td>А
Табличный процессор предназначен для выполнения вычислений, сортировки данных и автоматического пересчета итоговых значений, что необходимо при работе с прайс-листами и расчетами.</td><td>задания с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Ключевым полем в реляционной базе данных является:
А) поле, однозначно идентифицирующее запись
Б) поле, содержащее только текст большого объема
В) поле, не участвующее в поиске данных
Г) поле для хранения рисунков</td><td>А</td><td>однозначный выбор варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием базы данных и его содержанием:

<table><tr><td>понятие базы данных</td><td>содержание</td></tr><tr><td>А) поле
Б) запись
В) запрос</td><td>1) средство отбора и обработки данных
2) поименованный столбец таблицы
3) совокупность значений полей, относящихся к одному объекту</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>задание на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между алгоритмической структурой и ее характеристикой:</td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td></tr></table></td><td>задание на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>А) следование Б) ветвление В) цикл</td><td>1) многократное повторение действий 2) последовательное выполнение команд 3) выбор одного из вариантов действий по условию</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами. <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение базы данных и поясните, как использование SQL помогает обрабатывать информацию в профессиональной деятельности.	База данных представляет собой организованную совокупность взаимосвязанных данных, предназначенных для хранения, поиска и обработки. SQL используется для создания таблиц, выборки, добавления, изменения и удаления данных, что позволяет автоматизировать учет и анализ информации.	задание с развернутым ответом	4	2	4
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Какой оператор поискового запроса следует использовать для одновременного поиска материалов по темам «электронная торговля» и «предприятие питания»? А) | Б) & В) / Г) :	Б	однозначный выбор варианта ответа	1	1	5
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов эффективного поиска информации в правильной последовательности:** А) оценка найденных источников по достоверности и актуальности Б) формулирование информационной потребности и запроса В) сохранение и систематизация найденных материалов Г) выполнение поиска с применением фильтров и уточнений	Б Г А В	задание на установление правильной последовательности	2	1	5

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
18.	**Прочитайте текст вопроса, выберите несколько ответов и обоснуйте выборы ответов.** Для эффективного поиска, хранения и представления информации при решении профессиональной задачи целесообразно использовать: А) браузер и поисковые системы Б) облачное или сетевое хранилище В) табличный процессор и средства презентации Г) случайный набор файлов без систематизации Д) отключение сетевого соединения	А, Б, В Поисковые системы обеспечивают нахождение информации, сетевые хранилища позволяют организовать ее сохранение и совместный доступ, а табличные и презентационные средства поддерживают обработку и наглядное представление результатов.	задания с выбором нескольких ответов и обоснованием выборов ответов	4	2	5
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какое требование информационной безопасности особенно важно при электронном документообороте предприятия питания: А) ограничение доступа к документам и защита от несанкционированного доступа Б) увеличение размера файлов документов В) хранение паролей в открытом виде Г) использование одного общего пароля для всех сотрудников	А	однозначный выбор варианта ответа	1	1	6
20.	**Прочитайте текст вопроса, выберите несколько ответов и обоснуйте выборы ответов.** К мерам защиты информации относятся: А) сложные пароли Б) разграничение прав доступа В) резервное копирование данных Г) открытая публикация учетных данных Д) шифрование данных при передаче	А, Б, В, Д. Эти меры ограничивают несанкционированный доступ, обеспечивают восстановление данных и защищают информацию при передаче по сети.	задания с выбором нескольких ответов и обоснованием выборов ответов	4	2	6

Б1.О.02.05 «Инженерная и компьютерная графика»

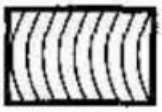
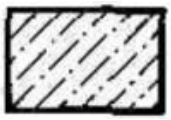
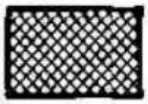
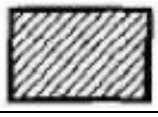
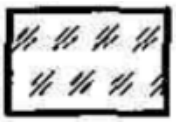
(Шифр и наименование дисциплины)

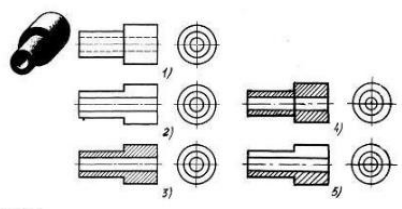
<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Чертеж, выполненный без применения чертежного инструмента и точного соблюдения стандартного масштаба называется _____.</td><td>эскизом</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Изображение предмета, полученное при мысленном рассечении его одной или несколькими секущими плоскостями называется _____.</td><td>разрезом</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

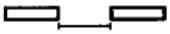
На планах производственных помещений штрихпунктирными линиями изображаются границы _____.</td><td>технологических участков</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Установите правильное соответствие между наименованием материала и его графическим обозначением в сечении.

<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Графическое обозначение в сечении</th></tr>
<tr><td>А) Пластик, резина, ткань</td><td>1.  </td></tr>
<tr><td>Б) Металлы и сплавы</td><td>2.  </td></tr>
<tr><td>В) Древесина</td><td>3.  </td></tr>
<tr><td>Г) Стекло</td><td>4.  </td></tr>
<tr><td>Д) Бетон</td><td>5.  </td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr>
<tr><td>3</td><td>4</td><td>1</td><td>5</td><td>2</td></tr>
</table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Форматы чертежных листов определяются размерами: А) рамки, выполняемой сплошной тонкой линией Б) рамки, выполняемой сплошной основной линией В) листа по длине Г) листа по высоте	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Над какой линией проставляют численное значение соответствующего линейного размера А) над выносной Б) над осевой В) над размерной Г) над основной сплошной	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Под каким углом осуществляется штриховка металлов (графическое изображение металлов) в разрезах А) Под углом 30 градусов к линии контура изображения, или к его оси или к линии рамки чертежа Б) Под углом 60 градусов к линии контура изображения, или к его оси или к линии рамки чертежа; В) Под любыми произвольными углами; Г) Под углом 45 градусов к линии контура изображения, или к его оси или к линии рамки чертежа.	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	4
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, в каком масштабе выполняется эскиз детали: А) В глазомерном масштабе Б) Обычно в масштабе 1:1 В) Обычно в масштабе увеличения Г) Всегда в масштабе уменьшения	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, на каком из пяти чертежей выполнен правильно разрез детали, показанной на изображении:  А) 1 Б) 2 В) 3 Г) 4	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Д) 5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите, изображение детали(предмета), которое проецируется на горизонтальную плоскость проекций:
А) главный вид
Б) вид сверху
В) местный разрез
Г) выносной элемент</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.
Планы производственных помещений рекомендуется выполнять в масштабе
А) 1:50, 1:100, 1:200, 1:500
Б) 1:25, 1:50, 1:100, 1:200, 1:250
В) 1:100, 1:200, 1:250, 1:500
Г) 1:200, 1:250, 1:400, 1:500</td><td>А</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между название дверей (ворот) и их графическим обозначением:

<table><tr><th>Название дверей (ворот)</th><th>Графическое обозначение</th></tr><tr><td>А) Двери (ворота) распашные однопольные</td><td>1. </td></tr><tr><td>Б) Двери (ворота) распашные двупольные</td><td>2. </td></tr><tr><td>В) Двери (ворота) раздвижные</td><td>3.  </td></tr><tr><td>Г) Двери (ворота) подъемные</td><td>4. </td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

В графическом редакторе КОМПАС не существует следующей системы координат:
А) локальной;
Б) глобальной;
В) первичные
Г) системы координат вида</td><td>В</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Графический примитив, представляющий собой гладкую кривую, проходящую через заданный набор точек:
А) дуга;
Б) мультилиния;</td><td>Г</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	В) полилиния; Г) сплайн.					
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Если в системе КОМПАС не появляется фантом штриховки при штриховке замкнутых фигур, то: А) внутрь контура заходят части элементов; Б) контур разорван; В) указан не тот контур; Г) произошел сбой в программе	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Оборудование, находящееся ниже секущей плоскости (на полу цеха), на планах производственных помещений изображается линиями: А) штриховыми Б) основными сплошными В) тонкими сплошными Г) штрихпунктирными Д) утолщенными штрихпунктирными	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Система, позволяющая на базе вычислительной техники, автоматизировать процесс создания проектноконструкторской документации: А) ЭВМ; Б) САПР; В) Windows; Г) Autodesk	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Кнопка «Текст», в системе Компас, находится в инструментальной панели: А) геометрия; Б) обозначения; В) редактирования Г) виды	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Процесс воспроизведения пространственных образов изделий и исследования характеристик изделий по этим образам называется: А) инженерным проектированием; Б) компьютерным проектированием; В) геометрическим моделированием; Г) алгоритмическим процессом	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, тип документов в программе Компас 3D, предназначенный для создания трехмерных изображений: А) фрагмент Б) чертеж В) деталь	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Г) спецификация					

Б1.О.02.06 «Общая и неорганическая химия»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Определите тип химической связи в хлориде натрия NaCl а) ковалентная неполярная; б) ковалентная полярная; в) ионная; г) металлическая.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Вещества, которые в растворе или расплаве распадаются на ионы, называют а) неэлектролиты; б) электролиты; в) интерметалиды; г) растворы.	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Напишите электронную формулу атома Р в нормальном и возбужденном состоянии.	Электронная формула атома серы в нормальном состоянии: +15 $P1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3$ Электронная формула атома серы в возбужденном состоянии: +15 $P^* 1s^2 2s^2 2p^6 3s^1 3p^3 3d^1$	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Количество, которое соединяется с 1 молем атомов водорода или замещает то же количество атомов водорода в химических реакциях называется _____.	эквивалентом	Открытый на дополнение	1	1	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение ковалентной химической связи.	Ковалентная химическая связь – это взаимодействие между атомами, в результате которого образуются общая электронная пара.	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
6.	Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте. Бинарное соединение химического элемента с кислородом в степени окисления −2, в котором сам кислород связан только с менее электроотрицательным элементом называется а) оксидами; б) кислотами; в) щелочами; г) кислыми солями.	а) Этот вариант наиболее корректен,т.к. оксиды состоят из элемента и кислорода в степени окисления -2.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	3
7.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа**	г)	Комбинированный с выбором одного	2	2	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	обоснуйте. Химические реакции, протекающие с изменением степеней окисления атомов, входящих в состав реагирующих веществ (или ионов веществ) – это …. а) реакции обмена между кислотой и щелочью; б) реакции разложения гидроксида меди (II); в) реакции соединения оксида серы (VI) с водой; г) оксислительно-восстановительные реакции перманганата калия в разных средах.	Этот вариант наиболее корректен,т.к. реакции с участивем перманганата калия в разных средах (кислой, нейтральной и щелочной) протекают с изменением степени окисления марганца.	ответа и обоснованием выбора			
8.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «раствор».	Раствор – гомогенная (однородная) система, состоящая из растворителя и растворенного вещества.	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
9.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «молярная концентрация раствора».	Молярная концентрация раствора – величина, которая показывает, сколько молей растворённого вещества содержится в одном литре раствора.	Открытый с развернутым ответом	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Массовая доля (процентрая концентрация) – это величина, показывающее отношение массы растворенного вещества к массе_____**.**	Раствора	Открытый на дополнение	1	1	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Определите два неметалла в ряду указанных элементов: а) Ca; б) F; в) Zn; г) C; д) Br.	б) д)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	3
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Из числа указанных в ряду элементов выберите два элемента, которые в составе образованных ими анионов с общей формулой $ЭO_4^-$ могут иметь одинаковую степень окисления. а) Ca; б) F; в) Zn; г) Cl; д) Br.	г) д)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	3
13.	**Прочитайте текст вопроса и установите правильную последовательность расположения**	б) г) в) а)	Закрытый на установление последовательнос	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	химических элементов в порядке возрастания электроотрицательности. а) S; б) Mg; в) P; г) Al. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.		ти			
14.	**Прочитайте текст вопроса и установите правильную последовательность расположения химических элементов в порядке увеличения количества электронов на внешем энергетическом уровне.** а) Cl; б) Na; в) Si; г) Al. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	б) г) в) а)	Закрытый на установление последовательности	1	1	3
15.	**Прочитайте текст вопроса, выберите три правильных ответа. Выбор ответа обоснуйте.** Среди предложенных формул веществ выберите формулы кислотных оксидов. а) CO; б) SiO_2; в) SO_3; г) P_2O_5.	б), в). г) Кислотными оксидами являются оксиды неметаллов, CO – оксид углерода (II) является несолеобразующим оксидом	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	3
16.	**Прочитайте текст вопроса, выберите три правильных ответа. Выбор ответа обоснуйте.** Среди предложенных формул веществ выберите формулы кислот. а) HCl; б) H_2SiO_2; в) H_2SO_3; г) H_2O.	а) б) в) Кислотами являются соединения состоящие из атома водорода и кислотного остатка, H_2O – это оксид водорода.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и установите соответствие между формулой соединения и классом неорганических соединений: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

<table><tr><td>Формула соединения</td><td>Класс</td></tr><tr><td>а) $NaNO_3$;

б) CO_2;

в) H_2SO_4.</td><td>1) оксид

2) соль

3) основание

4) кислота</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на установление соответствия</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Какой из ниже перечисленных металлов взаимодействует как с соляной кислотой (HCl), так и с гидроксидом натрия (NaOH)

а) медью;
б) железом;
в) хром;
г) алюминий.</td><td>г)</td><td>Закрытый с выбором одного варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Какие из перечисленных ниже элементов относятся к галогенам

а) хлор;
б) фосфор;
в) азот;
г) бор.</td><td>а)</td><td>Закрытый с выбором одного варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr>
<td>20.</td>
<td>Прочитайте текст вопроса и установите соответствие между формулой соединения и степенью окисления углерода в этом соединении: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

<table>
<tr><td>Формула соединения</td><td>Степень окисления азота</td></tr>
<tr><td>а) $NaNO_3$;

б) NO;

в) NH_3.</td><td>1) +2

2) -3

3) +5

4) +3</td></tr>
</table>

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr>
<tr><td>3</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>
</td>
<td>Закрытый на установление соответствия</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>3</td>
</tr>
</table>

Б1.О.02.07 «Электротехника и электроника»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, для чего в составе современного технологического оборудования (например, в приводе конвейера) используется преобразователь частоты: A. Для изменения напряжения питания осветительных приборов B. Для плавного регулирования скорости вращения асинхронного двигателя C. Для защиты оборудования от коротких замыканий D. Для измерения температуры нагрева подшипников	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите прибор, который необходимо использовать для визуального контроля формы электрического сигнала при настройке датчика уровня на технологической линии: A. Мультиметр B. Осциллограф C. Мегаомметр D. Термопара	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	4
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите для чего в технологическом оборудовании (например, на насосе или конвейере) применяют устройство плавного пуска электродвигателя. Назовите одну основную причину.	Устройство плавного пуска ограничивает пусковые токи (которые в 5–7 раз выше номинальных) и снижает механические удары при разгоне. Это предотвращает перегрузку электрической сети и уменьшает износ редукторов, ремней, подшипников.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Устройство, предназначенное для автоматического поддержания заданной температуры в технологическом аппарате (например, в пастеризаторе), называется _____.	терморегулятор	Открытого типа на дополнение	2	2	4
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Совокупность электрического двигателя, аппаратуры управления и передаточных механизмов, предназначенная для приведения в движение рабочих органов машин, называется _____.	электропривод	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Электронное устройство, которое позволяет плавно регулировать скорость вращения асинхронного двигателя путём изменения частоты питающего напряжения, а также осуществляет его защиту, называется _____ преобразователем.</td><td>частотным</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Восстановление работоспособности электрооборудования, вышедшего из строя, путём замены или восстановления его деталей и узлов, называется _____.</td><td>ремонт</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом технического обслуживания и его характеристикой:

<table><tr><th>Тип обслуживания</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>1. Техническое обслуживание (ТО)</td><td>A. Ремонт, выполняемый после обнаружения неисправности</td></tr><tr><td>2. Планово-предупредительный ремонт (ППР)</td><td>B. Комплекс операций по поддержанию работоспособности (чистка, смазка, подтяжка)</td></tr><tr><td>3. Капитальный ремонт</td><td>C. Ремонт, выполняемый по графику для предупреждения отказов</td></tr><tr><td>4. Аварийный ремонт</td><td>D. Полное восстановление ресурса оборудования с разборкой и заменой деталей</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>A</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>5</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов ввода в эксплуатацию новой технологической линии, оснащенной электроприводами:

A. Пусконаладочные работы (проверка</td><td>D, B, E, A, C</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>взаимодействия всех узлов).
B. Монтаж электрооборудования и силовых цепей.
C. Приемка линии в промышленную эксплуатацию.
D. Разработка проекта и схем электроснабжения.
E. Подключение и настройка систем автоматики (датчиков, контроллера).

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность порядка действий оператора при внезапной остановке технологического конвейера:

A. Сообщить руководителю работ и вызвать ремонтную службу.
B. Перевести управление в ручной режим (если возможно).
C. Отключить вводной автоматический выключатель привода.
D. Вывесить табличку "Не включать! Работают люди".
E. Визуально оценить состояние оборудования на предмет механического завала или повреждения.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>C, E, B, D, A</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между неисправностью электрооборудования и возможной причиной:

<table><tr><th>Неисправность</th><th>Возможная причина</th></tr><tr><td>1. Электродвигатель гудит, но не вращается</td><td>A. Обрыв одной фазы питания</td></tr><tr><td>2. Срабатывает автоматический выключатель при пуске</td><td>B. Механический заклинивание рабочего органа (вала)</td></tr><tr><td>3. Биение тока по фазам работающего двигателя</td><td>C. Плохой контакт в клеммной коробке или несимметрия напряжения</td></tr><tr><td>4. Корпус электродвигателя "щиплет" током</td><td>D. Пробой изоляции на корпус, отсутствие заземления</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Выберите параметры электрической сети, которые необходимо контролировать для обеспечения бесперебойной работы технологической линии: A. Уровень напряжения B. Частота тока C. Цвет изоляции проводов D. Наличие токов утечки и состояние заземления E. Токовая нагрузка по фазам	A, B, D, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	4
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Из перечисленных устройств выберите, те, что относятся к аппаратам защиты электрооборудования: A. Автоматический выключатель B. Тепловое реле C. Пускатель (контактор) D. Устройство защитного отключения (УЗО) E. Предохранитель	A, B, D, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
14.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** На технологической линии вышел из строя частотный преобразователь. Опишите порядок действий инженера по поиску неисправности (диагностике).	Порядок диагностики ПЧ: 1. Визуальный осмотр: проверить наличие повреждений, запах гари, состояние клемм, целостность проводов. 2. Проверка входного питания: убедиться мультиметром в наличии и соответствии напряжения на входных клеммах ПЧ. 3. Проверка выходных цепей: прозвонить двигатель и кабель на отсутствие короткого замыкания или обрыва. 4. Проверка цепей управления: проверить наличие сигналов "Пуск/Стоп" с контроллера. 5. Анализ индикации: считать код ошибки с дисплея ПЧ и сверить его с документацией. 6. Проверка силовых модулей: если есть	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>навыки, проверить диоды и транзисторы силового модуля мультиметром.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Выберите устройство, которое относится к классу "современное технологическое оборудование" и служит для программного управления электроприводами:

A. Трансформатор
B. Программируемый логический контроллер (ПЛК)
C. Автоматический выключатель
D. Тепловое реле</td><td>B</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите знания, необходимые для правильного выбора сечения питающего кабеля для технологической установки:

A. Знание рецептуры продукта
B. Знание законов теплопередачи
C. Знание допустимых токовых нагрузок и мощности оборудования
D. Знание правил этикета</td><td>C</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>5</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между элементом системы автоматизации и его функцией:

<table><tr><th>Эффект</th><th>Основное предназначение</th></tr><tr><td>1. Датчик уровня</td><td>A. Воздействие на регулирующий орган (задвижку, клапан)</td></tr><tr><td>2. Программируемый контроллер (ПЛК)</td><td>B. Сигнализация о достижении порогового значения заполнения емкости</td></tr><tr><td>3. Исполнительный механизм (клапан)</td><td>C. Логическая обработка сигналов и выдача управляющих команд</td></tr><tr><td>4. Преобразователь частоты</td><td>D. Изменение скорости вращения двигателя насоса или вентилятора</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>B</td><td>C</td><td>A</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность процесса настройки пропорционально-интегрально-дифференцирующего (ПИД) регулятора температуры:** A. Задание желаемой температуры (уставки). B. Подбор коэффициентов (П, И, Д) методом проб и ошибок или по специальным методикам. C. Подключение термодатчика и нагревателя к контроллеру. D. Наблюдение за переходным процессом (скорость набора температуры, перерегулирование). E. Включение системы и оценка характера регулирования. **Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.**	C, A, E, D, B	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
19.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Способность электрооборудования сохранять работоспособность в заданных режимах и условиях эксплуатации в течение требуемого промежутка времени называется _____.	надежность	Открытого типа на дополнение	2	2	2
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, что произойдет при обрыве одной из фаз питающего напряжения трехфазного асинхронного двигателя, работающего под нагрузкой: A. Двигатель продолжит работу в штатном режиме B. Двигатель остановится и выйдет из строя (перегрев) C. Увеличится частота вращения D. Произойдет автоматическое переключение на резерв	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	5

Б1.О.02.08 «Биоорганическая химия»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Реакционная способность молекул в реакциях электрофильного замещения увеличивается в ряду: 1) бензол, фенол, пиррол, пиридин 2) пиридин, бензол, фенол, пиррол 3) пиррол, бензол, пиридин, фенол 4) фенол, пиррол, бензол, пиридин	2)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** В галоформную реакцию вступают: 1) бутанон; 2) пентанон-3; 3) этаналь; 4) метаналь; 5) пентанон-2	1, 3, 5 (бутанон, этаналь и пентанон-2).	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Укажите, какие утверждения не верны: 1) реакция нуклеофильного замещения у насыщенного атома углерода осуществляется только тогда, когда уходящий нуклеофил стабильнее вступающего в молекулу 2) реакция нуклеофильного замещения у насыщенного атома углерода осуществляется только тогда, когда уходящий нуклеофил менее стабилен, чем вступающий в молекулу 3) анионы более сильные нуклеофилы, чем соответствующие им молекулы 4) в водном растворе нуклеофильность аниона тем больше, чем больше его радиус.	В этом тесте неверными являются утверждения 1 и 4. Реакция нуклеофильного замещения энергетически выгодна и идет в прямом направлении только тогда, когда вступающий нуклеофил сильнее (активнее), а значит, менее стабилен, чем уходящая группа. Более сильный нуклеофил вытесняет более слабый. В протонных растворителях (вода, спирты) ситуация прямо противоположная: чем меньше радиус аниона, тем выше его нуклеофильность	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Реакции ацилирования протекают по механизму: 1) электрофильного замещения; 2) нуклеофильного присоединения; 3) нуклеофильного замещения; 4) радикального замещения; 5) электрофильного присоединения	3)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа** Укажите верные утверждения: 1) SN2–реакции характерны для	1, 2 и 4.	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	первичного электрофильного атома углерода 2) SN2 –реакции протекают с обращением конфигурации 3) скорость SN2 –реакций пропорциональна концентрации субстрата, и не зависит от концентрации нуклеофила 4) скорость SN2 –реакции имеет второй суммарный порядок.					
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа** Укажите признаки мономолекулярного нуклеофильного замещения у ненасыщенного атома углерода: 1) образование связи с нуклеофилом и разрыв связи с уходящей группой происходят одновременно (согласованно) 2) отрыв уходящей группы и присоединение нуклеофила протекает в две стадии 3) образуется промежуточное соединение – карбокатион 4) скорость реакции не зависит от концентрации нуклеофила.	Для реакций мономолекулярного нуклеофильного замещения характерны следующие признаки: 2) Отрыв уходящей группы и присоединение нуклеофила протекает в две стадии (второй признак). 3)Образуется промежуточное соединение – карбокатион (третий признак). Скорость реакции не зависит от концентрации нуклеофила	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	1	1	1
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа** Для каких соединений возможна внутримолекулярная циклизация? 1) 5-гидроксипентаналь 2) ацетоуксусная кислота 3) 4-аминопентановая кислота 4) 3-гидроксибутановая кислота 5) аминоуксусная кислота.	γ-аминомасляная кислота образуется in vivo: 1) из α-аминомасляной кислоты 2) из аскорбиновой кислоты 3) из глутаминовой кислоты 4) из аспарагиновой кислоты	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Дикетопиперазины образуются при нагревании: 1) 4-аминомасляной кислоты; 2) бета-аминомасляной кислоты; 3) гамма-аминомасляной кислоты; 4) аланина; 5) молочной кислоты	4)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Лактиды образуются при нагревании: 1) аланина 2) молочной кислоты 3) щавелевой кислоты 4) β-гидроксимасляной кислоты	2)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите в каких таутомерных формах молекул содержатся только три атома	Только три атома углерода в sp2-гибридном состоянии гибридном состоянии содержатся в кето-	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

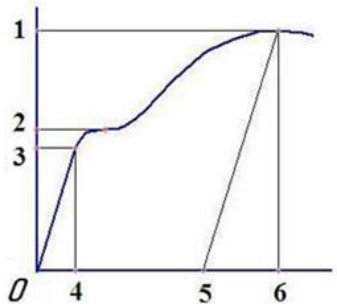
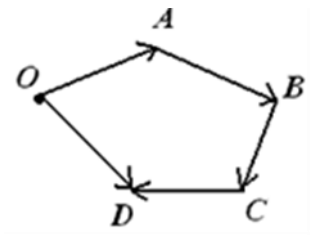
№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	углерода в sp2-гибридном состоянии: 1) енольная форма пировиноградной кислоты 2) енольная форма щавелевоуксусной кислоты 3) кето-форма ацетоуксусной кислоты 4) кето-форма щавелевоуксусной кислоты.	форме щавелевоуксусной кислоты.				
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания						
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Кето-енольная таутомерия щавелевоуксусной кислоты обусловлена: 1) переносом протона 2) окислительно-восстновительными реакциями 3) наличием СН-кислотного центра 4) электрофильным присоединением к π-связи	3)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Для каких соединений возможна кето-енольная таутомерия: 1) ацетоуксусная кислота; 2) щавелевая кислота; 3) щавелевоуксусная кислота; 4) ацетон; 5) этаналь	Кето-енольная таутомерия возможна для 1) ацетоуксусной кислоты, 3) щавелевоуксусной кислоты, 4) ацетона и 5) этаналя	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите верные утверждения: 1) пиридин сверхароматичен 2) в реакции с HCl пиридиновый атом азота проявляет основные свойства 3) реакция пиридина с метилиодидом протекает по механизму электрофильного замещения 4) пиридиновый цикл входит в состав НАД+.	2) 4)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Ацетилсалициловая кислота является: 1) формой витамина D2 2) витамином С 3) жаропонижающим средством 4) противотуберкулезным препаратом 5) стимулятор ЦНС	3)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
15.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Имидазол входит в состав: 1) аденина 2) цитозина 3) гистамина 4) пролина 5) урацила.	гистамина	Открытый на дополнение	1	1	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для барбитуровой кислоты возможны:	Для барбитуровой кислоты (2,4,6-пиримидинтриона) возможны следующие	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1

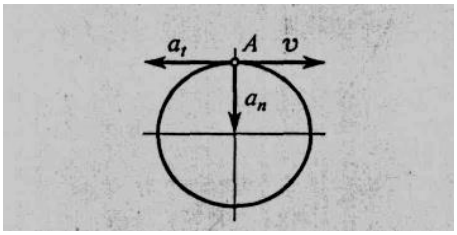
№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	1) кето-енольная таутомерия; 2) цикло-оксо-таутомерия; 3) лактим-лактамная таутомерия; 4) цис-транс изомерия; 5) оптическая изомерия	виды таутомерии из вашего списка: 1) кето-енольная и 3) лактим-лактамная.				
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какие таутомерные формы барбитуровой кислоты содержат только пиридиновые атомы азота: 1) лактам-кетоформа 2) лактим-кетоформа 3) лактам-енольная форма 4) лактим-енольная форма.	2)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Твердофазный пептидный синтез».	Твердофазный пептидный синтез (ТФПС) — это метод химического получения пептидов и белков, при котором сборка пептидной цепи происходит последовательно аминокислота за аминокислотой, при этом растущая молекула прочно удерживается на нерастворимой полимерной подложке (твердой фазе)	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Напишите, как можно оценить устойчивость конформаций пираноз.	Для оценки устойчивости конформаций пираноз (шестичленных циклических форм сахаров) сопоставляют их энергетические затраты на снятие различных видов внутримолекулярных напряжений. Оценка базируется на выявлении наиболее термодинамически выгодного пространственного расположения.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Аномерный эффект».	Аномерный эффект — это стереоэлектронное явление в циклическом сахаре (например, в пиранозах), при котором заместитель (гидроксильная группа \(-OH\) или алкоксильная группапри аномерном центре предпочитает занимать аксиальное, а не экваториальное положение, вопреки законам пространственного	Открытый с развернутым ответом	2	2	1

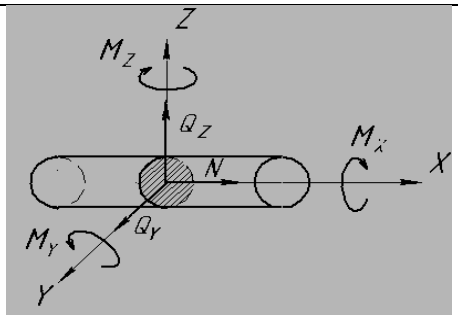
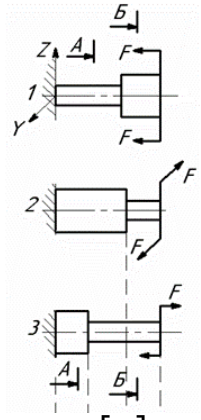
№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		отталкивания.				

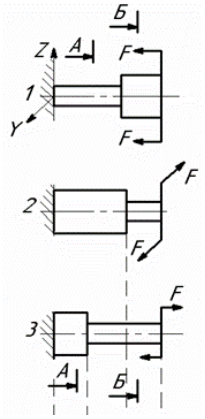
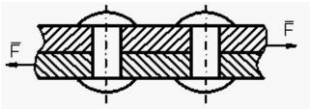
Б1.О.03.01. «Прикладная механика»

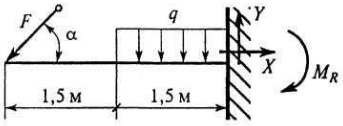
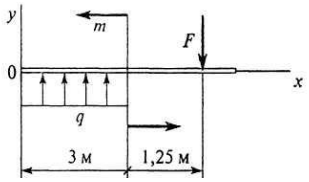
(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Точка 2 на координатных осях диаграммы растяжения соответствует:  а) пределу упругости; б) пределу текучести в) пределу прочности; г) упругой деформации; д) остаточной деформации; д) полной деформации.	б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Что можно сказать о состоянии тела, если после приведения к некоторому центру системы сил, действующей на него, главный вектор и главный момент оказались равными нулю?. а) Тело находится в равновесии б) Движется поступательно в) Вращается г) Движется ускоренно	а	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Равнодействующую силу в многоугольнике сил, изображает вектор_-_____  а) OA б) AB в) BC г) OD	г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Вращение является равномерным, если: а) ε = const ; б) ω = const ; в) ϑ = const ; г) R = const.	а	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** При вращении колеса скорость и ускорение в точке *A* имеют указанные на чертеже направления. Определить вид вращения, если a_t=const  а) равноускоренное б равнозамедленное в) поступательное г) вращательное	б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильные ответы.** Эксплуатационные характеристики передаточных механизмов, рассчитываемые с учетом коэффициента полезного действия: а) передаваемая мощность; б) передаточное отношение; в) вращающий момент; г) частота вращения.	а,в	Закрытого типа с выбором нескольких ответов	1	1	2
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильные ответы.** Функции, которые могут быть выполнены редуктором за счет передаточного числа а) передача мощности; б) увеличение мощности; в) увеличение силы (момента сил); г) уменьшение силы (момента сил); д) увеличение скорости движения; е) уменьшение скорости движения;	в,е	Закрытого типа с выбором нескольких ответов	1	1	2
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильные ответы.** Функции, которые могут быть выполнены редуктором а) передача мощности; б) увеличение мощности; в) увеличение силы (момента сил); г) уменьшение силы (момента сил); д) увеличение скорости движения; е) уменьшение скорости движения; ж) преобразование вида движения; з) разделение потоков движения; и) изменение направления движения	а, в, е, ж, з, и.	Закрытого типа с выбором нескольких ответов	1	1	2
9.	**Прочитайте текст и установите соответствие между видом деформации и внутренним силовым фактором**	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>в</td><td>а</td><td>г</td><td>б</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	 . | | деформация | | Внутренний силовой фактор | |---|---|---|---| | 1 | растяжения; | а | Q_Y, Q_Z; | | 2 | сдвига; | б | M_Y, M_Z. | | 3 | изгиба; | в | N; | | 4 | кручения | г | M_X; | Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. | 1 | 2 | 3 | 4 | |---|---|---|---| | | | | |			
10.	**Прочитайте текст и установите соответствие между условием прочности, и схемой нагружения:**  а) $\sigma \le [\sigma]$; б) $\tau \le [\tau]$. Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. | 1 | 2 | 3 | |---|---|---| | | | |	| 1 | 2 | 3 | |---|---|---| | а | б | а |	Закрытого типа на установление соответствия	2	2	1
11.	**Прочитайте текст и установите соответствие между видом деформации и расчетной зависимостью используемой для расчета рабочих напряжений в поперечных сечениях каждого из стержней**	| 1 | 2 | 3 | |---|---|---|	Закрытого типа на установление соответствия	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	. деформация / напряжения  а) $\sigma = \frac{N}{A}$; б) $\tau = \frac{Q}{A}$; в) $\tau = \frac{T}{W_P}$; г) $\sigma = \frac{M}{W}$ Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |	а | в | г				
12.	**Прочитайте текст и дополните фразу** Система двух параллельных сил, равных по величине и прямо противоположных по направлению– это _____.	Пара сил	Открытого типа на дополнение	1	2	1
13.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Способность тела сопротивляться воздействию внешних нагрузок, не разрушаясь и сопротивляться воздействию пластичных деформаций называется _____.	Прочность	Открытого типа на дополнение	1	2	1
14.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Видом деформации, который испытывают заклёпки, является _____. 	Деформация среза	Открытого типа на дополнение	1	2	1
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Каким материалам для изготовления небольших зубчатых колес закрытых передач следует отдавать предпочтение:	Малоуглеродистые и легированные стали с поверхностной химико-термической обработкой	Открытого типа с развернутым ответом	2	2	2
16.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Поступательным называется движение твердого тела, если	любая прямая, проведенная в теле, остается параллельной самой себе во все время движения;	Открытого типа с развернутым ответом	2	2	1
17.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Шарикоподшипник радиальный воспринимает...	только радиальные нагрузки и небольшие осевые нагрузки	Открытого типа с развернутым ответом	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
18.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите что характеризует напряжение.	величину внутренней силы, приходящейся на единицу площади поперечного сечения. Единицы измерения Па, МПа (1МПа= $\frac{Н}{мм^2}$, 1Па= $\frac{Н}{м^2}$)	Открытого типа с развернутым ответом	2	2	2
19.	**Прочитайте текст и запишите ответ и обоснуйте выбор ответа.** Найти момент в заделке M_R F=2 Н; q= 8 Н/м; а = 30°  1)5Нм 2)10Нм 3)0,5Нм 4)1Нм	$M_A = F \cdot sin30 + q \cdot \frac{1{,}5^2}{2}$ $= 2 \cdot 0{,}5 + 8 \cdot \frac{1{,}5^2}{2}$ $= 10Н$м	комбинированного типа с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа.	3	3	1
20.	**Прочитайте текст и запишите ответ и обоснуйте выбор ответа.** Определить алгебраическую сумму проекций сил на ось *Oy*. *F=6H;* m = 5 Н • м ;q=3 Н/м  1)4 2)2,5 3)1.5 4)3	$\sum F_y = q3 - = 3 \cdot 3 - 6$ $= 3$ Н	комбинированного типа с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа.	3	3	1

Б1.О.03.02. «Технология продукции общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Оптимальная температура хранения свежих куриных яиц на предприятиях общественного питания составляет: А. От –2 до +2 °C Б. От +2 до +6 °C В. От +10 до +15 °C Г. От +18 до +20 °C	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Время варки картофеля в мундире при температуре кипения воды составляет: А. 10–15 минут Б. 20–25 минут В. 30–40 минут Г. 45–60 минут	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее четырёх показателей качества готовых блюд из рыбного фарша, которые должен контролировать технолог.	1. Консистенция (плотность, упругость); 2. Вкус и аромат (чистые, без посторонних привкусов); 3. Цвет (равномерный, соответствующий рецептуре); 4. Внешний вид (отсутствие трещин, правильная форма); 5. Температура подачи (не ниже +65 °C).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите три основных способа тепловой обработки мяса и укажите особенности каждого с точки зрения сохранения пищевой ценности.	1. Варка – часть водорастворимых витаминов переходит в бульон; 2. Жарение – образуется корочка, сохраняются жирорастворимые витамины, но возможна потеря некоторых термолабильных веществ; 3. Припускание – щадящий способ, максимальное сохранение питательных веществ за счёт минимального количества жидкости и невысокой температуры.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс погружения овощей в кипящую воду на короткое время с последующим	бланшированием	Открытого типа на дополнение	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>быстрым охлаждением для сохранения цвета, витаминов и остановки ферментативных процессов называется _____.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Минимальная температура внутри готового рубленого мясного изделия (котлеты, биточка), обеспечивающая его микробиологическую безопасность, должна составлять не менее _____ °С.</td><td>85</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

К механическим способам кулинарной обработки овощей относятся:

А. Варка
Б. Нарезка
В. Тушение
Г. Измельчение в фарш</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

К признакам доброкачественности свежей рыбы относятся:

А. Мутные глаза
Б. Прозрачные глаза с чёрным зрачком
В. Слизистая поверхность тела с неприятным запахом
Г. Упругая консистенция мышц, не образующая ямки при надавливании</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его характеристикой:

<table><tr><td>Понятие:</td><td>Характеристика:</td></tr><tr><td>1. Панировка белая</td><td>А. Мука + яйцо + сухари (двойная панировка)</td></tr><tr><td>2. Панировка красная</td><td>Б. Только мука</td></tr><tr><td>3. Панировка хлебная (сухари)</td><td>В. Мука + яйцо (без сухарей)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом теста и</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>способом его приготовления:

<table><tr><td>Понятие:</td><td>Характеристика:</td></tr><tr><td>1. Заварное тесто</td><td>А. Многократное раскатывание с масляными пластами и складывание «конвертом»</td></tr><tr><td>2. Слоёное тесто</td><td>Б. Заваривание части муки кипящей водой с маслом с последующим добавлением остальной муки и яиц</td></tr><tr><td>3. Дрожжевое тесто</td><td>В. Брожение опары с дрожжами, мукой, водой и сахаром с последующим замесом основного теста</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>соответствия</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность операций первичной обработки картофеля:

А. Механическая очистка (чистка)
Б. Сортировка и калибровка
В. Промывание в холодной воде после очистки
Г. Промывание в холодной воде до очистки

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б Г А В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность операций приготовления бульона:

А. Варка на слабом огне 1,5–2 часа с снятием пены и жира
Б. Закладка подготовленных костей в холодную воду
В. Добавление кореньев и луковицы за 30–40 минут до окончания варки
Г. Доведение до кипения

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б Г А В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="7">ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и</td><td>В</td><td>Закрытого типа с</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	выберите правильный ответ. Основной документ, регламентирующий ассортимент блюд и изделий, технологию их приготовления и нормы закладки сырья на предприятиях общественного питания, называется: А. Технологическая карта Б. Калькуляционная карта В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Г. Производственный план		выбором одного ответа			
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Максимальный срок хранения готовых холодных блюд (салатов, винегретов) на предприятии общественного питания при температуре 4±2 °С составляет: А. 12 часов Б. 24 часа В. 48 часов Г. 72 часа	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее четырёх функций заведующего производством (шеф-повара) на предприятии общественного питания.	1. Организация технологического процесса производства; 2. Контроль качества сырья и готовой продукции; 3. Составление производственных планов и заявок на сырьё; 4. Обеспечение соблюдения санитарных норм и правил; 5. Руководство персоналом горячего, холодного и кондитерского цехов; 6. Контроль расхода сырья и выхода готовой продукции.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3
16.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите три основных метода учёта движения товарно-материальных ценностей на предприятиях общественного питания и кратко охарактеризуйте каждый.	1. Сортовой учёт – учёт по наименованиям и сортам; 2. Весовой учёт – учёт по массе с обязательным взвешиванием при приёмке и отпуске; 3. Учёт по средним нормам отходов – расчёт фактического расхода на основе утверждённых норм отходов при механической и тепловой обработке.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Документ, разрабатываемый на каждое блюдо и содержащий рецептуру, технологию приготовления, калькуляцию себестоимости и выход готового изделия, называется _____.</td><td>технологической картой</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Максимальная продолжительность рабочей смены повара на предприятиях общественного питания согласно СанПиН не должна превышать _____ часов.</td><td>10</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

К обязательным требованиям к организации производственного процесса на предприятиях общественного питания относятся:

А. Принцип поточности производства
Б. Принцип взаимозаменяемости работников без учёта квалификации
В. Раздельное хранение сырья и готовой продукции
Г. Использование одной и той же посуды для сырой и готовой продукции</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

К документам первичного учёта на предприятиях общественного питания относятся:

А. Технологическая карта
Б. Товарный отчёт
В. Акт о списании недостающих ценностей
Г. Производственный план</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между цехом предприятия общественного питания и его функцией:

<table><tr><td>Понятие:</td><td>Характеристика:</td></tr><tr><td>1. Горячий цех</td><td>А. Приготовление полуфабрикатов для других цехов (мясных, рыбных, овощных)</td></tr><tr><td>2. Холодный цех</td><td>Б. Приготовление первых и вторых горячих блюд, соусов</td></tr><tr><td>3. Заготовочный цех</td><td>В. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов, холодных напитков</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом брака и его определением.<table><tr><td>Понятие:</td><td>Характеристика:</td></tr><tr><td>1. Исправимый брак</td><td>А. Брак, обнаруженный до отпуска продукции потребителю и подлежащий уничтожению</td></tr><tr><td>2. Неисправимый брак</td><td>Б. Брак, который можно использовать в производстве после дополнительной обработки</td></tr><tr><td>3. Внутренний брак</td><td>В. Брак, обнаруженный после отпуска продукции потребителю</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

Б1.О.03.03. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная цель первичной обработки овощей: А. Улучшение внешнего вида Б. Удаление несъедобных частей и загрязнений В. Повышение калорийности Г. Изменение вкуса	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Температура горячих блюд при подаче должна быть не ниже: А. +45°C Б. +65°C В. +75°C Г. +85°C	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите способ тепловой обработки, сохраняющий наибольшее количество витаминов в овощах: А. Жарка во фритюре Б. Варка на пару В. Тушение Г. Запекание	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основной документ, регламентирующий технологический процесс на предприятии общественного питания: А. Меню Б. Технологическая карта В. Накладная Г. График работы	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Срок хранения полуфабрикатов из мяса в холодильнике при температуре +2…+6°C составляет: А. 6 часов Б. 12 часов В. 24 часа Г. 48 часов	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трёх способов тепловой обработки продуктов.	Варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Назовите не менее трёх факторов, влияющих на качество готовой продукции.</td><td>Качество сырья, соблюдение технологии приготовления, квалификация повара, состояние оборудования, санитарные условия.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите этапы приготовления мясного бульона.</td><td>Подготовка мяса и костей, заливка холодной водой, нагрев до кипения, снятие пены, варка на слабом огне, удаление жира, процеживание.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Назовите не менее трёх видов нарезки овощей.</td><td>Соломка, кубики, кружочки, брусочки, ломтики, кольца.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Напишите, что включает в себя процесс приготовления соуса.</td><td>Подготовка основы (бульон, молоко), приготовление пассеровки (мука + жир), соединение с основой, варка, добавление специй, процеживание.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом нарезки овощей и её описанием:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Соломка</td><td>А. Квадратные сегменты толщиной до 1 см</td></tr><tr><td>2. Кубики</td><td>Б. Тонкие пластины круглой или овальной формы</td></tr><tr><td>3. Ломтики</td><td>В. Прямоугольные сегменты длиной 4–5 см, толщиной 2–3 мм</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом для приготовления филе:

А. Пластование (разделка на филе).
Б. Удаление чешуи, плавников, внутренностей.
В. Промывание и обсушивание.</td><td>Б А Г В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Г. Снятие кожи и удаление реберных костей.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов приготовления воздушного безе (меренги):

А. Взбивание белков с сахаром до устойчивых пиков.
Б. Отделение белков от желтков.
В. Отсаживание массы на противень и сушка при низкой температуре.
Г. Добавление сахарной пудры во взбивающиеся белки.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б А Г В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом бульона и его основным сырьём:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Белый бульон</td><td>А. Кости, обжаренные до золотистого цвета</td></tr><tr><td>2. Жёлтый бульон</td><td>Б. Кости, не подвергшиеся обжарке</td></tr><tr><td>3. Костный бульон</td><td>В. Мясо и кости, обжаренные с овощами</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между способом тепловой обработки и его определением:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Бланширование</td><td>А. Кратковременная обработка кипятком или паром</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. Пассерование</td><td>Б. Обжарка в небольшом количестве жира</td></tr><tr><td>3. Припускание</td><td>В. Варка в небольшом количестве жидкости</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие операции входят в механическую обработку рыбы: А. Размораживание Б. Очистка от чешуи В. Панирование Г. Пластование	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответа.** Укажите виды теста используемы в общественном питании: А. Дрожжевое Б. Слоёное В. Заварное Г. Все перечисленные	Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Выберите способы жарки применяемые для приготовления вторых блюд: А. Основным способом Б. Во фритюре В. На гриле Г. В СВЧ-печи	А, Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
19.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс выдерживания теста перед выпечкой для улучшения качества – это _____.	Расстойка	Открытого типа на дополнение	2	2	1
20.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс обработки продуктов паром при температуре выше 100°С – это _____.	Автоклавирование	Открытого типа на дополнение	2	2	1

Б1.О.03.04. «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса, выберите четыре правильных ответа.** К физико-химическим методам анализа относятся: а) нейтрализация б) комплексонометрия в) рефрактометрия г) эмиссионный спектральный анализ д) потенциометрический анализ е) поляриметрический анализ	в, г, д, е	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Рефрактометрический анализ относится к методам _____.	оптическим	Открытый на дополнение	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** В основе рефрактометрического метода лежит: а) способность растворов проводить электрический ток; б) способность атомов и молекул поглощать электромагнитное излучение; в) способность различных веществ по-разному преломлять проходящий свет.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** На рефрактометре определяют: а) оптическую плотность; б) показатель преломления; в) pH раствора	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа:** На ФЭКе можно провести анализ веществ: а) окрашенных; б) неокрашенных; в) органических: г) неокрашенных веществ, если их можно окрасить с помощью химической реакции.	На фотоэлектроколориметре (ФЭК) можно проводить фотометрический анализ [а] и [г].	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** На поляриметре определяют: а) pH раствора; б) оптическую плотность; в) показатель преломления; г) угол вращения	г)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** В основе эмиссионного спектрального анализа лежит: а) способность атомов в возбуждённом	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	состоянии излучать энергию; б) способность атомов и молекул поглощать электромагнитное излучение; в) способность многих веществ реагировать с бромом.					
8.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** На пламенном фотометре можно определить _____	металлы	Открытый на дополнение	1	1	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа:** Система для измерения электродного потенциала состоит из: а) индикаторный электрод; б) температурный электрод; в) электрод сравнения; г) ртутный электрод.	а) в)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Потенциометрический метод относится: а) оптическим методам; б) хроматографическим методам; в) электрохимическим методам.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Электрод сравнения для контакта с ионами, добавляют: а) NaOH; б) HgCl; в) KCl	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Фотоэлементы необходимы: а) для преобразования света в электромагнитное излучение; б) для преобразования световой энергии в электрическую.	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Фотоэлементы необходимы: а) для преобразования света в электромагнитное излучение; б) для преобразования световой энергии в электрическую.	б) для преобразования световой энергии в электрическую.Фотоэлементы (например, солнечные батареи) работают на основе фотоэффекта, улавливая фотоны света и генерируя под их воздействием упорядоченный поток электронов.	Закрытый с выбором одного варианта ответа и обоснованием правильного ответа	2	2	1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Горючей смесью для пламенного фотометра является: а) водород – кислород; б) углерод – азот; в) пропан – бутан.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
15.	**Прочитайте текст вопроса и**	б)	Закрытый с	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	выберите правильный ответ: Индикаторный электрод должен быть: а) не чувствителен к ионам, находящимся в растворе; б) чувствителен к ионам, находящимся в растворе.	Его потенциал должен строго и обратимо зависеть от активности (концентрации) определяемых ионов или молекул в анализируемой среде, что позволяет измерять их состав методом потенциометрии.	выбором одного варианта ответа и обоснованием правильного ответа			
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа:** К оптически-активным веществам относятся: а) сахар б) глюкоза в) хлорид натрия г) пенициллин	К оптически-активным веществам относятся соединения, содержащие хиральные центры и способные вращать плоскость поляризации проходящего через них света. В данном списке к ним относятся: **а)** сахар (сахароза) **б)** глюкозаг) пенициллин (как и большинство природных антибиотиков и аминокислот, обладает хиральностью)	Закрытый с выбором нескольких ответов и обоснованием ответа	2	2	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Оптически-активными веществами называются: а) неорганические; б) способные вращать плоскость поляризации; в) неспособные вращать плоскость поляризации	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Стандартные растворы – это: а) растворы, с точно известной концентрацией; б) рабочие растворы; в) растворы, содержащие все компоненты, кроме определяемого вещества	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Светофильтры в приборах предназначены для: а) выбора узкой полосы волн из широкого спектра излучения; б) выбора широкой полосы волн из широкого спектра излучения	а) выбора узкой полосы волн из широкого спектра излучения.Светофильтры применяются для выделения определенных участков (полос) спектра из общего (широкого) потока излучения источника света. В зависимости от типа (интерференционные, абсорбционные) они могут быть более или менее селективными, но их главная задача —	Закрытый с выбором одного варианта ответа и обоснованием правильного ответа	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		отсечь лишние длины волн и пропустить только нужные для измерений.				
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ:** Для измерения потенциала электродов необходима система: а) из 3 электродов; б) из 2 электродов; в) из 4 электродов	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

Б1.О.03.05. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой принцип работы лежит в основе индукционной варочной панели: А. Нагрев поверхности за счет электрического сопротивления Б. Передача тепла от открытого пламени В. Создание электромагнитного поля, индуцирующего вихревые токи в дне посуды Г. Излучение инфракрасных волн	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой элемент холодильного оборудования отвечает за отвод тепла из камеры: А. Терморегулятор Б. Испаритель В. Конденсатор Г. Компрессор	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите, для чего предназначен сифон в системе подключения технологического оборудования к канализации: А. Для увеличения давления воды Б. Для предотвращения попадания канализационных газов в помещение В. Для фильтрации твердых отходов Г. Для подогрева сточных вод	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех обязательных условий безопасной эксплуатации электрической фритюрницы.	1. Установка на ровную, устойчивую, негорючую поверхность на безопасном расстоянии от других объектов. 2. Контроль уровня и состояния масла (своевременная замена, недопущение перегрева выше точки дымообразования). 3. Использование термостата для поддержания заданной температуры и наличие защитного отключения при перегреве. 4. Соблюдение мер предосторожности при погружении и извлечении продукта (использование	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		шумовки, исключение попадания влаги).				
5.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при подключении новой промышленной посудомоечной машины:** А. Подключение к электрической сети (с заземлением). Б. Подсоединение к системе канализации через воздушный разрыв (гидрозатвор). В. Регулировка ножек для строго горизонтальной установки. Г. Подводка водопроводной линии с установкой фильтра и запорного клапана. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В Г Б А	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие инженерные системы (не менее трех) должны быть заранее предусмотрены на месте установки мощного пароконвектомата:	1. Электроснабжение: отдельная линия с соответствующим напряжением и силой тока, заземлением и, возможно, стабилизатором. 2. Водоснабжение: подводка холодной воды с системой фильтрации (умягчения) и запорным краном. 3. Канализация: отвод конденсата и сточных вод через сифон с разрывом струи (гидрозатвор). 4. Вентиляция: эффективная вытяжка над оборудованием для отвода тепла и влаги.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Устройство, преобразующее переменный ток сети в постоянный ток и регулирующее скорость вращения двигателя в современных моделях планетарных миксеров, называется _____.	Частотный преобразователь (инвертор)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Технологический процесс, при котором продукт последовательно проходит через зоны заморозки с постепенным понижением температуры для сохранения структуры, называется _____ .	Шоковая (глубокая) заморозка	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Метод мойки посуды в посудомоечной	Струйно-орошающий (или гидродинамический)	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>машине, при котором вода под высоким давлением подается через вращающиеся разбрызгиватели (коромысла), называется _____ .</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

К выходу из строя компрессора холодильной установки могут привести:

А. Частое и быстрое открывание дверцы
Б. Недостаточное количество хладагента в системе
В. Загрязнение конденсатора (ребер теплообменника)
Г. Установка температуры в камере на -18°С вместо -22°С</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие технические особенности характерны для оборудования, работающего по принципу «комби-шеф» (комбинированного пара и конвекции):

А. Наличие вентилятора для принудительной циркуляции воздуха
Б. Генератор пара и система увлажнения камеры
В. Открытый источник огня (газовая горелка)
Г. Вращающийся вертел для гриля</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между оборудованием и его основной инженерной характеристикой:

<table><tr><td>Оборудование</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>1. Шоковый заморозщик (фризер)</td><td>А. Мощность откачки (л/мин) и глубина вакуума (мБар)</td></tr><tr><td>2. Вакуумный упаковщик</td><td>Б. Скорость воздушного потока (м/с) и диапазон температур</td></tr><tr><td>3. Кофемолка с жерновами</td><td>В. Диаметр жерновов и материал (сталь, керамика)</td></tr></table>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>неисправности оборудования и вероятной причиной:

<table><tr><td>Неисправность</td><td>Причина</td></tr><tr><td>1. Пароконвектомат не набирает температуру</td><td>А. Неисправность терморегулятора или утечка хладагента</td></tr><tr><td>2. Посудомоечная машина оставляет белые разводы на посуде</td><td>Б. Отказ ТЭНа или неисправность датчика температуры</td></tr><tr><td>3. Холодильник работает без остановки</td><td>В. Недостаток соли-регенеранта в ионообменнике (смягчителе воды)</td></tr></table>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>соответствия</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между прибором контроля и параметром, который он измеряет:

<table><tr><td>Прибор</td><td>Измеряемый параметр</td></tr><tr><td>1. Пирометр</td><td>А. Относительная влажность воздуха</td></tr><tr><td>2. Термогигрометр</td><td>Б. Температура поверхности без контакта</td></tr><tr><td>3. Таймер-секундомер</td><td>В. Продолжительность технологической операции</td></tr></table>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов запуска и работы на панели управления пароконвектомата для приготовления блюда:

А. Выбор программы или ручной установки температуры, влажности и</td><td>Б А Г В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	времени. Б. Загрузка подготовленных продуктов в камеру. В. Нажатие кнопки «Старт» или «Пуск». Г. Предварительный разогрев камеры до заданных параметров. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Наиболее предпочтительным для разогрева готовых блюд с сохранением их качества и соблюдением требований безопасности является: А. Микроволновая печь Б. Пароконвектомат В. Инфракрасный гриль Г. Газовая плита	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой прибор является обязательным для контроля критической точки «температура хранения» в системе HACCP: А. Кухонные весы Б. pH-метр В. Термометр (для холодильников и готовой продукции) Г. Таймер	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для точного дозирования ингредиентов при приготовлении соусов по стандартизированной рецептуре используется: А. Мерный стакан Б. Планетарный миксер В. Дозатор жидких ингредиентов (диспенсер) Г. Кухонные весы	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
19.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех требований к организации рабочего места повара с точки зрения эргономики и безопасности для обеспечения эффективного полного цикла производства.	1. Зонирование по потокам: разделение зон для сырья, обработки, готовой продукции для предотвращения перекрестного загрязнения. 2. Оптимальная высота столов и расположение оборудования: для минимизации наклонов и перемещений, снижения утомляемости.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		3. Наличие исправного, промаркированного инвентаря и оборудования под каждый тип продукта (цветовые метки для сырого мяса, рыбы, овощей). 4. Свободный доступ к моечным ваннам, дезинфекторам и соблюдение правил личной гигиены (раковины, диспенсеры для мыла).				
20.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите, как с помощью современного технологического оборудования (назовите не менее двух видов) можно обеспечить соблюдение принципа «от производства до потребления» (готовка-охлаждение-хранение-разогрев) для банкетных блюд.	1. Пароконвектомат: дл я приготовления и пастеризации блюд с точным контролем температуры и времени. 2. Шоковый заморозщик (фризер) или шокер (blast chiller): для быстрого охлаждения приготовленных блюд до безопасной температуры (+3°C), что резко замедляет рост бактерий. 3. Низкотемпературные шкафы (холодильники) с точным контролем температуры: для хранения охлажденных блюд. 4. Пароконвектомат или печи с конвекцией: для безопасного и равномерного разогрева до сервисной температуры, сохраняя качество.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
21.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Автоматизированная система, регистрирующая температуру в холодильном оборудовании в течение суток и сигнализирующая о выходе за критические пределы, называется система мониторинга _____ .	температуры (или термограф, даталоггер)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
22.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Принцип работы оборудования, при котором продукт упаковывается в модифицированной газовой среде (с измененным составом воздуха) для увеличения срока годности, называется упаковка в модифицированной газовой _____ .	среде (МГС, МАР)	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>23.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите оборудование, необходимое для организации участка «Cook&Chill» (приготовление-охлаждение) в соответствии с международными стандартами:

А. Варочный котел с точным терморегулятором
Б. Шоковый охладитель (blast chiller)
В. Фритюрница
Г. Машина для вакуумной упаковки</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>24.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Для обеспечения прослеживаемости (traceability) сырья на производстве используются:

А. Система цветового кодирования разделочных досок
Б. Этикетки со штрих-кодами или QR-кодами на контейнерах с сырьем
В. Журналы учета с указанием даты поставки, поставщика и номера партии
Г. Только устные указания шеф-повара</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>25.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производственного цикла и рекомендуемым видом оборудования для контроля качества:

<table><tr><td>Этап цикла</td><td>Оборудование для контроля</td></tr><tr><td>1. Приемка сырья</td><td>А. Термометр для измерения внутренней температуры продукта</td></tr><tr><td>2. Готовка (термическая обработка)</td><td>Б. Рефрактометр для проверки концентрации сахара в сиропе</td></tr><tr><td>3. Хранение готовой продукции</td><td>В. Термогигрометр для контроля температуры и влажности в камере</td></tr></table>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>26.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стандартом безопасности и оборудованием, которое помогает его соблюдать:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>Стандарт / Требование</td><td>Оборудование</td></tr><tr><td>1. Предотвращение перекрестного загрязнения</td><td>А. Цифровые кухонные весы</td></tr><tr><td>2. Соблюдение температурного режима хранения</td><td>Б. Отдельные холодильники для сырой и готовой продукции</td></tr><tr><td>3. Точное соблюдение рецептуры</td><td>В. Система мониторинга температуры с датчиками и сигнализацией</td></tr></table> <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.					
27.	**Прочитайте текст и установите последовательность организации рабочего места для приготовления нескольких компонентов салата с соблюдением стандартов качества и безопасности:** А. Нарезка овощей на зеленой доске. Б. Приготовление заправки и смешивание с овощами в чистой емкости. В. Мытье и дезинфекция рук, наделение перчаток. Г. Нарезка отварного мяса на белой доске. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В А Г Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
28.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при использовании вакуумного упаковщика для организации хранения подготовленных полуфабрикатов:** А. Маркировка упаковки с указанием названия продукта, даты упаковки и срока годности. Б. Удаление воздуха из пакета и запайка. В. Отправка упакованного продукта на хранение в холодильную или морозильную камеру. Г. Размещение продукта в специальном вакуумном пакете.	Г Б А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

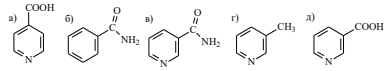
№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
29.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения санитарной обработки мясорубки после окончания работы:** А. Ополаскивание всех деталей горячей проточной водой. Б. Разборка мясорубки на составные части. В. Сушка и сборка оборудования. Г. Замачивание и мойка деталей в моюще-дезинфицирующем растворе. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б А Г В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
30.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Технологический процесс, при котором продукт готовится в вакуумном пакете при точно контролируемой низкой температуре в водяной бане, называется _____ .	Су-вид (sous-vide)	Открытого типа на дополнение	2	2	2

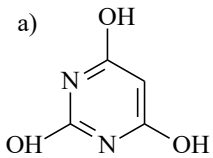
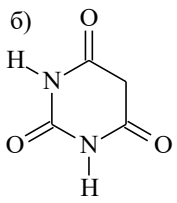
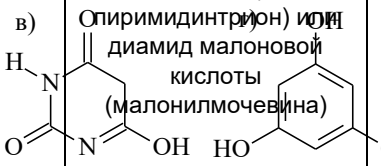
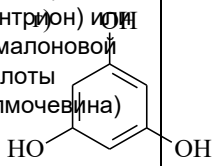
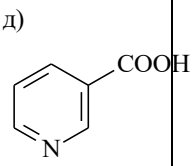
Б1.О.03.06. «Органическая химия»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Реакционная способность молекул в реакциях электрофильного замещения увеличивается в ряду: 1) бензол, фенол, пиррол, пиридин 2) пиридин, бензол, фенол, пиррол 3) пиррол, бензол, пиридин, фенол 4) фенол, пиррол, бензол, пиридин	2)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа:** В галоформную реакцию вступают: 1) бутанон; 2) пентанон-3; 3) этаналь; 4) метаналь; 5) пентанон-2	3) 5)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какое утверждение верно: 1) реакция нуклеофильного замещения у насыщенного атома углерода осуществляется только тогда, когда уходящий нуклеофил стабильнее вступающего в молекулу 2) реакция нуклеофильного замещения у насыщенного атома углерода осуществляется только тогда, когда уходящий нуклеофил менее стабилен, чем вступающий в молекулу 3) анионы более сильные нуклеофилы, чем соответствующие им молекулы 4) в водном растворе нуклеофильность аниона тем больше, чем больше его радиус.	3	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Реакции ацилирования протекают по механизму: 1) электрофильного замещения; 2) нуклеофильного присоединения; 3) нуклеофильного замещения; 4) радикального замещения; 5) электрофильного присоединения	3 Реакции ацилирования (например, при взаимодействии спиртов с хлорангидридами или ангидридами карбоновых кислот) происходят с участием нуклеофильных реагентов и при этом сопровождаются уходом галогена или другой группы, то есть по механизму нуклеофильного замещения	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.**	1, 2, 4	Закрытый с выбором нескольких	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Укажите верные утверждения: 1) SN2–реакции характерны для первичного электрофильного атома углерода 2) SN2 –реакции протекают с обращением конфигурации 3) скорость SN2 –реакций пропорциональна концентрации субстрата, и не зависит от концентрации нуклеофила 4) скорость SN2 –реакции имеет второй суммарный порядок.		ответов			
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите признаки мономолекулярного нуклеофильного замещения у ненасыщенного атома углерода: 1) образование связи с нуклеофилом и разрыв связи с уходящей группой происходят одновременно (согласованно) 2) отрыв уходящей группы и присоединение нуклеофила протекает в две стадии 3) образуется промежуточное соединение – карбокатион 4) скорость реакции не зависит от концентрации нуклеофила.	2) отрыв уходящей группы и присоединение нуклеофила протекает в две стадии 3) образуется промежуточное соединение – карбокатион 4) скорость реакции не зависит от концентрации нуклеофила	Закрытый с выбором нескольких ответов	2	2	1
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, для каких соединений возможна внутримолекулярная циклизация: 1) 5-гидроксипентаналь 2) ацетоуксусная кислота 3) 4-аминопентановая кислота 4) 3-гидроксибутановая кислота 5) аминоуксусная кислота.деятельности.	1) 5-гидроксипентаналь — образует стабильный 6-членный цикл (полуацеталь), так как в цепи участвуют 5 атомов углерода и 1 атом кислорода. 3) 4-аминопентановая кислота — содержит амино- и карбоксильную группы на оптимальном расстоянии друг от друга, что позволяет ей легко циклизоваться во внутримолекулярный амид — 5-членный цикл лактам (пирролидон). 4) 3-гидроксибутановая кислота — при внутримолекулярной дегидратации отщепляет воду (гидроксил и карбоксил) с образованием 4-членного цикла, хотя при этом образуется напряженный цикл (лактон), сама реакция возможна при определенных условиях.	Закрытый с выбором нескольких ответов	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** γ-аминомасляная кислота образуется in vivo: 1) из α-аминомасляной кислоты 2) из аскорбиновой кислоты 3) из глутаминовой кислоты 4) из аспарагиновой кислоты	3)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Дикетопиперазины образуются при нагревании _____	аланина	Открытый на дополнение	1	1	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Лактиды образуются при нагревании: 1) аланина 2) молочной кислоты 3) щавелевой кислоты 4) β-гидроксимасляной кислоты	2)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, в каких таутомерных формах молекул содержатся только три атома углерода в sp2-гибридном состоянии: 1) енольная форма пировиноградной кислоты 2) енольная форма щавелевоуксусной кислоты 3) кето-форма ацетоуксусной кислоты 4) кето-форма щавелевоуксусной кислоты.	1)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Кето-енольная таутомерия щавелевоуксусной кислоты обусловлена: 1) переносом протона 2) окислительно-восстановительными реакциями 3) наличием СН-кислотного центра 4) электрофильным присоединением к π-связи	1)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите для каких соединений возможна кето-енольная таутомерия: 1) ацетоуксусная кислота; 2) щавелевая кислота; 3) щавелевоуксусная кислота; 4) ацетон; 5) этаналь	1) 3) 4) 5) Кето-енольная таутомерия возможна для всех перечисленных соединений, кроме щавелевой кислоты	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Формами витамина РР являются:  1) а,б;	Основными и наиболее известными формами витамина РР (ниацина, витамина В3) являются никотиновая кислота и никотинамид.	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	2) б,в; 3) в,г; 4) г,д; 5) в,д.					
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, верные утверждения: 1) пиридин сверхароматичен 2) в реакции с HCl пиридиновый атом азота проявляет основные свойства 3) реакция пиридина с метилиодидом протекает по механизму электрофильного замещения 4) пиридиновый цикл входит в состав НАД+.	2) 4)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Ацетилсалициловая кислота является: 1) формой витамина D2 2) витамином С 3) жаропонижающим средством 4) противотуберкулезным препаратом 5) стимулятор ЦНС	3	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Имидазол входит в состав _____.	гистамина	Открытый на дополнение	1	1	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Барбитуровой кислоте соответствует формула: а)  б)  в)  г)  д)  1) а,б,в; 2) б,в,г; 3) в,г,д; 4) а,г,д; 5) б,г,д.	Барбитуровой кислоте соответствует брутто-формула C4H4NO3, она представляет собой производное пиримидина (2,4,6-пиримидинтрион) или диамид малоновой кислоты (малонилмочевина)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для барбитуровой кислоты возможны: 1) кето-енольная таутомерия; 2) цикло-оксо-таутомерия; 3) лактим-лактамная таутомерия; 4) цис-транс изомерия; 5) оптическая изомерия	1) 3)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какие таутомерные формы барбитуровой кислоты содержат только пиридиновые атомы азота: 1) лактам-кетоформа 2) лактим-кетоформа	2) 4)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	3) лактам-енольная форма 4) лактим-енольная форма.					

Б1.О.03.07. «Процессы и аппараты пищевых производств»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой тип теплообмена преимущественно используется в аппаратах с паровой рубашкой для нагрева вязких пищевых сред: А. Вынужденная конвекция при перемешивании Б. Естественная конвекция без перемешивания В. Лучистый теплообмен Г. Теплопроводность через стенку без циркуляции	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какое устройство в центробежном насосе для перекачки пищевых жидкостей предотвращает обратный поток жидкости при остановке? А. Рабочее колесо Б. Направляющий аппарат В. Обратный клапан Г. Сальниковое уплотнение	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какая неисправность ротационного испарителя для концентрирования соков наиболее вероятна при резком снижении скорости выпарки при неизменной температуре теплоносителя: А. Засорение конденсатора Б. Потеря вакуума в системе В. Износ уплотнения ротора Г. Низкий уровень исходного продукта	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие инженерные меры обязательно предусматривают при установке промышленного куттера для измельчения мясного сырья: А. Усиленная вентиляция для отвода аэрозолей Б. Подключение к системе сжатого воздуха 8 бар В. Вибрационная опора для снижения динамических нагрузок Г. Отдельный контур охлаждения ножевого вала	В, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	4
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.**	1. Визуальный осмотр пластин на предмет	Открытого типа с развернутым	5	3	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Перечислите не менее трёх обязательных операций при ежедневном техническом обслуживании пластинчатого теплообменника для молока.</td><td>повреждений и накипи. 2. Контроль герметичности уплотнений. 3. Проверка усилия затяжки стяжных шпилек. 4. Измерение перепада давлений.</td><td>ответом</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Опишите последовательность (не менее трёх этапов) пуска ленточной пилы для резки замороженного мяса после её ремонта.</td><td>1. Проверка натяжения и центровки полотна. 2. Контроль работы смазки и аварийного тормоза. 3. Пробный пуск на холостом ходу. 4. Подача продукта с соблюдением дистанции.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите не менее трёх требований к системе КИП для автоматизации вакуум-выпарной установки сокового концентрата.</td><td>1. Вакуумметр с диапазоном до -1 бар. 2. Датчик температуры в зоне кипения. 3. Датчик уровня во взрывозащищённом исполнении. 4. Манометр на линии греющего пара с предохранительным клапаном.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Аппарат, в котором измельчение пищевого материала происходит за счёт раздавливания и истирания между двумя вращающимися навстречу коническими поверхностями, называется _____.</td><td>жерновая мельница (дековая мельница)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Технологический режим работы экструдера для производства макарон, при котором давление в головке поддерживается постоянным за счёт изменения частоты вращения шнека, называется _____ стабилизацией.</td><td>адаптивной (PID-регулированием)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом неисправности ротационного испарителя и вероятной причиной:

<table><tr><td>Тип неисправности</td><td>Вероятная причина</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	1. Падение скорости выпарки при постоянном вакууме. — А. Закупорка пароотводящей линии. 2. Выброс упаренного продукта в конденсатор. — Б. Вспенивание из-за высокой концентрации ПАВ. 3. Нестабильный уровень в сборнике дистиллята. — В. Повреждение термоизоляции корпуса. 1 | 2 | 3 | | | Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.					
11.	**Прочитайте текст и установите соответствие между способом подачи моющего раствора в CIP-мойке и зоной применения:** Способ подачи моющего раствора — Зона применения 1. Одноконтурный прямой. — А. Теплообменник с пластинами. 2. Двухконтурный с раздельными насосами. — Б. Складские цистерны для хранения сиропа. 3. Ручной с переносной моечной головкой. — В. Гибкая система для реакторов с мешалкой. 1 | 2 | 3 | | | Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.	1 2 3 Б А В	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	4
12.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов гидравлического испытания (опрессовки) варочного котла перед пуском:** А. Визуальный осмотр сварных швов и	Б, Г, А, В	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>фланцев на предмет капельной течи.
Б. Заполнение рубашки водой через нижний штуцер с открытым верхним вентилем для удаления воздуха.
В. Сброс давления, слив воды и продувка сжатым воздухом.
Г. Повышение давления испытательным насосом до 1,5 рабочего и выдержка 10 минут.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий при замене уплотнения вала в гомогенизаторе высокого давления:

А. Установка нового уплотнения с калибром по паспорту, заливка свежего масла.
Б. Отсоединение плунжерного блока от привода и слив масла из картера.
В. Пробный пуск на воде с контролем температуры уплотнения.
Г. Снятие крышки цилиндра и извлечение плунжера с манжетой.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б, Г, А, В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом насоса и его применением в пищевом производстве:

<table><tr><th>Тип насоса</th><th>Применение</th></tr><tr><td>1. Шестерёнчатый.</td><td>А. Перекачка томатной пасты с высокой вязкостью.</td></tr><tr><td>2. Лопастной с регулируемым углом наклона.</td><td>Б. Дозирование жидкого шоколада в формующую линию.</td></tr><tr><td>3. Перистальтический.</td><td>В. Асептическая подача сокового концентрата без контакта с уплотнениями.</td></tr></table>
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, элементы конструкции вакуумного упаковщика, которые требуют регулярной проверки для поддержания глубины вакуума:</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А. Термостатический клапан Б. Уплотнительная планка (терморезистор) В. Фильтр пылезащитный на вакуумном насосе Г. Реле времени выдержки продукта					
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие режимы работы генератора пара в пароконвектомате наиболее критичны для качества выпечки хлебобулочных изделий: А. Постоянная подача пара с первой минуты Б. Дозированный впрыск пара в момент посадки В. Импульсный выпуск пара за 2 минуты до окончания для образования глянца Г. Полное отключение увлажнения на всё время выпечки	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В трубчатых пастеризаторах молока устанавливают расширительный бак для: А. Для добавления закваски Б. Для компенсации теплового расширения и удаления воздуха В. Для отбора проб продукта Г. Для мойки труб CIP-раствором	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
18.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трёх признаков кавитации в центробежном насосе, перекачивающем пищевую эмульсию.	1. Металлический треск и вибрация. 2. Падение производительности и напора. 3. Эрозионный износ рабочего колеса. 4. Рост температуры корпуса.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность шагов при ежедневной проверке безопасности автоматической линии фасовки творога:** А. Проверка срабатывания аварийной кнопки стоп-линии (лэнью). Б. Запись в журнал технического состояния и подпись ответственного. В. Визуальный контроль целостности световых барьеров в зоне загрузки лотков. Г. Осмотр состояния органов управления и отсутствия самопроизвольного пуска при включённом автомате. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В, А, Г, Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	4
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.**	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Укажите параметры, которые контролирует система автоматики современного тоннельного шокового замораживателя: А. Скорость движения конвейерной ленты Б. Цвет продукта В. Температуру воздуха в каждой зоне Г. Кислотность продукта		ответов			

Б1.О.03.08. «Физиология питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите витамин, который практически полностью разрушается при термической обработке продуктов: А. Витамин А Б. Витамин С В. Витамин D Г. Витамин Е	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите температуру, при которой начинается денатурация белков в мясе: А. +40–50°C Б. +60–70°C В. +80–90°C Г. +100°C и выше	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** При употреблении клетчатки в организме запускается процесс: А. Ускорение обмена веществ Б. Улучшение перистальтики кишечника В. Повышение уровня глюкозы Г. Усиление термогенеза	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех факторов, влияющих на усвояемость пищи.	1. Состояние пищеварительной системы; 2. Способ кулинарной обработки; 3. Сочетание продуктов; 4. Температура пищи; 5. Наличие ферментов.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех правил кулинарной обработки для сохранения витаминов в овощах.	1. Минимальная продолжительность тепловой обработки; 2. Приготовление в малом количестве воды или на пару; 3. Использование отваров для приготовления соусов и супов; 4. Избегание длительного хранения очищенных и нарезанных овощей.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс расщепления сложных пищевых веществ на простые под действием ферментов – это _____.	пищеварение	Открытого типа на дополнение	2	2	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Тепловая обработка, при которой	на пару	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>сохраняется максимальное количество водорастворимых витаминов, – это приготовление _____.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Биологически активные вещества, подавляющие активность свободных радикалов в организме, – это _____.</td><td>антиоксиданты</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите способы кулинарной обработки, способствующие лучшему усвоению белков:

А. Длительная жарка при высокой температуре
Б. Длительная варка при умеренной температуре
В. Бланширование
Г. Тушение</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Жирорастворимыми витаминами являются:

А. Витамин B1
Б. Витамин A
В. Витамин C
Г. Витамин D</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите процессы, происходящие при мариновании мяса с использованием кислоты (например, уксуса или вина):

А. Разрушение витаминов
Б. Денатурация поверхностных белков
В. Улучшение консистенции и усвояемости
Г. Полная стерилизация продукта</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между питательным веществом и его основной физиологической функцией:

<table><tr><th>Понятие</th><th>Назначение</th></tr><tr><td>1. Белки</td><td>А. Основной источник энергии</td></tr><tr><td>2. Жиры</td><td>Б. Пластическая и строительная функция</td></tr><tr><td>3. Углеводы</td><td>В. Энергоемкий резерв и защита органов</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
13.	**Прочитайте текст и установите соответствие между видом тепловой обработки и её влиянием на пищевую ценность:** <table><tr><th>Понятие</th><th>Назначение</th></tr><tr><td>1. Варка</td><td>А. Частичная потеря водорастворимых витаминов, но сохранение формы и минеральных веществ</td></tr><tr><td>2. Жарка</td><td>Б. Образование корочки, частичное разрушение витаминов, возможно образование вредных веществ при перегреве масла</td></tr><tr><td>3. Запекание</td><td>В. Минимальные потери сока, сохранение формы, возможно образование ароматических веществ</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	3
14.	**Прочитайте текст и установите последовательность физиологических процессов, которые происходят с пищей в желудочно-кишечном тракте и определяют требования к консистенции и составу продукции питания.** А. Действие желудочного сока (денатурация белков, начало протеолиза) Б. Ферментативное расщепление в тонком кишечнике (основное всасывание) В. Механическая обработка и смешивание со слюной в ротовой полости Г. Обработка желчью и панкреатическим соком в двенадцатиперстной кишке Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В А Г Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность приоритетов, на которые должен ориентироваться технолог при разработке рецептуры продукта для максимального**	Б В А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>соответствия физиологическим потребностям организма:

А. Обеспечение витаминами, минералами и биологически активными веществами
Б. Обеспечение энергетических потребностей (калорийность)
В. Обеспечение пластических (строительных) потребностей (белки, липиды)
Г. Обеспечение регуляторных потребностей (вода, пищевые волокна)

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите макроэлемент, необходимый для построения костной ткани и содержится в молочных продуктах:

А. Железо
Б. Кальций
В. Магний
Г. Фосфор</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие физиологические состояния требуют увеличения потребления жидкости:

А. Повышенная физическая нагрузка
Б. Гиподинамия
В. Высокая температура окружающей среды
Г. Снижение аппетита</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между процессом и его описанием:

<table><tr><th>Понятие</th><th>Назначение</th></tr><tr><td>1. Гликолиз</td><td>А. Расщепление жиров на мелкие капли под действием желчи</td></tr><tr><td>2. Гидролиз</td><td>Б. Распад глюкозы с выделением энергии</td></tr><tr><td>3. Эмульгирование</td><td>В. Расщепление веществ с участием воды</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов</td><td>Б А Г В</td><td>Закрытый на установление</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	переваривания и усвоения пищевых веществ в организме, которые необходимо учитывать при разработке рецептур и технологий: А. Всасывание питательных веществ в кровь и лимфу Б. Механическая и химическая обработка пищи в ЖКТ В. Утилизация питательных веществ клетками организма Г. Транспорт питательных веществ к тканям Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.		последовательности			
20.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Объясните, почему технология приготовления блюд для детского питания отличается от обычной.	1. Необходимость более тщательной механической обработки; 2. Использование щадящих методов тепловой обработки; 3. Исключение острых специй и избытка соли; 4. Учет незрелости ферментных систем и повышенных требований к безопасности.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	3

Б1.О.03.09. «Системы искусственного интеллекта»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Укажите основное назначение интеллектуальной системы.
А. решение задач на основе обработки знаний, данных и правил вывода
Б. хранение только архивных копий документов
В. передача информации без ее анализа
Г. оформление печатных бланков без обработки данных</td><td>А</td><td>однозначный выбор варианта ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Выберите компоненты архитектуры интеллектуальной системы.
А. база знаний
Б. механизм вывода
В. складское помещение
Г. интерфейс пользователя
Д. подсистема объяснения</td><td>А, Б, Г, Д</td><td>многозначный выбор вариантов ответа</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между классами интеллектуальных систем и их характеристиками.

<table><tr><td>А. экспертная система
Б. система, основанная на знаниях
В. многоагентная система</td><td>1. использует явную базу знаний и механизм вывода
2. имитирует консультацию специалиста в узкой предметной области
3. состоит из взаимодействующих автономных агентов</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr></table></td><td>задание на сопоставление</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите правильную последовательность.

Установите последовательность действий при формальном описании задачи для интеллектуальной системы.
А. определить цель и ожидаемый результат</td><td>АБВГ</td><td>задание на установление правильной последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Б. выделить исходные данные и ограничения В. выбрать способ представления знаний Г. описать алгоритм решения					
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Система, в которой знания о предметной области представлены явно в базе знаний и используются механизмом вывода, называется _____.	экспертной системой	задания на дополнение	1	1	1
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Раскройте различие между традиционной программной системой и экспертной системой.	Экспертная система использует базу знаний и механизм вывода для получения решений на основе правил и фактов предметной области. Традиционная программная система выполняет заранее заданный алгоритм без отдельного интеллектуального механизма вывода.	задания с развернутым ответом	3	3	1
7.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Укажите метод поиска, применяемый для нахождения кратчайших путей при неотрицательных весах дуг графа. А. метод резолюции Б. поиск в глубину В. алгоритм Дейкстры Г. фреймовый вывод	В	однозначный выбор варианта ответа	1	1	2
8.	**Прочитайте текст и выберите правильные ответы.** Выберите методы поиска, относящиеся к неинформированному поиску. А. поиск в ширину Б. поиск в глубину В. эвристический поиск Г. двунаправленный поиск	А, Б, Г	многозначный выбор вариантов ответа	2	1	2
9.	**Прочитайте текст и установите соответствие.** Установите соответствие между методами поиска решений и их характеристиками. А. поиск в ширину Б. поиск в глубину В. двунаправленный поиск Г. эвристический поиск 1. использует оценочную функцию для сокращения перебора 2. исследует вершины по уровням 3. последовательно углубляется вдоль одной ветви с возвратом	<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>1</td></tr></table> .	задание на сопоставление	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	4. ведет поиск одновременно от начального и целевого состояний **Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.** А Б В Г					
10.	**Прочитайте текст и установите правильную последовательность.** Установите последовательность действий при поиске решения в пространстве состояний. А. задать начальное состояние Б. сгенерировать допустимые переходы В. проверить достижение целевого состояния Г. выбрать следующее состояние для продолжения поиска	АБВГ	задание на установление правильной последовательности	2	2	2
11.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Функция, которая позволяет численно оценивать перспективность вершины при эвристическом поиске, называется _____.	оценочной функцией	задания на дополнение	1	1	2
12.	**Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите обоснование выбора.** Укажите метод, который целесообразно применять при наличии эвристики и необходимости сократить перебор состояний. А. поиск в ширину Б. эвристический поиск В. полный перебор без оценки Г. случайный выбор переходов	Б Эвристический поиск позволяет использовать дополнительную информацию о близости состояния к цели и тем самым уменьшать объем перебора.	задания с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа	3	3	2
13.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Укажите модель представления знаний, основанную на правилах вида «если – то». А. семантическая сеть Б. продукционная модель В. фреймовая модель Г. двунаправленный поиск	Б	однозначный выбор варианта ответа	1	1	3
14.	**Прочитайте текст и выберите правильные ответы.** Выберите модели представления знаний, применяемые в интеллектуальных системах. А. семантические сети Б. фреймы В. продукционные системы Г. онтологии	А, Б, В, Г	многозначный выбор вариантов ответа	2	1	3
15.	**Прочитайте текст и установите соответствие.** Установите соответствие между	А Б В Г 3 1 2 4	задание на сопоставление	2	2	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	моделями представления знаний и единицами представления знаний. А. семантическая сеть Б. фрейм В. продукционная модель Г. онтология 1. слот и его значение 2. правило вида «если – то» 3. узел и отношение между узлами 4. класс, свойство и отношение **Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.** А Б В Г					
16.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Раскройте назначение базы знаний в интеллектуальной системе для автоматизации бизнес-процессов.	База знаний обеспечивает накопление, структурирование и использование сведений о предметной области для получения решений. При автоматизации бизнес-процессов она позволяет формализовать правила, условия и связи, необходимые для поддержки принятия решений.	задания с развернутым ответом	3	3	3
17.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Лингвистическая переменная, значения которой выражаются словами естественного языка, используется в _____.	нечеткой логике	задания на дополнение	1	1	3
18.	**Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите обоснование выбора.** Выберите базовые операции над нечеткими множествами. А. объединение Б. пересечение В. факторизация пространства состояний Г. дополнение	А, Б, Г Эти операции являются базовыми операциями над нечеткими множествами и используются при построении нечеткого вывода.	задания с выбором нескольких ответов и обоснованием выборов ответов	3	3	3
19.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Укажите элемент фрейма, в котором хранится значение атрибута объекта. А. резольвента Б. слот В. вершина поиска Г. конфликтное множество	Б	однозначный выбор варианта ответа	1	1	3
20.	**Прочитайте текст и установите правильную последовательность.** Установите последовательность работы продукционной системы при выводе решения.	АБВГ	задание на установление правильной последовательности	2	2	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А. сформировать конфликтное множество правил Б. выбрать правило для срабатывания В. выполнить правило Г. обновить рабочую память					

Б1.О.03.10. «Контроль качества продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для оценки качества пищевого продукта путём визуального осмотра, дегустации и восприятия запаха применяется: A. Химический анализ B. Физико-механический анализ C. Органолептический анализ D. Радиометрический анализ	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Нормативный документ, устанавливающий требования к производству, хранению и реализации продовольственных товаров, носит название: A. ГОСТ Р B. СанПиН C. ISO 9001 D. Единый реестр сертификации	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Объясните значение термина "брак продукции" применительно к ресторанному бизнесу.	Это несоответствие изготовленных блюд заданным нормам качества, техническим условиям, рецептуре или санитарным требованиям, приводящее к снижению потребительских качеств товара.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, чем отличается "оперативный контроль" от "входного контроля".	Входной контроль осуществляется на стадии приёма сырья, а оперативный контроль проводится непосредственно в ходе производственного процесса для отслеживания соблюдения нормативных требований и предотвращении отклонений от установленной технологии изготовления продукции.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, мероприятия, которые входят в систему контроля качества предприятий	A, B, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	общественного питания: A. Оценка органолептических свойств продуктов B. Лабораторный анализ сырья и готовой продукции C. Утверждение меню шеф-поваром D. Организация регулярных внутренних проверок E. Подготовка отчетов о качестве услуг обслуживания гостей					
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите виды контролируемых параметров, необходимых для обеспечения качества продукции: A. Масса порций B. Температура охлаждения продуктов C. Наличие сертификата поставщика D. Время выдержки заготовок E. Стоимость закупки ингредиентов	A, B, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Для подтверждения соответствия качества продукции необходимы документы: A. Журнал учета результатов лабораторных исследований B. Сертификат происхождения товара C. Карта производственного контроля D. Инвентарный перечень кухонного оборудования E. Документы поставщиков (декларации, сертификаты соответствия)	A, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие факторы влияют на изменение сроков годности приготовленных блюд: A. Используемое оборудование B. Продолжительность хранения сырья C. Режимы термической обработки D. Климатические условия региона E. Качество упаковки	B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и установите соответствие между типами отклонений и их причинами нарушении:** Тип отклонения | Причина нарушения	1 2 3 4 A B C D	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>1. Гигиеническое требование</td><td>A. Загрязнение поверхностей</td></tr>
<tr><td>2. Требование по технологии</td><td>B. Недостаточная термообработка</td></tr>
<tr><td>3. Требование по качеству</td><td>C. Несоответствие веса порции</td></tr>
<tr><td>4. Санитарно-эпидемическое правило</td><td>D. Использование просроченных продуктов</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие между методами контроля и их объектами применения:
<table>
<tr><td>Применяется для оценки</td><td>Метод</td></tr>
<tr><td>1. Жировой состав продуктов</td><td>A. Инфракрасная спектрометрия</td></tr>
<tr><td>2. Свежесть рыбы и морепродуктов</td><td>B. Ферментативные реакции</td></tr>
<tr><td>3. Консистенцию колбасных изделий</td><td>C. Фотометрия</td></tr>
<tr><td>4. Цвет напитка</td><td>D. Реакция Майяра</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>D</td><td>C</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при проведении оценки качества выпускаемого блюда:** A. Оценка соответствия внешнему виду и цвету блюда. B. Оценка концентрации соли и специй. C. Оценка степени прожарки и сочности. D. Подтверждение отсутствия посторонних включений. E. Оценка аромата и общего впечатления от блюда. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	A B C D E	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
12.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при организации входа сырья на предприятие общественного питания:** A. Осмотр условий транспортировки и маркировочных знаков. B. Приемка сопроводительной документации (акт приема-передачи, накладные). C. Организация сортировки и распределения сырья по местам хранения. D. Визуальный осмотр внешнего вида сырья и определение пригодности к переработке. E. Отправка случайных проб на микробиологический анализ. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B A D E C	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
13.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Главной задачей контроля качества продукции является недопущение попадания потребителям _____.	небезопасной продукции	Открытого типа на дополнение	2	2	2
14.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Важнейшим инструментом обеспечения качества продукции выступает _____.	внутренний контроль	Открытого типа на дополнение	2	2	2
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Периодичность мероприятий по внутреннему контролю качества должна соответствовать установленному документу: A. Календарному плану шеф-повара B. Положению о контроле качества C. Бухгалтерскому балансу предприятия D. Производственному графику	D	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методами контроля и областью их применения:

<table><tr><td>Применение</td><td>Метод контроля</td></tr><tr><td>1. Микробиология</td><td>A. Исследование посевом культур на питательной среде</td></tr><tr><td>2. Физико-химические свойства</td><td>B. Анализ влажности продуктов</td></tr><tr><td>3. Количество</td><td>C. Определение массы готового блюда</td></tr><tr><td>4. Безопасность</td><td>D. Термометрия</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="7">ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Что означает аббревиатура HACCP?

A. Высококачественное производство продуктов питания
B. Классификация процессов приготовления еды
C. Анализ опасностей и критических контрольных точек
D. Программа улучшения здоровья потребителей</td><td>C</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Какова цель процедуры калибровки приборов?

A. Повышение скорости работы сотрудников кухни
B. Проверка точности измерений оборудования
C. Сокращение затрат на закупку новых инструментов
D. Облегчение взаимодействия с поставщиками продуктов</td><td>B</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите три наиболее распространенных метода органолептического анализа, используемых для оценки качества</td><td>1. визуальный осмотр (оценка внешнего вида и цвета);
2. дегустация (оценка вкуса и аромата); 3. тактильная оценка (оценка консистенции)</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>кулинарной продукции.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Охарактеризуйте основные элементы международной системы HACCP, применяемой в контроле качества кулинарной продукции.</td><td>Основные элементы HACCP включают: 1. идентификацию потенциально опасных факторов; 2. определение критических контрольных точек; 3. разработку процедур мониторинга; 4. создание планов корректирующих действий; 5. ведение записей и проведение периодических проверок эффективности системы.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процедура подтверждения соответствия продукции заранее определенным критериям называется _____.</td><td>сертификация</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>22.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Поддержание заданных условий окружающей среды (температура, влажность) в складских помещениях обеспечивает соблюдение принципов безопасности хранения и_____.</td><td>гигиены</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>23.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Метод органолептического анализа включает проверку продуктов по следующим показателям: внешний вид, запах, вкус и _____.</td><td>консистенция</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>24.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методами оценки качества и объектами контроля:

<table><tr><th>Метод оценки</th><th>Объект контроля</th></tr><tr><td>1. Визуальный осмотр</td><td>A. Внешний вид и целостность</td></tr><tr><td>2. Лабораторный анализ</td><td>B. Химический состав</td></tr><tr><td>3. Дегустация</td><td>C. Вкус и аромат</td></tr><tr><td>4. Инструментальное</td><td>D. Технические характеристики</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методом контроля и фазами производственного процесса:

<table><tr><td>Метод контроля</td><td>Фаза процесса</td></tr><tr><td>1. Входной контроль</td><td>A. Приемка сырья</td></tr><tr><td>2. Операционный контроль</td><td>B. Производство</td></tr><tr><td>3. Выходной контроль</td><td>C. Выпуск готовой продукции</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>26.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов процесса HACCP в правильном порядке:

A. Идентификация критических контрольных точек
B. Мониторинг критических контрольных точек
C. Анализ потенциальных угроз и рисков
D. Действия при нарушении критических пределов
E. Постановка цели обеспечения безопасности продуктов.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>E C A B D</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

Б1.О.03.11. «Химические основы биологических процессов»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите основную причину, почему ферменты ускоряют химические реакции в живых клетках: A. Повышают температуру клеток B. Изменяют молекулы субстрата C. Понижают энергию активации реакций D. Добавляют дополнительные реагенты	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Механизм действия антиоксидантов заключается в: A. Увеличении образования свободных радикалов B. Связывании и нейтрализации свободных радикалов C. Замедлении метаболизма клетки D. Активации ферментативных реакций	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Кислотно-щелочной баланс крови регулируется главным образом благодаря наличию буферных систем, основанных на взаимодействии какого соединения: A. Сахаров B. Белков C. Липидов D. Бикарбоната натрия ($NaHCO_3$)	D	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	4
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, почему аминокислоты играют ключевую роль в жизнедеятельности организмов.	Они участвуют в синтезе гормонов (инсулин, адреналин), выполняют транспортные функции (гемоглобин переносит кислород), регулируют метаболизм (тирозин участвует в образовании тироксина). Многие аминокислоты выступают предшественниками витаминов и сигнальных молекул.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Снижая энергию активации химической реакции, ферменты действуют как _____.	катализаторы	Открытого типа на дополнение	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Генетическая информация хранится в нуклеиновых кислотах в виде последовательностей _____.</td><td>нуклеотидов</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

В процессе фотосинтеза хлорофилл поглощает световую энергию, передавая её на последующие стадии синтеза _____.</td><td>углеводов</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

Укажите правильные утверждения относительно активных центров ферментов:

A. Активный центр включает аминокислотные остатки, взаимодействующие с субстратом.
B. Все ферменты имеют одинаковую структуру активного центра.
C. Субстрат входит в активный центр и подвергается химической модификации.
D. Форма активного центра определяет специфичность фермента.</td><td>A, C, D</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между витаминами и их функциями.

<table><tr><th>Функция</th><th>Витамин</th></tr><tr><td>1. Улучшает зрение и иммунитет</td><td>A. Витамин A</td></tr><tr><td>2. Укрепляет кости и зубы</td><td>B. Витамин D</td></tr><tr><td>3. Антиоксидант, защищает мембраны</td><td>C. Витамин E</td></tr><tr><td>4. Необходим для свертываемости крови</td><td>D. Витамин K</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом липидов и их функцией.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><th>Функция</th><th>Тип липидов</th></tr><tr><td>1. Строительный элемент клеточных мембран</td><td>A. Холестерин</td></tr><tr><td>2. Источник энергии и строительный материал</td><td>B. Жирные кислоты</td></tr><tr><td>3. Гормональная активность и регулирование обмена веществ</td><td>C. Стероиды</td></tr><tr><td>4. Резервуар энергии</td><td>D. Триацилглицеролы</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов фотосинтеза в правильной хронологической последовательности:** A. Преобразование света в электрическую энергию (возбуждение электронов). B. Соединение углекислого газа с сахаром. C. Перемещение возбужденных электронов по транспортной цепи. D. Передача энергии электронов для восстановления НАДФ+ в НАДФН. E. Синтез аденозинтрифосфорной кислоты (АТФ). Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	A C D E B	Закрытый на установление последовательности	2	2	4
12.	**Прочитайте текст и установите последовательность стадий анаболизма углеводов в следующей правильной последовательности:** A. Гликоген синтезируется из моносахаридов. B. Моносахариды транспортируются из кишечника в кровь. C. Полимеризация гликогена с образованием гранул. D. Углеводы расщепляются до простых сахаров в пищеварительном тракте.	D B A C E	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	E. Печень и мышцы накапливают гликоген. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите процессы, протекающие в митохондриях: A. Гликолиз B. Цикл лимонной кислоты C. Оксидация жирных кислот D. Репликация ДНК	B, C	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	4
14.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** В результате гликолиза молекула глюкозы превращается в две молекулы _____.	пирувата	Открытого типа на дополнение	2	2	1
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите почему витамины важны для нормального функционирования организма.	Витамины служат кофакторами многих ферментов, участвуя в регуляции важнейших биохимических процессов.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
16.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Раскройте понятие "биохимический путь".	Биохимический путь представляет собой серию взаимосвязанных реакций, преобразующих одно вещество в другое.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	4
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите роль коферментов в реакциях катаболизма: A. Участвуют в переносе электронов и атомов водорода B. Усиливают механическую прочность клеточных мембран C. Являются строительным материалом для синтеза белков D. Увеличивают вязкость цитоплазмы	A	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие механизмы защиты от стресса реализуются в клетке: A. Экспрессия стресс-белков B. Повышение уровня глутатиона C. Аннигиляция свободных радикалов антиоксидантами D. Синтез нуклеиновых кислот	A, B, C	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	4
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите биологически активные вещества, выполняющие регуляторные	A, B, C	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	функции: A. Полипептиды-гормоны B. Витамины C. Простагландины D. Минеральные элементы					
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов репликации ДНК в их естественной временной последовательности:** A. Новообразованные нити отделяются друг от друга. B. Разрыв двойной спирали ДНК. C. Начало сборки новой нити ДНК. D. Прикрепление праймера к матричной нити. E. Удвоение каждой цепи, формирование дочерних нитей. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B D C E A	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

Б1.В.01.01. «Методы исследования продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основным документом, регламентирующим требования к качеству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, является: А. Технологическая карта Б. Технико-технологическая карта В. Калькуляционная карта Г. Трудовой договор	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Метод исследования, основанный на оценке продуктов с помощью органов чувств, называется: А. Физико-химический анализ Б. Микробиологический контроль В. Органолептический анализ Г. Статистический контроль	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Процесс установления соответствия показателей качества продукции установленным требованиям – это: А. Стандартизация Б. Сертификация В. Контроль качества Г. Планирование производства	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие методы физико-химического исследования используются для определения свежести мяса и мясных полуфабрикатов.	1. Определение pH (активной кислотности). 2. Определение содержания летучих жирных кислот и аммиака. 3. Определение пероксидного числа (для жировой составляющей).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Система контроля, осуществляемая непосредственно в цехах предприятия во время технологического процесса, называется операционный _____.	контроль	Открытого типа на дополнение	2	2	1
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Метод исследования, основанный на измерении оптической плотности или светопропускания раствора для определения концентрации вещества, называется _____.	фотоколориметрия	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процесс сравнения фактических показателей качества продукции с базовыми (эталонными) для выявления отклонений называется _____.</td><td>бенчмаркинг</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Из перечисленного к методам органолептической оценки качества продукции относятся:

А. Измерение pH-метром
Б. Визуальная оценка внешнего вида
В. Дегустационная оценка вкуса и аромата
Г. Подсчет количества мезофильных аэробных микроорганизмов</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, документы, которые являются обязательными для разработки и оформления при внедрении нового блюда в меню:

А. Технико-технологическая карта (ТТК)
Б. Приказ о приеме на работу повара
В. Калькуляционная карта
Г. Должностная инструкция администратора</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом контроля и его определением:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Входной контроль</td><td>А. Контроль готовой продукции перед отпуском потребителю</td></tr><tr><td>2. Операционный контроль</td><td>Б. Контроль сырья и полуфабрикатов при поступлении на предприятие</td></tr><tr><td>3. Приемочный контроль</td><td>В. Контроль соблюдения технологических параметров в процессе производства</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между термином и его описанием:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Стандартизация</td><td>А. Деятельность по установлению норм, правил и характеристик</td></tr><tr><td>2. Сертификация</td><td>Б. Процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям</td></tr><tr><td>3. Калибровка</td><td>В. Совокупность операций для установления соотношения между показаниями средства измерения и истинным значением величины</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методом исследования и его объектом:

<table><tr><td>Метод исследования</td><td>Основной объект оценки</td></tr><tr><td>1. Рефрактометрия</td><td>А. Содержание поваренной соли</td></tr><tr><td>2. Титриметрия</td><td>Б. Концентрация сухих веществ (сахара)</td></tr><tr><td>3. Ареометрия</td><td>В. Плотность жидкости (например, рассола)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
13.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения органолептической оценки готового блюда для принятия управленческого решения о его запуске в производство:** А. Обобщение и анализ результатов, составление протокола Б. Оценка вкуса и консистенции В. Оценка запаха (аромата) Г. Визуальная оценка внешнего вида и цвета Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г, В, Б, А	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
14.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при организации лабораторного входного контроля сырья на предприятии общественного питания:** А. Отбор проб и образцов от партии сырья Б. Проведение установленных лабораторных анализов (физико-химических, микробиологических) В. Сверка сопроводительных документов (сертификаты, декларации) Г. Принятие решения о допуске сырья в производство на основе результатов Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В, А, Б, Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех групп показателей качества, которые оцениваются при исследовании готовой кулинарной продукции.	1. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус). 2. Физико-химические показатели (массовая доля жира, влаги, соли, кислотность). 3. Микробиологические показатели (КМАФАнМ, наличие патогенных микроорганизмов).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** К основным задачам управления качеством продукции на производстве относятся: А. Обеспечение соответствия продукции установленным требованиям Б. Организация рекламной кампании В. Предупреждение брака и снижение потерь Г. Проведение маркетинговых исследований рынка	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.**	А, В	Закрытый на выбор нескольких	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	На сохранность качества продукции при хранении на складе влияют: А. Температурный режим Б. Цветовое оформление цеха В. Относительная влажность воздуха Г. Расписание работы персонала		правильных ответов			
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения системы оперативного контроля качества (технохимического контроля) в цехе производства кулинарной продукции:** А. Разработка и утверждение форм контрольных журналов и чек-листов Б. Установление критических контрольных точек (ККТ) в технологическом процессе В. Обучение персонала правилам проведения контроля Г. Анализ технологических карт и рецептур на предмет норм закладки и выхода Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г, Б, А, В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
19.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите основные этапы организации входного контроля качества сырья на предприятии общественного питания.	1. Проверка сопроводительных документов (сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства). 2. Органолептическая оценка сырья (внешний вид, запах, консистенция). 3. Выборочный или полный лабораторный контроль по установленным показателям.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, к какому виду ресурсов в управлении производством кулинарной продукции относится сырье и полуфабрикаты: А. Человеческие ресурсы Б. Материальные ресурсы В. Финансовые ресурсы Г. Энергетические ресурсы	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1

Б1.В.01.02. «Инновационные технологии в общественном питании»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основной задачей инновационных технологий в общественном питании является: A. Максимальное увеличение прибыли предприятия B. Автоматизация рутинных процессов C. Повышение конкурентоспособности предприятий за счёт повышения качества и привлекательности продукции D. Сокращение численности персонала	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Современные инновационные технологии направлены преимущественно на: A. Увеличение продолжительности рабочего дня сотрудников B. Уменьшение объёма отходов и повышение энергоэффективности производства C. Снижение стоимости аренды помещения D. Привлечение внимания крупных инвесторов	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Важнейшим фактором успешного внедрения инновационных технологий в общественное питание является: A. Освоение сотрудниками базовых компьютерных навыков B. Поддержка государственных субсидий C. Понимание руководством необходимости постоянного обновления ассортимента D. Наличие современных технических средств на кухне	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Раскройте значение термина «инновационные технологии» применительно к отрасли общественного питания.	Инновационные технологии в общественном питании представляют собой новые подходы, процессы и инструменты, направленные на оптимизацию производственных процессов, повышение качества продукции, экономичность	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>расходования ресурсов и привлечение клиентов новыми оригинальными блюдами и услугами.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите ключевые преимущества внедрения инновационных технологий в пищевую промышленность.</td><td>1. повышение производительности труда; 2. улучшение качества и эстетики блюд; 3. минимизация отходов; 4. уменьшение энергопотребления; 5. расширение ассортимента продукции и усиление конкурентоспособности предприятия.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процесс оптимизации существующих методик и подходов к управлению производством кулинарной продукции называется _____.</td><td>модернизация</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Комплекс мер по поддержанию чистоты и порядка на кухне, предотвращающему распространение инфекций, обозначают термином _____.</td><td>санитария</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между современными тенденциями и их примерами воплощения:

<table><tr><th>Тенденция</th><th>Пример</th></tr><tr><td>1. Здоровое питание</td><td>A. Низкокалорийные десерты</td></tr><tr><td>2. Природоподобные интерьеры</td><td>B. Живые растения внутри ресторана</td></tr><tr><td>3. Безотходное производство</td><td>C. Вторичное использование пластика</td></tr><tr><td>4. Новые цифровые технологии</td><td>D. Интерактивные экраны в зале</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.

<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятиями и их определениями:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Понятие</th><th>Определение</th></tr>
<tr><td>1. Инновация</td><td>A. Новый подход, улучшающий существующие процессы</td></tr>
<tr><td>2. Экономика замкнутого цикла</td><td>B. Ресурсы повторно перерабатываются в новый продукт</td></tr>
<tr><td>3. Sustainability (устойчивость)</td><td>C. Долгосрочное сохранение экосистемы Земли</td></tr>
<tr><td>4. Digital transformation</td><td>D. Переход бизнеса на цифровую основу</td></tr>
</table>

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов модернизации производственной линии кафе в следующей последовательности:

A. Проектирование новых линий подачи блюд
B. Моделирование пространства и размещение оборудования
C. Подготовка сотрудников к новому оборудованию
D. Начало эксплуатации обновленной инфраструктуры
E. Период адаптации и устранения недостатков

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>A B C D E</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки новых блюд с применением инновационных техник:

A. Исследование потребительского спроса и предпочтений
B. Экспериментальное приготовление прототипов блюд
C. Профессиональная дегустация опытных образцов
D. Корректировка рецептов и доведение до совершенства
E. Запуск блюда в коммерческий оборот

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>A B C D E</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения инновационных</td><td>A C B D E</td><td>Закрытый на установление последовательнос</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	технологий в заведении общественного питания в правильной последовательности: A. Анализ текущего состояния и выявление проблемных зон B. Обучение персонала новым технологиям C. Определение бюджета и выбор конкретных технологий D. Внедрение пилотного проекта и тестирование E. Масштабирование успешных решений и их постоянное сопровождение Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.		ти			
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная задача инновационных технологий при обработке продуктов заключается в: A. Экономии электроэнергии B. Повышении сохранности полезных свойств продуктов C. Применении дешёвых заменителей натуральных компонентов D. Использовании традиционных рецептов	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
14.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите почему важна автоматизация процессов в ресторанах быстрого питания.	Автоматизация позволяет сократить время обслуживания клиента, снизить вероятность ошибок человеческого фактора, повысить точность дозировки ингредиентов, ускорить подготовку заказов и улучшить общий комфорт посетителей благодаря быстрому обслуживанию.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Важнейшими факторами успеха внедрения инноваций в ресторане являются: A. Четкое осознание потребностей рынка B. Активное участие руководства в принятии управленческих решений C. Постоянное обучение сотрудников новым технологиям D. Покупка дорогостоящего оборудования без понимания его предназначения E. Регулярное обновление меню и	A, B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>отслеживание текущих гастрономических трендов</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между названием инновационных технологий и их основными предназначениями:

<table><tr><th>Название технологии</th><th>Основное предназначение</th></tr><tr><td>1. Умные плиты</td><td>A. Автоматизация процесса варки и тушения</td></tr><tr><td>2. Биологическое ферментация</td><td>B. Натуральное обогащение блюд витаминами и ферментами</td></tr><tr><td>3. Роботы-поварята</td><td>C. Механизация нарезки и смешивания ингредиентов</td></tr><tr><td>4. Электронные весы</td><td>D. Автоматический расчет порции</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.

Ключевыми характеристиками инновационных подходов в общественном питании выступают:

A. Ориентация на запросы клиентов
B. Использование экологически чистых материалов и продуктов
C. Максимальная автоматизация большинства процессов
D. Увеличение энергетических затрат
E. Предоставление персоналу возможностей профессионального роста</td><td>A, B, C, E</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между технологией и её назначением:

<table><tr><th>Технологии</th><th>Назначение</th></tr><tr><td>1. RFID</td><td>A. Индивидуализация блюд и напитков</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>C</td><td>D</td><td>B</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. NFC</td><td>B. Управление цепочками поставок</td></tr><tr><td>3. Big Data</td><td>C. Быстрая оплата покупок</td></tr><tr><td>4. IoT</td><td>D. Автоматизация сбора и анализа больших объемов данных</td></tr><tr><td>5. AR</td><td>E. Интерактивное взаимодействие с клиентами посредством дополненной реальности</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения инновационных технологий в общепите в правильной последовательности:** A. Анализ ситуации и постановка целей B. Выбор и приобретение необходимого оборудования C. Обучение персонала новым навыкам D. Внедрение изменений и мониторинг результатов E. Оценка успешности нововведений и внесение корректировок Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	A B C D E	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** К современным инновационным технологиям общественного питания относят: A. 3D-принтеры для печати десертов и выпечки B. Смарт-контракты для автоматизации закупок продуктов C. Роботы-помощники на кухнях для нарезки продуктов D. Традиционное приготовление блюд вручную E. Интерактивные меню с возможностью выбора индивидуализированных блюд	A, B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

Б1.В.01.03. «Сервис и персонал в общественном питании»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой принцип системы HACCP предполагает установление критических пределов для каждой контрольной точки: А. Принцип 1: Проведение анализа опасностей Б. Принцип 3: Установление критических пределов В. Принцип 5: Определение корректирующих действий Г. Принцип 7: Документирование всех процедур	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Первичным и обязательным этапом полного цикла изготовления кулинарной продукции является: А. Подача готового блюда Б. Приемка и хранение сырья В. Мытье посуды Г. Составление меню	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, к какой категории персонала предприятия общественного питания относятся шеф-повар, су-шеф и повар: А. Обслуживающий персонал Б. Производственный персонал В. Административный персонал Г. Технический персонал	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее четырех документов, которые должны быть разработаны и внедрены на предприятии для обеспечения соответствия международным стандартам качества (ISO 22000, HACCP).	1. Политика в области безопасности пищевой продукции. 2. Программы предварительных условий (PRP). 3. План HACCP (с анализом опасностей, ККТ, критическими пределами). 4. Процедуры мониторинга, корректирующих действий и верификации.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите основные обязанности метрдотеля или управляющего залом в обеспечении качества услуг общественного питания:	1. Организация работы обслуживающего персонала (официантов, барменов). 2. Контроль за соблюдением	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		стандартов сервиса и культуры обслуживания. 3. Встреча и размещение гостей, разрешение конфликтных ситуаций. 4. Контроль за своевременностью подачи блюд и соответствием заказа.				
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс постоянного наблюдения за контрольными точками для подтверждения соблюдения установленных критических пределов – это _____.	мониторинг	Открытого типа на дополнение	2	2	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Международная система, обеспечивающая прослеживаемость движения сырья и продукции на всех этапах производства – это система _____.	прослеживаемости (Traceability System)	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных мероприятий относятся к программам предварительных условий (PRP) на производстве: А. Мойка и дезинфекция оборудования Б. Анализ опасностей по методу HACCP В. Контроль температуры в холодильных камерах Г. Обучение персонала правилам личной гигиены	А, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных действий направлены на обеспечение качества услуг при обслуживании гостей: А. Соблюдение установленных сроков приготовления блюд Б. Проведение инвентаризации склада В. Корректное информирование гостей о составе блюд и аллергенах Г. Расчет себестоимости новых блюд	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных требований являются обязательными для производственного персонала согласно санитарным нормам: А. Наличие санитарной книжки Б. Наличие диплома о высшем	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>образовании
В. Ношение чистой специальной одежды и обуви
Г. Знание иностранного языка</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и его основной целью:
<table><tr><td>Этап производства</td><td>Основная цель</td></tr><tr><td>1. Приемка сырья</td><td>А. Обеспечение безопасности и улучшение вкусовых качеств продукции</td></tr><tr><td>2. Тепловая обработка</td><td>Б. Передача готовой продукции потребителю с соблюдением стандартов сервиса</td></tr><tr><td>3. Отпуск продукции</td><td>В. Обеспечение соответствия сырья установленным требованиям по качеству и безопасности</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стандартом и его основной областью применения:
<table><tr><td>Стандарт/Система</td><td>Область применения</td></tr><tr><td>1. ISO 22000</td><td>А. Система анализа рисков и контроля критических точек для обеспечения безопасности пищи</td></tr><tr><td>2. HACCP</td><td>Б. Надлежащая производственная практика, устанавливающая общие гигиенические требования</td></tr><tr><td>3. GMP</td><td>В. Международный стандарт для систем менеджмента безопасности пищевой продукции</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
13.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения системы контроля качества обслуживания в соответствии с международными стандартами (например, ISO 22000 или HACCP):** А. Разработка и документация внутренних стандартов обслуживания и процедур Б. Проведение регулярного мониторинга и анализа обратной связи от гостей В. Обучение всего персонала установленным стандартам и процедурам Г. Анализ и адаптация международных стандартов к специфике предприятия Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г А В Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
14.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при организации обслуживания гостей на банкете по международным стандартам качества услуг:** А. Координирование работы официантов и кухни в ходе мероприятия Б. Составление плана рассадки гостей и сервировки столов В. Проведение брифинга для обслуживающего персонала по сценарию и стандартам Г. Персональное приветствие и сопровождение гостей к местам Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б В Г А	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Международный стандарт, описывающий требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции – это: А. ISO 9001 Б. ISO 22000 В. ISO 14001 Г. ISO 45001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для эффективной организации полного цикла производства необходимо контролировать: А. График поставок сырья и наличие необходимых запасов Б. Цветовую гамму интерьера зала	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>В. Соблюдение последовательности технологических операций
Г. Музыкальное сопровождение в обеденном зале</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите не менее трех ключевых этапов полного цикла изготовления кулинарной продукции на предприятии общественного питания.</td><td>1. Приемка, хранение и подготовка сырья.
2. Кулинарная обработка (подготовка, тепловая обработка).
3. Порционирование, оформление и отпуск готовой продукции.
4. Контроль качества на всех этапах.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между должностью и основной функцией:

<table><tr><td>Должность</td><td>Основная функция</td></tr><tr><td>1. Шеф-повар</td><td>А. Организация работы поваров на конкретном участке (например, горячий цех)</td></tr><tr><td>2. Су-шеф (заместитель)</td><td>Б. Общее руководство производством, разработка меню, контроль качества</td></tr><tr><td>3. Бригадир (повар-бригадир)</td><td>В. Координация работы поваров в смене, контроль соблюдения технологии</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его определением:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Контрольная точка (КТ)</td><td>А. Этап, на котором контроль может быть применен и является существенным для предотвращения или устранения опасности</td></tr><tr><td>2. Критическая контрольна</td><td>Б. Максимальное или минимальное значение параметра (температуры, времени, pH), которое отделяет</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>я точка (ККТ)</td><td>безопасный продукт от небезопасного</td></tr><tr><td>3. Критический предел</td><td>В. Любой этап, на котором могут быть применены биологические, химические или физические факторы контроля</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при работе с рекламацией гостя для восстановления качества услуги в соответствии с международными подходами к клиентскому сервису:** А. Предложение компенсации или альтернативного решения Б. Внимательное выслушивание и фиксация сути претензии В. Немедленное информирование ответственного менеджера Г. Анализ причин инцидента и принятие мер для недопущения повторения Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б В А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

Б1.В.01.04. «Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Под термической обработкой продуктов питания понимается: A. Нагревание продуктов до определенной температуры для уничтожения патогенов и изменения структурных свойств. B. Смешивание продуктов друг с другом для придания специфического вкуса. C. Промывание продуктов водой для удаления грязи и пыли. D. Покрытие поверхности продуктов слоем сахара или шоколада.	A	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите показатель характеризующий способность продукта сохранять свою структуру и внешний вид при воздействии механических нагрузок: A. Растворимость. B. Вязкость. C. Хрупкость. D. Структурная стабильность.	D	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите группу витаминов, которая разрушается быстрее всего при тепловой обработке продуктов: A. Витамины группы A. B. Витамины группы B. C. Витамин C. D. Витамины группы K.	C	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Объясните влияние способа замеса теста на конечную структуру хлебобулочного изделия.	Продолжительность и интенсивность замеса влияют на развитие клейковины, определяющей эластичность и прочность теста.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите факторы, влияющие на потерю витамина C при тепловой обработке овощных продуктов.	1. продолжительность нагрева; 2. температура обработки; 3. контакт с воздухом и металлами; 4. наличие кислой среды и концентрацию витамина в исходном продукте.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Влияние длительного хранения муки на качество мучных изделий проявляется в снижении способности муки образовывать ____. Это негативно сказывается на структуре и объеме готовых изделий.	клейковину	Открытого типа на дополнение	2	2	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Скорость осаждения примесей в жидкости зависит от размера частиц и разницы в ____. Причем крупные частицы оседают быстрее.	плотности	Открытого типа на дополнение	2	2	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Количество добавляемой соли в блюдо оказывает значительное влияние на формирование вкуса, делая его более насыщенным или подчеркивая оттенки других _____.	специй	Открытого типа на дополнение	2	2	1
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Консистенция готового крема напрямую связана с количеством добавляемого в смесь животного жира, который придает ей характерную гладкость и _____.	пластичность	Открытого типа на дополнение	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Выберите компоненты, используемые для формирования структуры мороженого: A. Молоко. B. Жир. C. Вода. D. Сахар. E. Мясо	A, B, C, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите процессы, которые приводят к разрушению белковых соединений в продуктах питания: A. Гидратация B. Денатурация C. Гомогенизация D. Ферментативный гидролиз E. Горячая стерилизация	A, B, C, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите важные критерии при выборе масел для жарки:	A, B, C, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>A. Точка дымообразования
B. Стабильность при высоких температурах
C. Антиоксиданты
D. Цвет масла
E. Цена масла</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между оборудованием и его функцией:

<table><tr><th>Оборудование</th><th>Функция</th></tr><tr><td>1. Режуще-массирующая машина</td><td>A. Растирка фарша</td></tr><tr><td>2. Волчок</td><td>B. Мелкодисперсное измельчение</td></tr><tr><td>3. Фаршемешалка</td><td>C. Отделение костей от мякоти</td></tr><tr><td>4. Куттер</td><td>D. Холодное взбивание сливок и кремов</td></tr><tr><td>5. Взбивательная машина</td><td>E. Измельчение с одновременным перемешиванием</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>E</td><td>B</td><td>A</td><td>C</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между температурой и изменениями в мясе:

<table><tr><th>Температура</th><th>Изменение</th></tr><tr><td>1. 40°C</td><td>A. Начальная денатурация белков</td></tr><tr><td>2. 60°C</td><td>B. Значительная коагуляция мышечных волокон</td></tr><tr><td>3. 70°C</td><td>C. Почти полная фиксация формы изделия</td></tr><tr><td>4. 80°C</td><td>D. Начинается выделение сока и сокоотдача мышц</td></tr><tr><td>5. 90°C</td><td>E. Формируется корочка и карамелизация сахаров</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>D</td><td>B</td><td>C</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | |					
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов процесса пастеризации молока в правильной последовательности:** A. Предварительный подогрев. B. Главный нагрев. C. Охлаждение. D. Фильтрация. E. Хранение. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	D A B C E	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов приготовления классического заварного теста в правильной последовательности:** A. Добавление яиц в горячую массу. B. Соединение муки с кипящей смесью воды и масла. C. Затягивание теста. D. Варка полученной смеси на слабом огне. E. Формовка изделий. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B D A C E	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, сколько этапов выделяют в классическом приготовлении суфле: A. Два этапа. B. Три этапа. C. Четыре этапа. D. Пять этапов.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов охлаждения рыбных продуктов в промышленных условиях:** A. Погружение рыбы в ледяную воду. B. Заморозка в морозильной камере. C. Распределение замороженных продуктов по упаковке. D. Промежуточное помещение в холодильник. E. Охлаждение рыбы потоком холодного воздуха. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	A E D B C	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов**	A B D C E	Закрытый на установление	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	производства макаронных изделий на фабрике: A. Просеивание муки. B. Загрузка ингредиентов в тесто. C. Формовка и сушка. D. Гранулирование (просушка). E. Упаковка и маркировка. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.		последовательности			
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите консерванты, часто используемые в пищевой промышленности: A. Сорбат калия B. Пропиленгликоль C. Лимонная кислота D. Аскорбиновая кислота E. Калиевая соль аспартама	A, B, C, D	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

Б1.В.01.05. «Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой международный стандарт наиболее непосредственно регламентирует систему менеджмента безопасности пищевой продукции при разработке новых продуктов: А. ISO 9001 Б. ISO 22000 В. ISO 14001 Г. ISO 45001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, на каком этапе жизненного цикла нового продукта общественного питания проводится анализ рыночных возможностей и оценка целесообразности разработки: А. Внедрение на рынок Б. Создание прототипа продукта В. Идеация и отбор идей Г. Коммерциализация	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Укажите, какие ресурсы необходимо задействовать для организации полного цикла изготовления нового вида кулинарной продукции:	1. Материальные ресурсы (сырье, оборудование). 2. Человеческие ресурсы (производственный персонал, технологи, шеф-повар). 3. Информационные ресурсы (технологические карты, стандарты). 4. Финансовые ресурсы (бюджет на разработку, закупки, продвижение). 5. Временные ресурсы (график внедрения).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Система, обеспечивающая прослеживаемость сырья и продукции на всех этапах производства нового продукта, называется система _____.	прослеживаемости (Traceability System)	Открытого типа на дополнение	2	2	1
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Краткосрочное стимулирование сбыта нового продукта, например, через специальные предложения или акции, – это _____.	промо-акция (или sales promotion)	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных методов относятся к инструментам продвижения нового продукта в общественном питании:

А. Размещение информации в меню с акцентом на новинку
Б. Пересмотр графика работы персонала
В. Проведение мастер-классов от шеф-повара
Г. Закупка нового оборудования</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

В полный цикл изготовления кулинарной продукции при запуске нового блюда обязательно включаются:

А. Калькуляция себестоимости и установление цены
Б. Подбор и обучение персонала для нового блюда
В. Выбор названия для предприятия
Г. Разработка фирменного стиля упаковки</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом разработки нового продукта и его содержанием:

<table><tr><td>Этап разработки</td><td>Содержание этапа</td></tr><tr><td>1. Идеация</td><td>А. Оценка потребительского восприятия, корректировка рецептуры</td></tr><tr><td>2. Тестирование продукта</td><td>Б. Генерация и первичный отбор идей нового продукта</td></tr><tr><td>3. Коммерциализация</td><td>В. Вывод продукта на рынок, запуск производства и продвижение</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между документом и его назначением в процессе разработки и внедрения нового продукта:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>Документ</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Технико-технологическая карта (ТТК)</td><td>А. Определение себестоимости и установление цены продукта</td></tr><tr><td>2. Калькуляционная карта</td><td>Б. Обеспечение безопасности продукта путем идентификации и контроля критических точек</td></tr><tr><td>3. План HACCP</td><td>В. Стандартизация рецептуры, технологии и требований к качеству продукта</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
10.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки и внедрения нового продукта с учетом требований международных стандартов качества (ISO 22000, HACCP):** А. Разработка и утверждение технологической документации (ТТК, стандарты предприятия) Б. Концептуальная проработка идеи и маркетинговый анализ целевой аудитории В. Организация пилотного производства и тестирование продукта Г. Проведение анализа рисков и определение критических контрольных точек (ККТ) Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б А Г В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при выводе нового продукта на рынок для обеспечения соответствия международным стандартам качества продукции и услуг:** А. Разработка программы обучения персонала новым технологиям и стандартам обслуживания Б. Формирование уникального торгового предложения (УТП) и позиционирование В. Организация производственного цикла с внедренными процедурами контроля качества Г. Проведение промо-мероприятий и сбор обратной связи для корректировки	Б В А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Основным для определения требований к качеству и безопасности нового блюда на этапе его разработки является документ:

А. Маркетинговый план
Б. Технико-технологическая карта (ТТК)
В. Калькуляционная карта
Г. Меню</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите, метод продвижения нового продукта в общественном питании, который наиболее эффективен для быстрого привлечения внимания целевой аудитории:

А. Размещение информации на сайте предприятия
Б. Проведение дегустаций для посетителей
В. Рассылка пресс-релизов
Г. Участие в профессиональных выставках</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между инструментом продвижения нового продукта и его описанием:

<table><tr><td>Инструмент продвижения</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Дегустация</td><td>А. Ограниченное по времени снижение цены или дополнительные бонусы при покупке</td></tr><tr><td>2. Специальное предложение (акция)</td><td>Б. Предоставление бесплатных образцов продукта для непосредственной оценки потребителями</td></tr><tr><td>3. PR-мероприятие</td><td>В. Организация события, направленного на формирование положительного имиджа продукта через СМИ</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов стратегического планирования ассортиментной политики предприятия с ориентацией на качество и международные стандарты:** А. Анализ существующего ассортимента на соответствие стандартам и рыночным трендам Б. Разработка плана по модернизации или замене оборудования для обеспечения стандартов В. Исследование потребительских предпочтений и конкурентной среды Г. Принятие решений о сохранении, модификации или выводе продуктов Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В А Г Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность мониторинга и контроля качества нового продукта после его запуска в полный производственный цикл:** А. Регулярный сбор и анализ отзывов потребителей Б. Проведение плановых внутренних аудитов технологического процесса В. Корректировка технологических инструкций на основе полученных данных Г. Сравнение фактических показателей продукта с установленными спецификациями Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г Б А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
17.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных этапов стратегии разработки нового продукта в общественном питании.	1. Генерация идей и отбор концепций. 2. Разработка рецептуры и прототипа, создание технико-технологической карты. 3. Тестирование продукта (пробные приготовления, дегустации, корректировки). 4. Внедрение в производство и меню, обучение персонала. 5. Оценка рыночного потенциала и экономических показателей.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.**	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Укажите, какие из перечисленных факторов являются ключевыми для успешного вывода нового продукта на рынок предприятий общественного питания:

А. Высокая стоимость продукта
Б. Соответствие потребительским трендам
В. Наличие уникального вкуса или концепции
Г. Сложность технологии приготовления</td><td></td><td>ответов</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Назовите не менее трех инструментов продвижения нового продукта, которые позволяют получить обратную связь от потребителей.</td><td>1. Проведение фокус-групп и дегустационных тестов.
2. Анкетирование посетителей заведения.
3. Активный мониторинг отзывов в социальных сетях и на платформах (например, TripAdvisor).
4. Специальные акции с условием оставления отзыва.
5. Введение системы скидок за рекомендации.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стандартом (системой) и его областью применения в контексте обеспечения качества новых продуктов:

<table><tr><td>Стандарт/система</td><td>Область применения</td></tr><tr><td>1. ISO 22000</td><td>А. Система управления безопасностью пищевой продукции на всех этапах производства</td></tr><tr><td>2. HACCP</td><td>Б. Надлежащая производственная практика, обеспечивающая соблюдение гигиенических норм</td></tr><tr><td>3. GMP</td><td>В. Методология анализа рисков и контроля критических точек</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

Б1.В.01.06. «Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, физико-химический процесс, который является основой для получения устойчивой эмульсии типа «масло в воде» в соусах? А. Коагуляция Б. Эмульгирование В. Желирование Г. Карамелизация	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, показатель, характеризующий активность ионов водорода в пищевом продукте, и влияет на его безопасность и стабильность: А. Активная кислотность (pH) Б. Щелочность В. Буферная емкость Г. Окислительно-восстановительный потенциал	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В основе образования румяной корочки при жарке мясных продуктов лежит процесс: А. Денатурация белков Б. Реакция Майяра В. Гидролиз коллагена Г. Пенообразование	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите основные факторы, влияющие на скорость окисления жиров в кулинарной продукции, и предложите меры по замедлению этого процесса.	Факторы: наличие кислорода, свет, повышенная температура, наличие металлов (железо, медь), влажность. Меры: использование герметичной упаковки, добавление антиоксидантов, хранение в темноте и при пониженных температурах, использование упаковки, непроницаемой для кислорода.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите, как изменение pH среды влияет на структуру белков в молочных продуктах (например, при производстве сыра).	При снижении pH (подкислении) происходит приближение к изоэлектрической точке белков молока (казеина), при которой	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		они теряют заряд и агрегируют, образуя сгусток. Это используется в технологии сыроделия и производства кисломолочных продуктов.				
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс разрушения клеточной структуры растительного сырья под действием тепла с разрывом вакуолей и выходом клеточного сока называется _____.	плазмолиз	Открытого типа на дополнение	2	2	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Способность жира удерживать определенное количество влаги и других жидкостей называется _____.	жироемкость	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс нагревания молока до температуры 72-75°C с выдержкой 15-20 секунд для уничтожения вегетативных форм микроорганизмов называется _____.	пастеризация	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Устойчивость дисперсной системы (например, соуса) к расслаиванию характеризуется показателем _____.	стабильность (эмульсии)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных физико-химических процессов происходят при тушении мяса: А. Денатурация белков Б. Желирование коллагена В. Эмульгирование жиров Г. Карамелизация углеводов	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильные ответы.** Укажите факторы, которые необходимо контролировать при производстве кулинарной продукции для предотвращения микробиологической порчи: А. Активность воды (aw) Б. pH продукта В. Окислительно-восстановительный потенциал Г. Температура хранения	А, Б, В, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между процессом и его определением:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Синерезис</td><td>А. Выделение жидкости из геля при его уплотнении</td></tr><tr><td>2. Коагуляция</td><td>Б. Процесс слипания частиц дисперсной фазы с образованием агрегатов</td></tr><tr><td>3. Эвтектика</td><td>В. Образование легкоплавкой смеси веществ</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом сырья и основным процессом, происходящим при его тепловой обработке:

<table><tr><td>Сырье</td><td>Процесс</td></tr><tr><td>1. Картофель</td><td>А. Желирование коллагена</td></tr><tr><td>2. Мясо</td><td>Б. Клейстеризация крахмала</td></tr><tr><td>3. Мука</td><td>В. Декстринизация крахмала</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий для обеспечения заданной консистенции и структуры соуса на основе знания его реологических свойств и коллоидной стабильности:

А. Определение типа и дозировки стабилизатора (крахмал, гидроколлоид) с учетом pH и температуры
Б. Анализ рецептуры на содержание эмульгаторов и стабилизаторов
В. Контроль скорости и времени перемешивания на этапе приготовления
Г. Оценка готового продукта на синерезис, расслаивание и вязкость</td><td>Б А В Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов управления процессом тепловой обработки мяса для достижения требуемых органолептических и микробиологических показателей качества:** А. Установление целевой температуры в геометрическом центре изделия на основе кинетики денатурации белков и пастеризации Б. Мониторинг изменения цвета и текстуры, связанных с реакцией Майяра и денатурацией В. Выбор способа тепловой обработки (жарка, запекание, варка) с учетом теплофизических характеристик сырья Г. Расчет времени обработки с учетом размера, формы изделия и коэффициента теплопроводности Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В А Г Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для обеспечения безопасности продукции при производстве паштетов необходимо контролировать температуру в толще продукта. Укажите минимальную температуру в центре продукта, которая должна быть достигнута при тепловой обработке по нормам: А. 65°C Б. 72°C В. 80°C Г. 85°C	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Для объективной оценки качества кулинарной продукции используются методы: А. Измерение pH Б. Определение влажности В. Органолептическая оценка Г. Определение упругости с помощью текстурометра	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие процессы приводят к потере витаминов в продуктах при тепловой обработке: А. Окисление Б. Термическая деструкция	А, Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>В. Экстракция в варочную среду
Г. Коагуляция белков</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между технологическим процессом и его физико-химической сущностью:

<table><tr><td>Процесс</td><td>Сущность</td></tr><tr><td>1. Бланширование</td><td>А. Диспергирование газа в жидкости с образованием пены</td></tr><tr><td>2. Взбивание</td><td>Б. Кратковременная тепловая обработка для инактивации ферментов</td></tr><tr><td>3. Запекание</td><td>В. Комплекс процессов (денатурация белков, реакция Майяра, карамелизация)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки новой рецептуры с учетом физико-химических изменений сырья для обеспечения стабильного качества готовой продукции:

А. Подбор температурно-временных режимов обработки, минимизирующих нежелательные химические реакции (например, окисление жиров)
Б. Определение требуемых функционально-технологических свойств готового продукта (консистенция, влагоудерживающая способность)
В. Лабораторные исследования и пробные выработки для проверки прогнозируемых изменений
Г. Анализ химического состава и физических свойств основного сырья

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б Г А В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

Б1.В.01.07. «Технология функциональных продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основным отличием функционального продукта от традиционного является: А. Более низкая себестоимость Б. Наличие доказанного полезного физиологического эффекта, помимо базовой питательной ценности В. Более длительный срок хранения Г. Использование только органического сырья	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой технологический прием для сохранения биологически активных веществ (например, витаминов) в функциональных продуктах чаще всего используется: А. Длительная жарка во фритюре Б. Щадящая тепловая обработка (пароварка, су-вид) В. Копчение Г. Стерилизация при высоких температурах	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой документ является основным для регламентации состава и свойств функционального пищевого продукта в РФ: А. ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты пищевые функциональные. Термины и определения» Б. Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) В. Меню предприятия Г. Технологическая инструкция	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В качестве пребиотика при разработке функциональных продуктов чаще всего используется: А. Поваренная соль Б. Пищевые волокна (инулин, пектин) В. Глутамат натрия Г. Сахароза	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных групп биологически активных добавок (БАД) или ингредиентов, используемых	1. Пробиотики (полезные живые микроорганизмы, например, лактобактерии). 2. Пребиотики (пищевы	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	при производстве функциональных продуктов общественного питания.	е волокна, стимулирующие рост полезной микрофлоры, например, инулин). 3. Витаминно-минеральные комплексы (для обогащения продуктов). 4. Антиоксиданты (напр имер, витамины Е, С, каротиноиды).				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие основные этапы необходимо включить в технологический процесс производства функционального кулинарного изделия для сохранения его полезных свойств.	1. Тщательный подбор и входной контроль специализированного сырья (обогащенных ингредиентов, БАД). 2. Использование щадящих способов тепловой обработки (приготовление на пару, запекание, су-вид) для сохранения БАВ. 3. Строгое дозирование функциональных ингредиентов согласно рецептуре. 4. Организация контроля на всех критических контрольных точках (HACCP) для обеспечения безопасности и сохранения заявленных свойств.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний и сохраняющие, и улучшающие здоровье благодаря наличию в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов, называются _____.	функциональными	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Технология приготовления пищи в вакуумной упаковке при низкотемпературном длительном нагреве, позволяющая максимально сохранить питательные и функциональные свойства продукта, называется _____.	су-вид (sous-vide)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Живые микроорганизмы, которые при употреблении в адекватных количествах оказывают положительный эффект на здоровье хозяина, называются	пробиотики	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>_____.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процесс добавления в продукт питательных веществ, которые изначально в нем отсутствовали или присутствовали в незначительном количестве, называется _____.</td><td>обогащение (фортификация)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

В качестве основы для обогащения продуктов кальцием могут использоваться:

А. Лактат кальция
Б. Глюкозный сироп
В. Карбонат кальция
Г. Аспартам</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

При организации производства функциональных блюд с пробиотиками необходимо особое внимание уделять контролю:

А. Температурного режима на всех этапах (хранение, приготовление)
Б. Цвета готового блюда
В. Кислотности (pH) среды продукта
Г. Скорости обслуживания гостей</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между функциональным ингредиентом и технологическими особенностями его применения:

<table><tr><th>Ингредиент</th><th>Особенность применения</th></tr><tr><td>1. Живые пробиотические культуры</td><td>А. Термочувствительны, не допускается нагревание выше 40-45°С</td></tr><tr><td>2. Растворимые пищевые волокна (инулин)</td><td>Б. Вносятся на заключительных этапах приготовления, часто в готовый охлажденный продукт</td></tr><tr><td>3. Поливитаминные премиксы</td><td>В. Могут добавляться в процессе замеса теста или приготовления напитков, термостабильны</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и специфической задачей управления при выпуске функциональной продукции:

<table><tr><td>Этап производства</td><td>Задача управления</td></tr><tr><td>1. Приемка и хранение сырья</td><td>А. Контроль соответствия сырья спецификациям и соблюдение условий хранения (температура, влажность)</td></tr><tr><td>2. Дозирование и внесение БАД</td><td>Б. Строгий учет, взвешивание и документальная фиксация в соответствии с ТТК</td></tr><tr><td>3. Тепловая обработка</td><td>В. Подбор щадящих режимов для сохранения биологической активности ингредиентов</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки функционального продукта на предприятии общественного питания:

А. Проведение пробной выработки и корректировка рецептуры
Б. Исследование потребительского спроса и определение целевой аудитории
В. Разработка технологической карты с учётом сохранения функциональных свойств ингредиентов
Г. Подбор и анализ функциональных ингредиентов (пробиотики, пребиотики, витаминно-минеральные комплексы)

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б, Г, В, А</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность организации производственного процесса для выпуска функциональной кулинарной продукции с гарантированным содержанием биологически активных веществ:

А. Внедрение системы входного контроля функциональных ингредиентов по спецификациям
Б. Обучение персонала особенностям технологических операций (температурные режимы, время обработки)
В. Определение критических контрольных точек (ККТ) в технологической цепочке
Г. Разработка и утверждение стандартов операционных процедур (СОП) для каждого этапа

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>В Г А Б</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопросов и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных технологических операций рекомендуются при производстве функциональных продуктов, обогащенных витаминами:

А. Приготовление на пару
Б. Длительное хранение очищенных овощей в воде
В. Бланширование перед заморозкой
Г. Длительная варка в большом количестве воды</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Ключевыми факторами при управлении процессом производства функциональных продуктов являются:

А. Строгое соблюдение рецептурных норм закладки функциональных ингредиентов
Б. Сезонность предложения блюд в меню
В. Использование сложных методов декорирования
Г. Контроль критических точек (ККТ) для сохранения полезных свойств</td><td>А, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его определением.

<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>1. Нутрицевтики</td><td>А. Пищевые ингредиенты, которые не перевариваются, но стимулируют рост полезной микрофлоры кишечника</td></tr>
<tr><td>2. Пробиотики</td><td>Б. Биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека</td></tr>
<tr><td>3. Пребиотики</td><td>В. Живые микроорганизмы, приносящие пользу хозяину при введении в адекватных количествах</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность контроля качества функционального продукта на этапе его производства:

А. Лабораторный анализ готового продукта на соответствие заявленному содержанию функциональных компонентов
Б. Визуальный и органолептический контроль на линии
В. Проверка маркировки и документации на партию ингредиентов
Г. Мониторинг соблюдения технологических параметров (время, температура, pH)

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>В Г Б А</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

Б1.В.01.08. «Безопасность продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой международный стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции: А. ISO 9001 Б. ISO 22000 В. ISO 14001 Г. OHSAS 18001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, систему, основанную на анализе рисков и контроле критических точек: А. GMP Б. HACCP В. ISO 22000 Г. SanPiN	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для подтверждения безопасности сырья при приемке на предприятии обязательным документом является: А. Товарно-транспортная накладная Б. Сертификат соответствия или декларация о соответствии В. Счет-фактура Г. Договор поставки	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой принцип HACCP предполагает установление критических пределов для каждой критической контрольной точки: А. Проведение анализа опасностей Б. Определение критических контрольных точек В. Установление критических пределов Г. Разработка корректирующих действий	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	6
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите основные этапы проведения анализа опасностей при внедрении системы HACCP.	1. Сбор информации о продукте и процессе. 2. Идентификация потенциальных опасностей (биологических, химических, физических). 3. Оценка значимости опасностей. 4. Определение мер контроля для значимых	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	6

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		опасностей.				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие меры необходимо предпринять при обнаружении отклонения от критических пределов в критической контрольной точке.	1. Немедленно приостановить процесс. 2. Применить корректирующие действия для устранения причины отклонения. 3. Изолировать и оценить продукцию, произведенную в период отклонения. 4. Документировать все действия.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	6
7.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее четырех видов контроля, которые должны осуществляться в рамках полного цикла изготовления кулинарной продукции для обеспечения безопасности.	1. Входной контроль сырья. 2. Операционный контроль технологических процессов. 3. Контроль условий хранения. 4. Контроль готовой продукции. 5. Контроль санитарного состояния.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс отслеживания пути продукта, сырья и ингредиентов через все этапы производства, переработки и распределения называется _____.	прослеживаемость (трассируемость)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям безопасности – это _____.	сертификация (или декларирование соответствия)	Открытого типа на дополнение	2	2	6
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных опасностей относятся к биологическим: А. Сальмонелла Б. Пестициды В. Осколки стекла Г. Плесневые грибы Д. Аллергены	А, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных мероприятий относятся к программам предварительных условий (PRP): А. Контроль температуры в холодильниках Б. Анализ опасностей по методу HACCP В. Мойка и дезинфекция оборудования Г. Обучение персонала правилам гигиены	А, В, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	6

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом опасности и примером.

<table><tr><td>Вид опасности</td><td>Пример</td></tr><tr><td>1. Биологическая опасность</td><td>А. Остатки моющих средств на оборудовании</td></tr><tr><td>2. Химическая опасность</td><td>Б. Бактерии Listeria monocytogenes</td></tr><tr><td>3. Физическая опасность</td><td>В. Металлическая стружка в фарше</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и видом контроля.

<table><tr><td>Этап производства</td><td>Вид контроля</td></tr><tr><td>1. Приемка сырья</td><td>А. Контроль температуры в центре изделия</td></tr><tr><td>2. Тепловая обработка</td><td>Б. Проверка сопроводительных документов</td></tr><tr><td>3. Хранение готовой продукции</td><td>В. Контроль температуры в холодильной камере</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между термином и определением:

<table><tr><td>Термин</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Верификация</td><td>А. Плановое наблюдение за выполнением операций для подтверждения соответствия установленным требованиям</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>6</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. Валидация</td><td>Б. Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования были выполнены</td></tr><tr><td>3. Мониторинг</td><td>В. Получение доказательств того, что меры контроля способны быть эффективными</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность ключевых этапов внедрения системы ХАССП (HACCP) на производстве для обеспечения безопасности полного цикла изготовления продукции:** А. Внедрение процедур мониторинга, корректирующих действий и верификации Б. Проведение анализа опасностей и определение критических контрольных точек (ККТ) В. Разработка и документация всех процедур и инструкций Г. Создание рабочей группы и описание продукта/технологического процесса Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г, Б, В, А	Закрытый на установление последовательности	2	2	6
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при обнаружении потенциально опасной (несоответствующей) партии сырья на этапе входного контроля:** А. Изоляция и идентификация всей партии сырья Б. Немедленное уведомление ответственного за безопасность и поставщика В. Проведение дополнительных лабораторных исследований для подтверждения риска Г. Внесение записи в журнал несоответствий и принятие решения об утилизации Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А, Б, В, Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность организации контроля критических контрольных точек (ККТ) в процессе тепловой обработки продукции:**	В, А, Б, Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>А. Установление критических пределов для каждого параметра (например, температура, время)
Б. Регулярная проверка и калибровка измерительного оборудования (термометры, таймеры)
В. Определение этапа обработки, где устраняется или снижается биологическая опасность
Г. Ежесменная регистрация параметров и проведение корректирующих действий при отклонениях

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите документы, которые должны быть разработаны в рамках системы HACCP:

А. План HACCP
Б. Технико-технологические карты
В. Программа производственного контроля
Г. Журналы мониторинга критических контрольных точек</td><td>А, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>6</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Документ, устанавливающий обязательные санитарно-эпидемиологические требования к организации производства, – это _____.</td><td>СанПиН (Санитарные правила и нормы)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между принципом HACCP и его содержанием:

<table><tr><td>Принцип HACCP</td><td>Содержание</td></tr><tr><td>1. Принцип 1</td><td>А. Определение критических контрольных точек</td></tr><tr><td>2. Принцип 2</td><td>Б. Проведение анализа опасностей</td></tr><tr><td>3. Принцип 3</td><td>В. Установление критических пределов для каждой ККТ</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>6</td></tr>
</table>

Б1.В.01.09. «Органолептический анализ продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите какие из перечисленных показателей относятся к группе органолептических свойств кулинарной продукции: А. Консистенция Б. Цвет В. Массовая доля жира Г. Аромат	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** При оценке качества какого продукта органолептический метод является основным и решающим: А. Дистиллированная вода Б. Готовая кулинарная продукция (блюдо) В. Соль пищевая Г. Уксусная кислота	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите условие, которое является обязательным для объективной органолептической оценки продукции: А. Освещение естественным белым светом Б. Наличие фоновой музыки в дегустационном зале В. Высокая температура в помещении Г. Использование пластиковой посуды	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите международный стандарт, который содержит принципы и общие руководство по проведению органолептического анализа: А. ISO 22000 Б. ISO 6658 В. ISO 9001 Г. ISO 14001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее четырех основных органолептических показателей, которые подлежат оценке для любого готового блюда.	1. Внешний вид (форма, оформление, отделка). 2. Цвет (окраска, наличие румяной корочки). 3. Консистенция (плотность, сочность, нежность). 4. Запах (аромат, специфический для	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	4

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		данного блюда). 5. Вкус (соответствие виду блюда, сбалансированность).				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите последовательность (порядок) органолептической оценки горячего мясного блюда при его контроле на раздаче.	1. Визуальная оценка внешнего вида и цвета на тарелке. 2. Оценка запаха (аромата) при приближении блюда. 3. Оценка консистенции при помощи вилки или ножа (разрезание, прокалывание). 4. Оценка вкуса при помощи пробы небольшой порции. 5. Общая оценка температуры подачи.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	4
7.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие факторы могут исказить результаты органолептической оценки и как их исключить при организации контроля на производстве.	Факторы: посторонние запахи в помещении, яркий цветной свет, болезнь дегустатора (насморк), усталость, психологическое давление. Меры по исключению: проведение оценки в специальном, хорошо проветриваемом помещении с белым светом; отбор здоровых дегустаторов; проведение оценок в начале рабочего дня; анонимность образцов.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	4
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Оценка вкусовых ощущений, возникающих при раздражении рецепторов языка, называется _____.	дегустация (или вкусовая оценка)	Открытого типа на дополнение	2	2	4
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Характеристика продукта, оцениваемая на ощупь (пальцами, на языке, зубами) и определяющая его структуру, называется _____.	консистенция	Открытого типа на дополнение	2	2	3
10.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Органолептический метод оценки, при котором образцы кодируются и представляются дегустаторам в случайном порядке для устранения предвзятости, называется _____.	«слепой» метод (или слепое тестирование)	Открытого типа на дополнение	2	2	4
11.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Совокупность обонятельных ощущений, воспринимаемых при вдыхании летучих ароматических веществ продукта, называется _____.	запах (или аромат)	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и основной целью органолептического контроля на этом этапе.

<table><tr><td>Этап производства</td><td>Основная цель контроля</td></tr><tr><td>1. Входной контроль сырья</td><td>А. Предотвращение выпуска бракованной продукции</td></tr><tr><td>2. Операционный контроль (в процессе приготовления)</td><td>Б. Выявление отклонений в процессе для немедленной корректировки</td></tr><tr><td>3. Выходной контроль готовой продукции</td><td>В. Не допустить в производство некачественное сырье</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между дефектом консистенции и примером блюда, для которого он характерен:

<table><tr><td>Дефект консистенции</td><td>Пример блюда</td></tr><tr><td>1. Излишняя жесткость</td><td>А. Переваренная рыба</td></tr><tr><td>2. Разжиженность, водянистость</td><td>Б. Пережаренный, сухой стейк</td></tr><tr><td>3. Резинистость</td><td>В. Неправильно приготовленные макароны</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
14.	**Прочитайте текст и установите соответствие между органолептическим показателем и инструментом/способом его оценки.** <table><tr><td>Показатель</td><td>Способ оценки</td></tr><tr><td>1. Цвет</td><td>А. Визуальное сравнение с эталоном при дневном свете</td></tr><tr><td>2. Запах (аромат)</td><td>Б. Надавливание вилкой или разрезание ножом</td></tr><tr><td>3. Консистенция (для плотного продукта)</td><td>В. Многократные короткие вдыхания у поверхности продукта</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	4
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения органолептической оценки готового блюда перед его выпуском в соответствии с международными стандартами качества:** А. Оценка вкуса и послевкусия Б. Оценка внешнего вида и цвета В. Обобщение результатов и принятие решения о соответствии Г. Оценка запаха (аромата) и консистенции (текстуры) Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б Г А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность организации процедуры отбора проб для органолептического анализа на различных этапах производственного цикла:** А. Маркировка и документальное оформление пробы Б. Определение точек отбора проб (сырье, полуфабрикат, готовый продукт) В. Подготовка стерильной тары и инструментов для отбора Г. Соблюдение условий хранения и транспортировки пробы до лаборатории	Б В А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий при выявлении несоответствия по органолептическим показателям в ходе производственного контроля:

А. Изоляция всей партии продукции, вызвавшей сомнения
Б. Немедленное оповещение ответственного за качество и начальника производства
В. Проведение повторной расширенной оценки с привлечением экспертной комиссии
Г. Внесение данных в журнал несоответствий и инициирование корректирующих действий

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>А Б В Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных документов фиксируют результаты обязательного органолептического контроля на предприятии:

А. Журнал бракеража готовой продукции
Б. Приходная накладная
В. Журнал учета температур в холодильниках
Г. Акт дегустации нового блюда</td><td>А, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Органолептический анализ на этапе входного контроля сырья позволяет выявить:

А. Соответствие органолептических свойств сырья заявленным в документах
Б. Начальные стадии микробиологической порчи (слизь, нехарактерный запах)
В. Точное содержание белка в мясе
Г. Наличие пестицидов в овощах</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его определением:

<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Бракераж</td><td>А. Официальная оценка качества продукции специальной комиссией с правом ее забраковать</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	2. Дегустация — Б. Образец продукции, соответствующий всем требованиям качества, с которым сравнивают оцениваемый продукт 3. Эталон образца — В. Процесс органолептической оценки, главным образом вкусовых свойств продукта Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |					

Б1.В.01.10. «Проектирование предприятий общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, принцип проектирования производственных помещений предприятий общественного питания, направленный на предотвращение пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: А. Принцип поточности Б. Принцип параллельности В. Принцип прямоточности Г. Принцип последовательности	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основным для определения требований к планировке и санитарному состоянию проектируемого предприятия общественного питания в РФ является документ: А. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания…» Б. ГОСТ Р 50762-2019 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий» В. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» Г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения»	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, при проектировании какого помещения необходимо предусмотреть три отдельные моечные для: кухонной посуды, столовой посуды и тары: А. Горячий цех Б. Мясо-рыбный цех В. Моечная отделения полуфабрикатов Г. Моечная кухонной посуды	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите международный стандарт наиболее важный для учета при проектировании системы вентиляции в производственных цехах: А. ISO 22000 Б. ISO 9001	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	В. ISO 14001 Г. ISO 15242					
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных групп помещений, которые должны быть предусмотрены в составе производственной группы при проектировании предприятия общественного питания полного цикла.	1. Складская группа (охлаждаемые камеры, кладовые сухих продуктов, тарная). 2. Производственная группа (заготовочные цехи: мясной, рыбный, овощной; доготовочные цехи: горячий, холодный). 3. Торговая группа (обеденный зал, барная стойка, раздаточная). 4. Административно-бытовая группа (гардероб, душевые, туалеты, офис). 5. Технические помещения (венткамеры, щитовые, моечные).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите основные требования к проектированию горячего цеха с точки зрения обеспечения безопасности продукции и эффективности технологического процесса.	1. Рациональная планировка с выделением зон для первичной обработки, тепловой обработки и отпуска. 2. Обеспечение необходимого температурного режима и вентиляции (вытяжка над тепловым оборудованием). 3. Соблюдение принципа прямоточности, исключающего пересечение потоков сырых и готовых продуктов. 4. Оснащение современным тепловым и вспомогательным оборудованием, соответствующим мощности предприятия. 5. Отделка стен, полов и потолков материалами, допускающими влажную уборку и дезинфекцию.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Проектное решение, при котором все производственные и складские помещения расположены на одном уровне, называется планировкой _____.	горизонтальной	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Минимально допустимая высота производственных помещений предприятий общественного питания, согласно санитарным нормам, составляет _____ метра(ов).</td><td>2,5</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Комплекс мер по обеспечению безопасности продукции, закладываемый на этапе проектирования предприятия, включает создание отдельных потоков для предотвращения перекрестного _____.</td><td>загрязнения</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных требований к отделке стен в производственных цехах являются обязательными:

А. Стены должны быть покрыты влагостойкой краской или облицованы плиткой на высоту не менее 1,7 м
Б. Допускаются бумажные обои в холодном цехе
В. Углы должны быть закруглены для облегчения уборки
Г. Стены могут быть отделаны деревянными панелями</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между помещением и рекомендуемой температурой воздуха в нем:

<table><tr><td>Помещение</td><td>Температура воздуха</td></tr><tr><td>1. Горячий цех</td><td>А. Не выше +18°С</td></tr><tr><td>2. Холодильный цех</td><td>Б. +16…+18°С</td></tr><tr><td>3. Обеденный зал</td><td>В. Не более чем на 5°С выше температуры наружного воздуха (но не выше +28°С)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом предприятия и минимальной площадью обеденного зала на одно посадочное место:

<table><tr><td>Тип предприятия</td><td>Площадь на одно место, м²</td></tr><tr><td>1. Столовая (общедоступная)</td><td>А. 1,8</td></tr><tr><td>2. Ресторан</td><td>Б. 1,6</td></tr><tr><td>3. Кафе</td><td>В. 2,0</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между принципом проектирования и его описанием:

<table><tr><td>Принцип проектирования</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Блокировка</td><td>А. Расположение помещений с учетом технологических связей для сокращения путей движения потоков</td></tr><tr><td>2. Компактность</td><td>Б. Возможность перепланировки помещений без существенных затрат при изменении технологии</td></tr><tr><td>3. Гибкость</td><td>В. Обеспечение изоляции отдельных групп помещений для соблюдения санитарных требований</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов проектирования предприятия общественного питания, направленных на соблюдение международных стандартов качества продукции:</td><td>Б Г А В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А. Разработка планировочных решений цехов с учетом поточности производства Б. Анализ и адаптация требований международных стандартов (ISO 22000, HACCP) к проекту В. Составление и утверждение полного пакета проектно-сметной документации Г. Разработка технологической схемы производства и схемы грузопотоков Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
15.	**Прочитайте текст и установите последовательность планирования зон и потоков на производстве для минимизации рисков перекрестного загрязнения:** А. Организация санпропускного режима и разделение потоков персонала Б. Зонирование производственных помещений на "чистые" и "грязные" зоны В. Определение последовательности технологических операций от сырья до готовой продукции Г. Планирование маршрутов движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В Б Г А	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность внедрения элементов системы ХАССП (HACCP) на этапе проектирования предприятия:** А. Определение критических контрольных точек (ККТ) в технологическом процессе Б. Разработка планов мониторинга, корректирующих действий и верификации для ККТ В. Проведение анализа опасностей для каждого этапа производства Г. Включение в проект помещений и оборудования для осуществления контроля в ККТ Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В А Г Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** В проекте тамбура при входе в производственные помещения должны быть предусмотрены: А. Дезинфицирующий коврик	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Б. Умывальник с локтевым смесителем В. Вешалка для верхней одежды Г. Холодильник для личных продуктов сотрудников					
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При проектировании системы освещения в цехах необходимо учитывать: А. Коэффициент естественного освещения (КЕО) для основных рабочих зон Б. Цветовую температуру света (рекомендуется теплый свет) В. Защиту светильников от влаги и брызг Г. Использование только ламп накаливания	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите помещения, которые должны быть оборудованы бактерицидными лампами: А. Обеденный зал Б. Холодильная камера для хранения овощей В. Мясной цех Г. Комната для персонала	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность выбора и расстановки технологического оборудования для обеспечения полного цикла производства:** А. Анализ технологических карт и определение необходимого оборудования Б. Планировка оборудования в цехах с учетом эргономики и требований санитарии В. Подбор конкретных моделей оборудования, соответствующих международным гигиеническим стандартам Г. Составление спецификаций и заказ оборудования Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А В Б Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

Б1.В.01.11. «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, документ, который устанавливает обязательные санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания в РФ: А. ГОСТ Р 50762-2019 Б. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В. ТР ТС 021/2011 Г. ФЗ №29-ФЗ	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какова минимальная частота проведения медицинских осмотров для производственного персонала предприятия общественного питания: А. 1 раз в 3 месяца Б. 1 раз в 6 месяцев В. 1 раз в год Г. 1 раз в 2 года	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В моечных помещениях предприятий общественного питания температура горячей воды должна быть: А. Не ниже +40°С Б. Не ниже +50°С В. Не ниже +65°С Г. Не ниже +75°С	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите международный стандарт, который содержит принципы системы анализа опасностей и критических контрольных точек: А. ISO 9001 Б. ISO 14001 В. ГОСТ Р ИСО 22000 Г. ГОСТ Р 51705.1-2001 (ХАССП)	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее пяти правил личной гигиены, обязательных для соблюдения персоналом производственных цехов.	1. Наличие медицинской книжки и регулярное прохождение осмотров. 2. Ношение чистой санитарной одежды и обуви. 3. Тщательное мытье рук перед началом работы и после посещения туалета. 4. Коротко стриженные	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		ногти без лака. 5. Отсутствие украшений на руках (колец, браслетов). 6. Использование головного убора, полностью закрывающего волосы. 7. Запрет на курение и прием пищи на рабочем месте.				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие санитарные требования предъявляются к уборке производственных помещений в течение рабочего дня.	1. Постоянное поддержание чистоты рабочих мест (удаление отходов, протирка поверхностей). 2. Своевременная уборка разлитых жидкостей и рассыпанных продуктов. 3. Мойка полов в горячем цехе не менее 2 раз за смену. 4. Очистка и дезинфекция разделочного оборудования после каждой операции. 5. Смена воды в моечных ваннах каждые 2 часа. 6. Сбор пищевых отходов в специальную тару с крышками.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процедура уничтожения патогенных микроорганизмов на поверхностях, оборудовании и инвентаре называется _____.	дезинфекция	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Разделение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также перемещения персонала и гостей для предотвращения перекрестного загрязнения называется принципом _____.	поточности (или прямоточности)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Документ, подтверждающий безопасность партии пищевой продукции, выдаваемый изготовителем, называется декларация о _____.	соответствии (или сертификат соответствия)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** К обязательной программе производственного контроля относятся:	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>А. Лабораторные исследования смывов с оборудования
Б. Контроль сроков годности сырья
В. Проведение ежегодного корпоратива
Г. Обучение персонала правилам личной гигиены</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, при каких условиях сотрудник обязан временно отстраняться от работы с продуктами:

А. При наличии насморка и кашля
Б. При наличии пореза на пальце с наложенным лейкопластырем и напальчником
В. При наличии гнойничковых заболеваний кожи рук
Г. При легком недомогании без температуры</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите требования, предъявляемые к санитарной одежде персонала:

А. Должна быть светлой и чистой
Б. Может использоваться для выхода на улицу
В. Должна храниться отдельно от личной одежды
Г. Может быть изготовлена из синтетических тканей без специальной пропитки</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его определением.

<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Дезинфекция</td><td>А. Уничтожение грызунов, являющихся источниками и переносчиками инфекций</td></tr><tr><td>2. Дезинсекция</td><td>Б. Уничтожение болезнетворных микроорганизмов</td></tr><tr><td>3. Дератизация</td><td>В. Уничтожение насекомых-вредителей</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом уборки и ее периодичностью:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Тип уборки</td><td>Периодичность</td></tr>
<tr><td>1. Текущая уборка</td><td>А. Проводится в конце каждой рабочей смены</td></tr>
<tr><td>2. Генеральная уборка</td><td>Б. Проводится по мере необходимости в течение рабочего дня</td></tr>
<tr><td>3. Ежедневная заключительная уборка</td><td>В. Проводится не реже 1 раза в месяц с полной обработкой всех поверхностей</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15.</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие между объектом и рекомендуемым средством для его обработки:
<table>
<tr><td>Объект обработки</td><td>Средство обработки</td></tr>
<tr><td>1. Разделочные доски из пластика</td><td>А. Мыло или антисептик для рук</td></tr>
<tr><td>2. Руки персонала</td><td>Б. Разрешенные моюще-дезинфицирующие средства</td></tr>
<tr><td>3. Оборудование из нержавеющей стали</td><td>В. Специальные средства для дезинфекции, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие между санитарным требованием и его назначением в обеспечении безопасности продукции:
<table>
<tr><td>Требование</td><td>Назначение</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	1. Наличие бактерицидных ламп в некоторых цехах — А. Предотвращение попадания канализационных газов в помещения 2. Устройство гидрозатворов в канализационных трапах — Б. Снижение обсемененности воздуха микроорганизмами 3. Использование раздельного инвентаря для сырых и готовых продуктов — В. Исключение перекрестного микробиологического загрязнения Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |					
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность обработки рук персонала перед началом работы для обеспечения гигиенических требований международных стандартов (GMP):** А. Ополаскивание рук под проточной водой Б. Намыливание рук с использованием антибактериального мыла В. Тщательное вытирание рук одноразовым полотенцем Г. Смачивание рук под проточной водой Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г Б А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность операций ежедневной санитарной обработки технологического оборудования в соответствии с требованиями HACCP:** А. Ополаскивание поверхности чистой водой для удаления моющего средства Б. Нанесение моющего средства и механическая очистка В. Визуальный контроль чистоты и сушка Г. Обеззараживание разрешенным дезинфицирующим средством Запишите соответствующую	Б А Г В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	последовательность букв слева направо.					
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность проведения уборки и дезинфекции в производственном цехе в конце рабочей смены для предотвращения перекрестного загрязнения:** А. Очистка и дезинфекция рабочих поверхностей и оборудования Б. Удаление пищевых отходов и мусора В. Мытье полов с применением дезинфицирующего раствора Г. Проветривание помещения и проверка санитарного состояния Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б А В Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при аварийной ситуации, связанной с нарушением санитарных условий (например, попадание постороннего предмета в продукцию) для минимизации рисков в соответствии со стандартами безопасности:** А. Немедленная остановка производственной линии и изоляция потенциально загрязненной продукции Б. Информирование ответственного за качество и безопасность В. Проведение расследования для выявления причины инцидента Г. Внесение корректирующих действий в рабочие процедуры для предотвращения повторения Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А Б В Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	1

Б1.В.01.12. «HACCP в общественном питании»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой международный стандарт лежит в основе системы ХАССП (HACCP): А. ISO 9001 Б. ГОСТ Р ИСО 22000 В. ГОСТ Р 51705.1-2001 Г. ISO 14001	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, принцип HACCP, который является первым и обязательным для начала разработки системы: А. Проведение анализа опасностей Б. Определение критических контрольных точек (ККТ) В. Установление корректирующих действий Г. Ведение записей и документирование	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, на каком этапе производственного цикла кулинарной продукции чаще всего устанавливается критическая контрольная точка для контроля температуры: А. Приемка сырья Б. Холодильное хранение полуфабрикатов В. Тепловая обработка (жарка, варка) Г. Мытье посуды	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В состав рабочей группы (команды) по внедрению системы HACCP на предприятии входит: А. Только руководитель предприятия Б. Только технологи и повара В. Мультидисциплинарная команда (технолог, шеф-повар, специалист по качеству, представитель службы снабжения) Г. Только сотрудники отдела кадров	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее пяти из семи основных принципов системы HACCP.	1. Проведение анализа опасностей. 2. Определение критических контрольных точек (ККТ). 3. Установление критических пределов	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		для каждой ККТ. 4. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ. 5. Установление корректирующих действий. 6. Разработка процедур верификации. 7. Документирование всех процедур и форм учета.				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие основные этапы необходимо выполнить для внедрения системы HACCP на предприятии общественного питания.	1. Создать рабочую группу HACCP. 2. Описать продукт и его предполагаемое использование. 3. Составить блок-схему технологического процесса. 4. Проверить блок-схему на практике. 5. Провести анализ опасностей (биологических, химических, физических). 6. Определить критические контрольные точки (ККТ). 7. Установить критические пределы, систему мониторинга, корректирующие действия и процедуры верификации. 8. Разработать документацию и обучить персонал.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс подтверждения на основе объективных свидетельств того, что требования системы HACCP выполняются, называется _____.	верификация	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Действия, предпринимаемые при отклонении от критического предела в ККТ, называются _____ действиями.	корректирующими	Открытого типа на дополнение	2	2	1
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Графическое представление последовательности всех этапов производства продукции, начиная с поступления сырья, называется _____ процесса.	блок-схемой (технологической схемы)	Открытого типа на дополнение	2	2	1
10.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Предельное значение (температуры,	критическим	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>времени, pH и др.), отделяющее допустимое состояние процесса от недопустимого, называется _____ пределом.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных опасностей необходимо учитывать при анализе опасностей для салата из свежих овощей:

А. Биологическая: наличие патогенных бактерий (E.coli, Salmonella)
Б. Химическая: остатки пестицидов на овощах
В. Физическая: возможное попадание стекла от упаковки
Г. Аллергенная: наличие глютена в овощах</td><td>А, Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Обязательными в системе HACCP являются документы:

А. План HACCP (для каждого продукта или группы)
Б. Журналы мониторинга ККТ
В. Меню предприятия
Г. График работы поваров</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием HACCP и его описанием:

<table><tr><th>Понятие</th><th>Описание</th></tr><tr><td>1. Опасность</td><td>А. Действие или деятельность, с помощью которой возможно предотвратить, исключить опасность или снизить ее до приемлемого уровня</td></tr><tr><td>2. Риск</td><td>Б. Биологический, химический или физический агент в продукте, способный нанести вред здоровью</td></tr><tr><td>3. Контрольная мера</td><td>В. Функция вероятности наступления неблагоприятного эффекта от опасности и тяжести этого эффекта</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и потенциальной ККТ для блюда «Куриный суп».

<table><tr><td>Этап производства</td><td>Потенциальная ККТ и критический предел</td></tr><tr><td>1. Варка куриного бульона</td><td>А. Контроль температуры супа (не ниже +60°С)</td></tr><tr><td>2. Хранение готового супа на мармите</td><td>Б. Контроль температуры бульона в конце варки (не ниже +85°С в течение Х минут)</td></tr><tr><td>3. Мытье сырой курицы перед приготовлением</td><td>В. Этап не является ККТ, это операция предварительного контроля</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между членом команды HACCP и его основной ролью во внедрении системы:

<table><tr><td>Член команды</td><td>Основная роль</td></tr><tr><td>1. Технолог</td><td>А. Предоставление точной информации о практических аспектах технологического процесса</td></tr><tr><td>2. Шеф-повар</td><td>Б. Координация работы группы, знание теоретических основ HACCP, документация</td></tr><tr><td>3. Специалист по качеству</td><td>В. Знание специфических опасностей, связанных с сырьем и процессом</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между принципом HACCP и его практическим</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>воплощением на предприятии:

<table><tr><td>Принцип HACCP</td><td>Практическое воплощение</td></tr><tr><td>1. Принцип 4: Система мониторинга ККТ</td><td>А. Наличие заполненных журналов мониторинга температуры в холодильниках</td></tr><tr><td>2. Принцип 5: Корректирующие действия</td><td>Б. Инструкция, описывающая действия повара при обнаружении недожаренного мяса</td></tr><tr><td>3. Принцип 7: Документирование</td><td>В. План HACCP на блюдо, утвержденный руководителем</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите правильную последовательность действий при обнаружении отклонения от критического предела на ККТ «хранение охлажденного сырья»:

А. Изоляция всей партии продукции, хранившейся с отклонением
Б. Перепроверка показаний оборудования и проведение повторных замеров
В. Немедленное уведомление ответственного за систему ХАССП
Г. Внесение записи в журнал несоответствий и корректирующих действий

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>В, Б, А, Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите правильную последовательность этапов валидации и верификации плана ХАССП на действующем производстве:

А. Подтверждение (валидация) того, что все ККТ действительно контролируют идентифицированные опасности
Б. Проведение внутренних аудитов системы и анализ записей мониторинга
В. Периодический пересмотр всего плана ХАССП (например, раз в год)</td><td>А, Б, В, Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Г. Документирование верификационных мероприятий и их результатов Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите какие мероприятия относятся к процедурам верификации в системе HACCP: А. Внутренние аудиты системы HACCP Б. Повторный анализ плана HACCP при изменении технологии В. Ежедневный мониторинг температуры в холодильнике Г. Проведение совещаний с персоналом	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При организации полного цикла изготовления кулинарной продукции система HACCP позволяет: А. Идентифицировать и контролировать потенциально опасные этапы Б. Гарантировать абсолютное отсутствие любых микроорганизмов в готовом продукте В. Снизить риск выпуска небезопасной продукции Г. Полностью исключить необходимость лабораторного контроля	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

Б1.В.01.13. «Технология специальных видов питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите принцип, который лежит в основе лечебного питания: A. Только ограничение калорийности рациона. B. Дифференцированный подход к рациону пациента, исходя из диагноза и индивидуальных особенностей организма. C. Исключительно включение большого количества клетчатки. D. Универсальность диеты для всех пациентов больницы.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основной причиной непереносимости лактозы является: A. Аллергия на молочные белки. B. Отсутствие фермента лактазы в организме. C. Повышенная чувствительность к глюкозе. D. Избыточное употребление углеводов.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите значение термина «антиалиментарный эффект»: A. Положительное влияние диетотерапии на здоровье. B. Негативные последствия неправильного сочетания продуктов. C. Использование биологически активных добавок в рационе. D. Питание, богатое витаминами и минералами.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите продукты, которые рекомендуется употреблять людям с анемией: A. Жареные пирожки. B. Красное мясо, печень, шпинат. C. Газированные напитки.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	D. Колбасы и копчености.					
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, что такое энтеральное питание и в каких случаях оно назначается пациентам.	Это особый вид лечебного питания, обеспечивающий поставку питательных веществ непосредственно в желудочно-кишечный тракт пациента через зонд или перорально.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите основные особенности составления меню для детей дошкольного возраста.	1. разнообразие блюд, высокую питательную ценность; 2. ограниченное количество острых приправ и специй; 3. сбалансированное сочетание белков, жиров и углеводов, достаточная калорийность; 4. небольшие размеры порций.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** При составлении рациона для больных диабетом важно контролировать содержание _____. Избыток этих веществ провоцирует резкое повышение уровня глюкозы в крови.	углеводов	Открытого типа на дополнение	2	2	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Пациентам с заболеваниями почек врачи рекомендуют ограничить потребление продуктов, богатых _____.	белком	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Больным сердечно-сосудистыми заболеваниями специалисты советуют исключить из рациона соленья, маринады и копчёности, потому что в них находится большое количество _____	натрия	Открытого типа на дополнение	2	2	2
10.	**Прочитайте текст и дополните фразу.**	витаминов	Открытого типа на дополнение	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>В составе специализированных лечебных столов особое внимание уделяется содержанию минеральных веществ и _____.

Они играют ключевую роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности клеток организма.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между группой заболеваний и рекомендуемым типом питания:

<table><tr><th>Группа заболеваний</th><th>Рекомендуемый тип питания</th></tr><tr><td>1. Патологии ЖКТ</td><td>A. Лечебные столы (№1-15)</td></tr><tr><td>2. Беременность</td><td>B. Специальные рационы (детские)</td></tr><tr><td>3. Спортивные тренировки</td><td>C. Белково-витаминные комплексы</td></tr><tr><td>4. Детский возраст</td><td>D. Полноценное разнообразное питание</td></tr><tr><td>5. Аллергии</td><td>E. Элиминационные диеты</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>D</td><td>C</td><td>B</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между заболеванием и рекомендацией по питанию.

<table><tr><th>Заболевание</th><th>Рекомендация по питанию</th></tr><tr><td>1. Железодефицитная анемия</td><td>A. Увеличение доли красного мяса</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	2. Атопический дерматит — B. Ограничение аллергических продуктов 3. Гастрит с повышенной кислотностью — C. Щадящее дробное питание 4. Подагра — D. Исключение пуриносодержащих продуктов 5. Гиперхолестеринемия — E. Снижение животных жиров Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | |					
13.	**Прочитайте текст и установите соответствие между периодом жизни и особенностями питания:** Период жизни — Особенности питания 1. Старческий возраст — A. Богатая кальцием пища 2. Раннее детство — B. Повышенное потребление белка и минералов 3. Беременность — C. Маленькие порции, частые приемы пищи 4. Спортсмены — D. Необходимость восстановления после тренировок 5. Менопауза — E. Специализированные добавки и витамины	1 | 2 | 3 | 4 | 5 C | B | E | D | A	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между болезнями и их специальным питанием:
<table><tr><th>Болезнь</th><th>Специальное питание</th></tr><tr><td>1. Сахарный диабет</td><td>A. Стол № 9 (низкоуглеводная диета)</td></tr><tr><td>2. Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки</td><td>B. Стол № 1 (щадящая диета)</td></tr><tr><td>3. Гипертоническая болезнь</td><td>C. Стол № 10 (ограничение соли)</td></tr><tr><td>4. Панкреатит</td><td>D. Стол № 5 (белковая диета с исключением жиров)</td></tr><tr><td>5. Гепатит</td><td>E. Стол № 5а (строгая щадящая диета)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки специализированного рациона в правильном порядке:

A. Анализ медицинских показаний пациента.
B. Выбор продуктов и составление меню.
C. Утверждение врачом-диетологом.
D. Коррекция и адаптация в зависимости от реакции организма.
E. Определение количественных и качественных показателей.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>A E B C D</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов приготовления специального детского пюре в правильной последовательности:** A. Размягчение продукта паром или кипячением. B. Отбор свежих, зрелых продуктов. C. Дополнительная гомогенизация и процеживание. D. Порционирование и фасовка. E. Остужение до комнатной температуры. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B A C E D	Закрытый на установление последовательност	2	2	1
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов коррекции дисбактериоза кишечника в правильной последовательности:** A. Пробиотикотерапия. B. Диагностика характера дисбиоза. C. Наблюдение за состоянием флоры. D. Нормализация моторики кишечника. E. Постепенная коррекция диеты. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B D E A C	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов составления специальной диеты в правильном порядке:** A. Проведение медицинского обследования пациента и диагностирование заболевания. B. Определение общего химического состава и энергетической ценности дневного рациона. C. Учёт индивидуальной переносимости пациентом отдельных продуктов. D. Составление подробного меню на неделю с учётом общих ограничений и рекомендаций врача. E. Корректировка диеты при необходимости на основании динамики состояния пациента. Запишите соответствующую последовательность букв слева	A B C D E	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	направо.					
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Выберите продукты, рекомендуемые для диабетиков: A. Овощи с низким гликемическим индексом. B. Нежирные сорта мяса и рыбы. C. Белый рис и картофель. D. Бобовые культуры. E. Рыбий жир и растительные масла	A, B, D, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите факторы, способствующие повышению аппетита у пожилых людей: A. Легкая физическая нагрузка B. Приятная атмосфера во время приёма пищи C. Ограничение употребления жидкости D. Потребление небольших порций каждые 3 часа E. Психологическая поддержка близких	A, B, D, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

Б1.В.01.14. «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная цель пищевого дизайна в общественном питании — это: А. Удешевление себестоимости блюда Б. Создание эстетически привлекательного и функционального образа продукта, повышающего его потребительскую ценность В. Увеличение скорости приготовления блюд Г. Сокращение количества ингредиентов в рецепте	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой элемент пищевого дизайна напрямую влияет на первое впечатление о блюде и часто ассоциируется у потребителя с его свежестью и качеством: А. Звук при подаче Б. Цвет В. Вес порции Г. Температура подачи	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Принцип «от простого к сложному» в композиции тарелки предполагает: А. Размещение всех компонентов в центре Б. Создание визуальной иерархии и баланса между основным продуктом, гарниром и соусом В. Использование только круглых элементов Г. Подачу всех ингредиентов отдельно	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой инструмент управления производством фиксирует требования к внешнему виду и оформлению блюда: А. График работы поваров Б. Технико-технологическая карта (ТТК) В. Накладная на сырье Г. Журнал уборки	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех факторов, которые необходимо учитывать при проектировании внешнего вида и подачи блюда для эффективной	1. Трудоемкость оформления: Дизайн должен быть воспроизводим силами поваров в условиях потока и ограниченного времени.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	организации работы цеха.	2. Стойкость композиции: Оформление должно сохранять вид в течение времени от сборки до подачи гостю (учитывать соусы, хрустящие элементы). 3. Стандартизация: Возможность четкого описания и обучения персонала для единообразия подачи всех порций. 4. Совместимость с посудой и оборудованием: Размеры, форма и цвет тарелки должны быть учтены, а также возможность использования имеющегося инвентаря для оформления (кольца, конусы, ложки для квиннелли).				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите, как принципы цветового контраста и гармонии можно использовать при оформлении салата для повышения его визуальной привлекательности и как это влияет на организацию работы холодного цеха.	Использование принципов: Применение контрастных цветов (например, зеленого салата, красных томатов, желтой кукурузы) делает блюдо ярким и аппетитным. Гармония достигается добавлением промежуточных оттенков (светлый сыр, оливки). Влияние на организацию цеха: Это требует: 1. Четкого планирования заготовок: Овощи разных цветов должны быть нарезаны и разложены в отдельные емкости для быстрой сборки. 2. Организации рабочего места сборщика («презентационной станции») с логичным расположением компонентов по цветам или по рецептуре. 3. Контроля свежести и качества каждого цветного компонента, так как увядшая зелень или поблекшие овощи испортят весь дизайн.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Специально выделенная зона на кухне, где происходит окончательная сборка, оформление и проверка блюд перед отправкой гостю, называется _____.	пасс (pass) или сервировочная станция (pick-up station)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Материал, который служит основой для композиции блюда и напрямую влияет на восприятие его цвета и формы, — это _____.	тарелка (или посуда, сервировочная поверхность)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При выборе посуды для нового блюда с точки зрения организации производства необходимо учитывать: А. Вместимость посудомоечной машины и стойкость материала к мойке Б. Соответствие размеров посуды размерам столов в зале В. Наличие достаточного количества одинаковой посуды на пиковых нагрузках Г. Модный цвет сезона по мнению шеф-повара	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для точного и быстрого оформления блюд в потоковом производстве используются: А. Кондитерские мешки и насадки для соусов Б. Кольца и формы для сборки В. Художественные кисти для индивидуальной росписи Г. Свободная ручная укладка без инструментов	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Неудачный пищевой дизайн может привести к проблемам в логистике и складировании, если он предполагает: А. Использование сезонных локальных продуктов Б. Применение уникальных, хрупких и крупногабаритных элементов декора В. Требует особых условий хранения готового оформленного блюда (например, вертикальная подача) Г. Простоту и минимализм в подаче	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
12.	**Прочитайте текст и установите соответствие между задачей управления производством и связанным с ней аспектом пищевого дизайна:**	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Задача управления</td><td>Аспект дизайна</td></tr>
<tr><td>1. Минимизация времени сборки заказа</td><td>А. Дизайн, использующий все части продукта (например, чипсы из кожуры)</td></tr>
<tr><td>2. Снижение пищевых отходов</td><td>Б. Простое, но эффектное оформление с четкой последовательностью действий</td></tr>
<tr><td>3. Обеспечение идентичности всех порций</td><td>В. Наличие эталона-фото и использование измерительных инструментов (ложки, кольца)</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие между термином пищевого дизайна и его описанием:
<table>
<tr><td>Термин</td><td>Описание</td></tr>
<tr><td>1. Высота (Height)</td><td>А. Сознательно оставленные пустые области на тарелке, которые делают композицию легче и выделяют главное</td></tr>
<tr><td>2. Негативное пространство</td><td>Б. Основной элемент блюда, на который должен в первую очередь падать взгляд</td></tr>
<tr><td>3. Точка фокуса (Focal Point)</td><td>В. Создание объемности за счет вертикального расположения компонентов</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производственного цикла и вкладом</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>пищевого дизайна в его организацию:
<table><tr><td>Этап цикла</td><td>Вклад дизайна</td></tr><tr><td>1. Планирование заготовок (мизе-ан-плас)</td><td>А. Определение необходимых форм нарезки, цветовых компонентов и соусов для сбора</td></tr><tr><td>2. Процесс приготовления</td><td>Б. Оценка соответствия внешнего вида готового блюда утвержденному эталону</td></tr><tr><td>3. Контроль качества на выходе (бракераж)</td><td>В. Влияние на выбор метода тепловой обработки для достижения нужного цвета и текстуры</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стилем подачи и его ключевой характеристикой с точки зрения управления производством:
<table><tr><td>Стиль подачи</td><td>Ключевая характеристика для производства</td></tr><tr><td>1. Классическая (компоненты раздельно)</td><td>А. Требует высокой координации между цехами для одновременной готовности сложных элементов</td></tr><tr><td>2. Фьюжн (смешанная, сложная композиция)</td><td>Б. Упрощает контроль порций и скорость обслуживания</td></tr><tr><td>3. Семейная (общее блюдо в центре стола)</td><td>В. Снижает трудозатраты на индивидуальное оформление, но требует акцента на дизайн центрального предмета</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
16.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки нового блюда, где пищевой дизайн является ключевым элементом концепции:** А. Анализ рыночных трендов и потребительских предпочтений в подаче и оформлении Б. Разработка рецептуры и технологии, обеспечивающей задуманные визуальные и текстурные свойства В. Проведение пробной выработки и корректировка для достижения эталонного вида Г. Создание эскизов и цифровых моделей внешнего вида, композиции и цвета блюда Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А Г Б В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность внедрения стандартов пищевого дизайна в действующую производственную линию для серийного выпуска продукции:** А. Обучение поваров и сборщиков точным приемам оформления и сборки блюд Б. Определение требований к форме, размеру и цвету каждого ингредиента на этапе подготовки сырья В. Подбор и настройка оборудования для формовки, нанесения глазури или декора Г. Разработка и размещение на рабочих местах фото-инструкций (стандартов подачи) Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б В Г А	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
18.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Гарнир или соус, размещенный на тарелке в виде абстрактной линии или точки для создания динамики и акцента, называется _____.	акцентным элементом (или «квиннель», «смаз», "swipe")	Открытого типа на дополнение	2	2	2
19.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Принцип оформления блюда, предполагающий использование нечетного количества основных визуальных элементов (например, 3 или 5 котлет, 7 капель соуса), называется правилом _____.	нечетного числа (odd numbers rule)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.**	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Укажите, какие из перечисленных аспектов пищевого дизайна должны быть обязательно стандартизированы для эффективного управления производством: А. Точное расположение каждого элемента на тарелке Б. Общая цветовая гамма блюда В. Свободное творчество повара в каждой смене Г. Вид и размер используемой посуды		ответов			

Б1.В.01.15. «Основы гастрономического туризма»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Главной целью гастрономического тура является: A. Посещение музеев и театров. B. Ознакомление с местной кухней и традиционными блюдами региона. C. Исследовать природные достопримечательности. D. Изучить историю архитектуры города.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Гастрономические туры чаще всего организует: A. Турфирмы и профессиональные гиды. B. Государственные учреждения. C. Самостоятельные туристы. D. Работники общепита.	A	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите мероприятия, которые обычно входят в программу гастрономического тура: A. Экскурсионные маршруты по историческим местам. B. Мастер-классы по приготовлению местных блюд. C. Спортивные соревнования. D. Театральные представления.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	3
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какая категория туристов предпочитает гастрономические путешествия: A. Любители активного отдыха. B. Путешественники, интересующиеся культурой и историей регионов. C. Люди, увлекающиеся искусством и живописью. D. Туристы, предпочитающие пляжный отдых.	B	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, почему гастрономический туризм становится всё популярнее среди путешественников:	Гастрономический туризм привлекает любителей необычных путешествий, стремящихся познакомиться с местными культурными традициями, попробовать аутентичные блюда и	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		узнать секреты национальной кухни.				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Укажите существующие форматы гастротуров, доступные туристам:	1. тематические экскурсии по местным рынкам и фермам; 2. мастер-классы по приготовлению национальных блюд; 3. посещение винодельческих хозяйств и пивоварен; 4. фестивали традиционной кухни; 5. посещения ремесленных производств продуктов питания и дегустации блюд с участием известных шеф-поваров.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Основой традиционного русского застолья является гостеприимство и щедрость хозяев, проявляемая в предложении гостям многочисленных угощений и изобилия _____.	блюд	Открытого типа на дополнение	2	2	3
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Гастрономический туризм тесно связан с _____ и экскурсиями по кулинарным достопримечательностям, позволяющими туристам лучше понять местную культуру и традиции.	дегустациями	Открытого типа на дополнение	2	2	1
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Одним из символов гостеприимства и традиций русского народа является предложение гостю отведать _____ с баранками или пряниками.	чай	Открытого типа на дополнение	2	2	3
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите мероприятия входящие в программу гастрономического тура: A. Посещение местных рынков и ярмарок. B. Мастер-классы по приготовлению блюд. C. Прогулки по паркам и лесам. D. Дегустации вин и сыров. E. Встреча с местными производителями продуктов	A, B, D, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Выберите продукты, которые традиционно ассоциируются с русской	A, B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>кухней:

A. Соленья и мочёные яблоки
B. Квашеная капуста и грибы
C. Рыбные блюда и красная икра
D. Курица-гриль и пицца
E. Водка и самогон</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между регионом России и их национальными блюдами:

<table><tr><th>Регионы России</th><th>Национальные блюда</th></tr><tr><td>1. Якутия</td><td>A. Копченый лосось и муксуна</td></tr><tr><td>2. Карелия</td><td>B. Куличи и Пасха</td></tr><tr><td>3. Краснодар</td><td>C. Шашлык и хачапури</td></tr><tr><td>4. Поволжье</td><td>D. Тыквенный пирог и гречневая каша</td></tr><tr><td>5. Москва</td><td>E. Черёмуха и брусника</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>E</td><td>C</td><td>D</td><td>B</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видами туров и их описанием:

<table><tr><th>Виды гастротуров</th><th>Описание</th></tr><tr><td>1. Кулинарные уроки</td><td>A. Мастер-класс по приготовлению национальных блюд</td></tr><tr><td>2. Винные туры</td><td>B. Визит на виноградники и дегустация вин</td></tr><tr><td>3. Этнотуры</td><td>C. Посещение народных фестивалей и знакомство с традиционной едой</td></tr><tr><td>4. Сырные туры</td><td>D. Изучение производства сыра и его дегустация</td></tr><tr><td>5. Чайные туры</td><td>E. Паломничество к известным чайным регионам</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между городами России и символичными блюдами:
<table><tr><td>Город России</td><td>Характерное блюдо</td></tr><tr><td>1. Казань</td><td>A. Балалайка</td></tr><tr><td>2. Астрахань</td><td>B. Баклажанная икра</td></tr><tr><td>3. Ярославль</td><td>C. Чак-чак и эчпочмак</td></tr><tr><td>4. Самара</td><td>D. Омары и устрицы</td></tr><tr><td>5. Владивосток</td><td>E. Амурская стерлядь и рыбные консервы</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>C</td><td>B</td><td>A</td><td>E</td><td>D</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между популярными гастрономическими направлениями и странами:
<table><tr><td>Направление гастрономического туризма</td><td>Страна</td></tr><tr><td>1. Средиземноморская кухня</td><td>A. Италия</td></tr><tr><td>2. Восточноазиатская кухня</td><td>B. Япония</td></tr><tr><td>3. Латиноамериканская кухня</td><td>C. Мексика</td></tr><tr><td>4. Скандинавская кухня</td><td>D. Швеция</td></tr><tr><td>5. Индийская кухня</td><td>E. Индия</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов гастрономического тура в</td><td>B C A E D</td><td>Закрытый на установление последовательнос</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	правильной последовательности: A. Посещение музея истории кулинарии. B. Заказ экскурсий и билетов. C. Заранее забронированная гостиница. D. Купленные сувениры и памятные фотографии. E. Маршрут по заводам и хозяйствам региона. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.		ти			
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов знакомства с гастрономией региона:** A. Попробовать местное вино и сыр. B. Узнать историю кулинарных традиций региона. C. Отправиться на экскурсию по деревням и фермерским хозяйствам. D. Участвовать в фестивале народной кухни. E. Организовать поездку на рынок и купить домашние продукты. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B C E A D	Закрытый на установление последовательност т	2	2	1
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность событий фестиваля национальной кухни:** A. Демонстрация мастерства местного кулинара. B. Открытие экспозиции исторических предметов быта. C. Концерт фольклорных коллективов. D. Проведение конкурсов на лучшее блюдо. E. Подведение итогов конкурса и награждение победителей. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	B A C D E	Закрытый на установление последовательности	2	2	3
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Какие блюда стали визитной карточкой русской кухни: A. Щи и борщ B. Окрошка и ботвинья C. Блины и кулебяки D. Лапша и спагетти E. Салат оливье и селёдка под шубой	A, B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите четыре правильных ответа.** Укажите блюда характерные для северорусской кухни:	A, B, C, E	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	A. Грибы и ягоды B. Ржаной хлеб и лепешки C. Морепродукты и свежая рыба D. Итальянские пасты и ризотто E. Каштаны и шоколад					

Б1.В.01.16. «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Для подтверждения безопасности и качества партии мясного сырья при приемке на предприятии обязательным документом является: А. Товарно-транспортная накладная (ТТН) Б. Ветеринарное свидетельство (форма №1) или ветеринарная справка (форма №2) В. Договор поставки Г. Счет-фактура	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите показатель, который является ключевым при экспертизе свежести охлажденной рыбы органолептическим методом: А. Цвет жабр Б. Размер чешуи В. Масса рыбы Г. Глубина залегания глаз	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите наличие каких веществ в овощах и фруктах контролируется в рамках экспертизы на безопасность: А. Только витамины Б. Нитраты, пестициды, тяжелые металлы В. Только клетчатка Г. Только сахара	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите международный стандарт, устанавливающий общие принципы и процедуры проведения органолептической экспертизы: А. ISO 9001 Б. ISO 6658 В. ISO 22000 Г. ISO 14001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех групп показателей, по которым проводится товароведная экспертиза качества муки при входном контроле.	1. Органолептические показатели: Цвет, запах, вкус, наличие посторонних примесей. 2. Физико-химические показатели: Влажность, зольность, количество и качество клейковины (для пшеничной).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		3. Показатели безопасности: Содержание металломагнитной примеси, наличие вредителей хлебных запасов, микотоксинов.				
6.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие основные операции включает в себя приемка партии свежих овощей по количеству и качеству на складе предприятия.	По количеству: Сверка массы/количества мест с данными товарно-транспортной накладной (ТТН), взвешивание, пересчет. По качеству: Проверка сопроводительных документов (сертификаты, декларации), внешний осмотр тары, отбор выборки для органолептической оценки (внешний вид, цвет, запах, консистенция, наличие повреждений и гнили), документальное оформление акта приемки, в случае несоответствия — составление акта рекламации.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Экспертиза, проводимая для установления соответствия продукции требованиям нормативных документов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, называется _____ экспертизой.	санитарно-гигиенической (или товарной, качественной)	Открытого типа на дополнение	2	2	1
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Приемочный контроль качества сырья по количеству, ассортименту и качеству с оформлением соответствующего акта называется _____.	приемкой товара	Открытого типа на дополнение	2	2	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите дефекты, которые являются недопустимыми для столового куриного яйца и ведут к его браковке на производстве: А. Небольшая загрязненность скорлупы Б. Тек (повреждение скорлупы без вытекания содержимого) В. Кровавое пятно в желтке Г. Незначительная разноразмерность в партии	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При экспертизе сливочного масла для	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>подтверждения его натуральности и отсутствия фальсификации растительными жирами проводят анализ:

А. Массовой доли жира
Б. Жирнокислотного состава (наличие фитостеринов)
В. Температуры плавления
Г. Упаковки</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

В обязанности товароведа (лица, ответственного за приемку) при выявлении несоответствия качества сырья входят:

А. Составление акта о выявленных расхождениях (акт рекламации)
Б. Самостоятельная утилизация некачественного сырья
В. Изоляция некондиционной партии от качественного сырья
Г. Незамедлительное информирование поставщика и руководства предприятия</td><td>А, В, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

Экспертиза продуктов на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обязательно включает контроль:

А. Микробиологических показателей
Б. Содержания трансжиров (для определенных групп)
В. Наличия ГМО (с обязательной маркировкой)
Г. Кулинарной ценности готового блюда</td><td>А, Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом сырья и основным органолептическим признаком его недоброкачественности (порчи):

<table><tr><th>Вид сырья</th><th>Признак порчи</th></tr><tr><td>1. Свежая охлажденная говядина</td><td>А. Появление сероватого или зеленоватого оттенка, слизь, кислый или гнилостный запах</td></tr><tr><td>2. Речная рыба (живая/охлажденная)</td><td>Б. Появление прогорклого, салистого или рыбного запаха, желтизна поверхностного слоя</td></tr><tr><td>3. Сливочное масло</td><td>В. Запах закисания, затхлости, ослизнение поверхности, потеря упругости</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между нормативным документом и видом продукции, на которую он распространяется:<table><tr><td>Документ</td><td>Вид продукции</td></tr><tr><td>1. ТР ТС 033/2013</td><td>А. Мясо и мясная продукция</td></tr><tr><td>2. ТР ТС 034/2013</td><td>Б. Яйца куриные пищевые</td></tr><tr><td>3. ГОСТ 27583-88</td><td>В. Молоко и молочная продукция</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методом экспертизы и определяемым им показателем безопасности:<table><tr><td>Метод экспертизы</td><td>Определяемый показатель</td></tr><tr><td>1. Капиллярный электрофорез</td><td>А. Содержание токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк)</td></tr><tr><td>2. Атомно-абсорбционная спектрометрия (ААС)</td><td>Б. Наличие антибиотиков (тетрациклиновой группы)</td></tr><tr><td>3. Микробиологический посев</td><td>В. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производственного цикла и основной</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>задачей товароведения и экспертизы на этом этапе:

<table><tr><td>Этап цикла</td><td>Основная задача</td></tr><tr><td>1. Входной контроль сырья</td><td>А. Обеспечение сохранности качества сырья путем соблюдения режимов хранения и контроля сроков годности</td></tr><tr><td>2. Хранение сырья и полуфабрикатов</td><td>Б. Оценка органолептических и физико-химических показателей на соответствие требованиям ТТК и нормативным документам</td></tr><tr><td>3. Контроль готовой продукции</td><td>В. Идентификация продукции, проверка документов, оценка качества для недопущения в производство небезопасного сырья</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения входной экспертизы сырья для обеспечения соответствия международным стандартам качества:

А. Проведение лабораторных исследований по утвержденным методикам
Б. Отбор средних проб от партии сырья для анализа
В. Проверка сопроводительных документов (сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства)
Г. Принятие решения о допуске сырья в производство на основе протокола экспертизы

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>В Б А Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность оценки органолептических показателей готовой кулинарной продукции при экспертизе ее качества:

А. Оценка цвета и внешнего вида
Б. Оценка текстуры и консистенции</td><td>А Б В Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	В. Оценка вкуса и аромата Г. Формирование общего вывода о соответствии стандарту Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при экспертизе, выявившей несоответствие готовой продукции установленным требованиям безопасности:** А. Изоляция всей партии несоответствующей продукции Б. Оформление акта экспертизы и внесение данных в журнал несоответствий В. Проведение повторного расширенного анализа для подтверждения результатов Г. Принятие решения об утилизации или ином использовании продукции Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А Б В Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность процесса подтверждения соответствия продукции международным стандартам (например, требованиям Технических регламентов ТР ТС) в рамках производственного цикла:** А. Подача заявки и пакета документов в орган по сертификации Б. Проведение инспекционного контроля производства (при необходимости) В. Отбор образцов продукции для испытаний в аккредитованной лаборатории Г. Получение сертификата соответствия или декларации Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А В Б Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

Б1.В.01.17. «Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** К веществам, улучшающим внешний вид пищевых продуктов, относится: а) натуральные (природные), синтетические красители, глазирователи; б) консерванты, антиоксиданты; в) загустители, гелеобразователи; г) структурообразователи	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Подкрашивание пищевых продуктов допускается: а) как отдельными (индивидуальными), так и комбинированными (смешанными) красителями; б) в большинстве случаев комбинированными красителями; в) только индивидуальными красителями; г) подкрашивание пищевых продуктов запрещено законом.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Каротиноиды».	Каротиноиды — это природные жирорастворимые пигменты (желтого, оранжевого и красного цветов), которые синтезируются растениями, водорослями, грибами и бактериями.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
4.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Пищевые красители классифицируются на две большие группы: а) органических и неорганических красителей; б) натуральных (природных) и синтетических красителей; в) минеральных и органических красителей; г) натуральных и химических красителей.	б) По происхождению пищевые добавки-красители делятся на две основные категории: Натуральные (природные): получают из растительного или животного сырья (например, хлорофилл, бета-каротин, антоцианы). Синтетические (искусственные): химические вещества, которые создаются в лабораториях и не встречаются в живой природе (например, тартразин, индигокармин).	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1
5.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.**	Регуляторы кислотности — это пищевые добавки,	Открытый с развернутым ответом	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Дайте определение понятию «Регуляторы кислотности пищевых систем».	которые устанавливают, изменяют и поддерживают в пищевом продукте желаемый уровень водородного показателя (pH).				
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Назовите «красный мясной краситель», который при взаимодействии с нитратами образует характерный красноватый оттенок: а) миоглобин; б) гемоглобин; в) нитрозомиохромоген; г) оксид железа.	В)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Назовите синтетический (интенсивный) подсластитель, носящий также название подсластителя «нового» поколения, сладость которого в 500-600 раз выше сахарозы, он устойчив к действию температур и кислот, в перечне ПД присвоен номер Е-955: а) сахарин; б) аспартам; в) цикламовая кислота; г) сукралоза.	г)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
8.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Назовите подслащивающее вещество, являющееся одним из самых древних природных веществ в Европе, получаемого из корней сладкого дерева. Данное вещество в 50-100 раз слаще сахарозы, применяется как в кондитерской, так и табачной промышленности: а) монелин; б) миракулин; в) тауматин; г) глицирризин.	г) Это природное вещество содержится в корнях солодки (также известной как сладкое дерево). Оно активно используется в пищевой, фармацевтической и табачной промышленности, а его сладость превышает сахарозу примерно в 50–100 раз.	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Назовите вещество, входящее в класс ароматических соединений, обладающее запахом розы: а) бензальдегид; б) фенилэтиловый спирт; в) метилформиат; г) этилацетат.	б) фенилэтиловый спирт (2-фенилэтанол)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В настоящее время известно более 150 видов пряностей, но наиболее широко в качестве вкусовых веществ применяется около ... (продолжить	в) 20.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	фразу): а) 30; б) 40; в) 20; Г) 70.					
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какие растения относят к группе семенных пряностей: а) гвоздика, шафран; б) лавровый лист, донник, мята поперечная; в) корица китайская и цейлонская; г) горчица, мускатный орех, кардамон.	г) горчица, мускатный орех, кардамон.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** К группе трав относятся (выбрать правильный ответ): а) анис, бадьян, тмин, кориандр, кардамон, перец, фенхель; б) имбирь, дягель, куркума, зеодария, калган, петрушка; в) майоран, душица, укроп, петрушка, полынь, эстрагон; г) перец душистый, мускатный орех, тмин, горчица.	в	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Назовите приправу из семейства зонтичных, основным компонентом которой является лимонен, используется в кулинарии для приготовления мясных блюд: а) эстрагон; б) кориандр; в) тмин; г) корица.	в) тмин.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Стевиозид – это: а) усилитель вкуса; б) натуральный подсластитель; в) натуральный краситель; г) антиокислитель.	б) натуральный подсластитель.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, каким веществам, влияющим на вкус и аромат продуктов питания, в последнее время уделяется все большее внимание в пищевой индустрии: а) природным подсластителям; б) смесям подсластителей; в) сахаристым крахмалопродуктам; г) синтетическим подсластителям.	б) смесям подсластителей.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Бензойная кислота относится к: а) краситель; б) антиокислитель;	Бензойная кислота относится к варианту в) консервант.	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	в) консервант; г) подсластитель.					
17.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дайте определение понятию «регуляторы кислотности пищевых систем»	Регуляторы кислотности — это пищевые добавки, которые устанавливают, корректируют и поддерживают заданный уровень кислотно-щелочного баланса (pH) в продуктах. Они играют ключевую роль в пищевой промышленности, отвечая за микробиологическую безопасность, стабильность текстуры и формирование вкусовых качеств	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
18.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** «Пути сохранения каротиноидов в продуктах питания»	Каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин) — это сильные антиоксиданты, которые легко разрушаются под воздействием кислорода, света, высоких температур и влажности. Для их максимального сохранения продукты нужно защищать от окисления, а кулинарную обработку проводить быстро и с добавлением небольшого количества жиров для усвоения	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
19.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** Дать определение «Изменение вкуса при созревании и старении плодов и овощей»	Изменение вкуса при созревании и старении плодов и овощей — это сложный биохимический процесс, при котором плод переходит от состояния несъедобной защиты (кислый, жесткий) к спелости (сладкий, мягкий, ароматный), а затем к этапу разрушения.	Открытый с развернутым ответом	2	2	1
20.	**Прочитайте текст вопроса и дайте развернутый ответ.** «Свойства пищевых кислот»	Пищевые кислоты (подкислители) — это группа преимущественно органических кислот, применяемых в пищевой промышленности и кулинарии. Они используются для улучшения вкуса,	Открытый с развернутым ответом	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		регулирования кислотности, предотвращения размножения бактерий и увеличения сроков хранения продуктов.				

Б1.В.02 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Процесс совершенствования двигательных способностей, направленный на всестороннее физическое развитие человека, называется: а) общая физическая подготовка; б) физическое состояние; в) специальная физическая подготовка.	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.1
2.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Физические кондиции **–** это готовность к выполнению мышечной работы**,** характеризующая состояние здоровья, конституцию, функциональные возможности и физическую _____.	Подготовленность	Открытый на дополнение	1	1	1.1
3.	**Прочитайте текст и установите последовательность основных этапов тренировочного процесса в занятиях физической культурой.** а) расслабление; б) разогрев; в) заминка; г) основная нагрузка. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	б) г) в) а)	Закрытый на установление последовательности	1	1	1.2
4.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов интенсивной тренировки в правильной последовательности:** а) выполнение основной части тренировки (упражнения на развитие силы, выносливости, скорости и т. д.); б) проведение разминки (подготовка мышц и суставов к нагрузке); в) завершение тренировки упражнениями на растяжку и восстановление дыхания; г) постепенное снижение нагрузки (заминка). Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо.	б) а) г) в)	Закрытый на установление последовательности	1	1	1.1
5.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Укажите, какой фазе технического выполнения прыжка в длину с места уделяется наибольшее внимание для увеличения дистанции прыжка:	б) Фаза отталкивания ногами является самой важной частью прыжка в длину с места, так как именно в этот момент создается основной вектор движения,	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	2	2	1.3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	а) подготовка к прыжку (разведение рук); б) отталкивание ногами от земли; в) полёт в воздухе; г) приземление.	влияющий на итоговую дистанцию прыжка.				
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите фактор, который является определяющим в достижении высоких результатов в прыжках в длину с места: а) развитие максимальной силы ног; б) улучшение гибкости тела; в) увеличение мышечной массы верхней части туловища; г) повышение выносливости сердечно-сосудистой системы.	а)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.3
7.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Повторный метод тренировки заключается в многократном выполнении определенного упражнения с установленной нагрузкой и продолжительностью, перемежаемым периодом полного или частичного _____.	восстановления	Открытый на дополнение	2	2	1.2
8.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите факторы, оказывающие значительное положительное воздействие на развитие общей выносливости: а) ограничение потребления жидкости перед тренировкой; б) увеличение объёма тренировок с постепенным повышением уровня нагрузки; в) полноценное сбалансированное питание и регулярный режим сна; г) изоляция отдельных мышечных групп во время занятий.	б) в)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1.1
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите цель повторного метода тренировки: а) повышение общей выносливости организма; б) улучшение координации движений; в) совершенствование скоростно-силовых показателей; г) увеличение мышечной массы.	в)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.2
10.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Способность противостоять физическому утомлению в процессе мышечной деятельности называется _____.	выносливостью	Открытый на дополнение	1	1	1.1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Двигательные физические способности – это: а) способности двигаться и принимать нагрузки; б) способности, помогающие обеспечить оптимальный уровень двигательной активности; в) умения выполнять сложные комплексы физических упражнений без подготовки.	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.1
12.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Главной причиной нарушения осанки является малая подвижность в течение дня, часто принимаемая неправильная поза, неправильное поднятие _____.	тяжестей	Открытый на дополнение	1	1	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Эффект физических упражнений определяется, прежде всего их _____.	содержанием	Открытый на дополнение	1	1	1.1
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите две группы функций, которые выполняет физическая культура: а) образовательные и оздоровительные; б) общекультурные и специфические; в) социальные и оздоровительные; г) развивающие и общекультурные.	б)	Закрытый с выбором одного варианта ответа	1	1	1.1
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Упражнения, которые входят в комплекс ритмической гимнастики: а) бег трусцой; б) приседания; в) подъем тяжестей; г) выпады вперед.	б) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1.2
16.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Для обеспечения безопасности при самостоятельных занятиях физической культурой необходимо всегда начинать тренировку с разминки и заканчивать её _____.	заминкой	Открытый на дополнение	1	1	1.1
17.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Элемент комплекса ритмической гимнастики, который развивает мышцы плечевого пояса и рук:	в) Отжимания от пола активно нагружают мышцы плеч, трицепсы, грудные мышцы и переднюю дельтовидную мышцу,	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора	1	1	1.2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	а) наклоны корпуса назад и вперёд; б) прыжки на месте с разведением ног; в) отжимания от пола; г) шаги с высоким подниманием коленей.	способствуя развитию силы и выносливости верхней части тела.				
18.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Целенаправленный процесс повторяемых действий, направленный на развитие, совершенствование и поддержание определённых навыков или способностей называется _____.	тренировкой	Открытый на дополнение	1	1	1.1
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Методы, которые используются в процессе спортивной подготовки для повышения эффективности тренировок: а) интервальные нагрузки; б) метод круговой тренировки; в) использование тренажёров виртуальной реальности; г) повторный метод.	а) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	1.1
20.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Наращиваемые физические нагрузки вырабатывают силу, выносливость, скорость и _____.	координацию	Открытый на дополнение	1	1	1.1

Б1.В.03.01 «Инновационная экономика и технологическое предпринимательство»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">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</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Установите соответствие между гипотезами инновационного процесса и их ключевыми характеристиками:
<table><tr><th>Гипотеза инновационного процесса</th><th>Ключевая характеристика</th></tr><tr><td>1. Технологического толчка</td><td>А. Источником инноваций служат неудовлетворённые рыночные потребности и запросы потребителей.</td></tr><tr><td>2. Давления рыночного спроса</td><td>Б. Инновация является результатом одновременного и взаимосвязанного воздействия научных возможностей и рыночных потребностей.</td></tr><tr><td>3. Интерактивная (дуальная) модель</td><td>В. Исходным пунктом является фундаментальное научное открытие, которое последовательно развивается до коммерческого продукта</td></tr><tr><td></td><td>Г. Компания строго контролирует все этапы от идеи до выхода на рынок, не полагаясь на внешние идеи.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Установите правильную последовательность этапов превращения изобретения в инновацию.
А. Внедрение: Практическое использование новшества в реальной</td><td>Б, А, В</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>4</td><td>1.1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	жизни (на производстве, на рынке). Б. Изобретение: Создание новой идеи, технологии или продукта. В. Получение эффекта: Достижение полезного результата (прибыль, решение проблемы, улучшение жизни). Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.					
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Ключевым отличием инновации от изобретения является то, что инновация... А) ...является результатом творческой деятельности; Б) ...обязательно подразумевает принципиальную новизну на мировом уровне; В) ...впервые успешно коммерциализирована и внедрена на рынке или в практику; Г) ...всегда связана с созданием нового материального продукта.	В.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.1
4.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Модель инновационного процесса «открытые инновации» (Open Innovation) предполагает, что компания... А) Строго контролирует границы своих исследований, не допуская утечки идей; Б) Активно ищет и привлекает внешние идеи и технологии для своих проектов; В) Может выводить на внешний рынок собственные неиспользуемые технологии; Г) Обязательно публикует все результаты своих НИОКР в открытом доступе.	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	2	1.1
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «инновация».	Инновация — это конечный результат внедрения нового или значительно улучшенного продукта, процесса, метода на рынке или в практической деятельности с целью получения эффекта.	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.1
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Инновации, которые приводят к кардинальным изменениям в технологии и создают новые рынки или отрасли, называются _____.	Радикальными инновациями	Открытого типа с дополнением	1	3	1.1
7.	**Установите соответствие между типом командообразования (тимбилдинга) и его основной целью.** Тип (технология) командообразования Основная цель проведения	1 2 3 4 Г В А Б	Закрытого типа на установление соответствия	5	4	1.2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>1. Социально-психологические тренинги (коммуникация, обратная связь)</td><td>А. Снять повседневное рабочее напряжение, позволить команде пообщаться в неформальной обстановке для укрепления личных связей.</td></tr><tr><td>2. Деловые игры и симуляции (например, разработка продукта на время)</td><td>Б. Осознание командой своей миссии и ценностей, создание эмоциональной привязки к общему делу, формирование символов и традиций.</td></tr><tr><td>3. Креативные и культурные мероприятия (совместное творчество, посещение событий)</td><td>В. Прокачать конкретные навыки взаимодействия в смоделированной, но близкой к реальности стрессовой деловой ситуации, отработать процессы.</td></tr><tr><td>4. Корпоративный выезд (с стратегическими сессиями)</td><td>Г. Сформировать психологическую безопасность, улучшить навыки межличностного общения, научиться давать и принимать конструктивную критику.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
8.	**Установите правильную последовательность этапов оценки кандидата, в ситуации, когда, технический директор стартапа подбирает в команду нового разработчика.** А) Проверка профессиональных hard skills (техническое собеседование, тестовое задание). Б) Оценка личностных качеств и soft	В, А, Б, Г	Закрытого типа на установление последовательности	3	4	1.2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	skills на предмет совместимости с командой и ценностями компании. В) Анализ резюме и портфолио на соответствие базовым требованиям вакансии. Г) Встреча с будущими непосредственными коллегами из команды для оценки взаимодействия, принятие финального решения Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.					
9.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В инновационной экономике согласно теории ожиданий В. Врума, мотивация члена команды работать над сложной задачей будет высокой, если он уверен, что... а) Уровень его зарплаты является конкурентным на рынке труда; б) Его коллеги по команде прилагают аналогичные усилия для достижения общей цели; в) Его усилия приведут к нужному результату, а этот результат будет справедливо и ценно для него вознагражден; г) Руководитель обладает харизмой и способен личным примером вдохновлять команду.	В.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.2
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Для формирования в предпринимательской команде среды психологической безопасности, где не боятся высказывать идеи и признавать ошибки, лидер должен... А) Лично и публично признавать собственные ошибки и промахи в управлении; Б) Реагировать на неудачи и провалы команды не поиском виноватых, а анализом процессов; В) Поощрять только успешные инициативы, чтобы закрепить модель успеха; Г) Создавать регулярные форматы для сбора анонимной обратной связи и идей.	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	2	1.2
11.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «Предпринимательская команда» в теории инновационной экономики.	Предпринимательская команда — это группа людей, объединенных общей инновационной целью (миссией стартапа), обладающих взаимодополняющими компетенциями и разделяющих ответственность за достижение результата.	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Коллективная деятельность, специально организованная для улучшения взаимодействия и укрепления доверия в команде, называется _____</td><td>Командообразованием (тимбилдингом)</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>3</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Установите соответствие между названием элемента бизнес-модели Александра Остервальдера и его кратким описанием.

<table>
<tr><th>Элемент бизнес-модели (по Остервальдеру)</th><th>Краткое описание элемента</th></tr>
<tr><td>1. Ценностное предложение</td><td>А. Описание целевых групп потребителей, на которых направлена деятельность компании.</td></tr>
<tr><td>2. Потоки поступления доходов</td><td>Б. Ключевые виды деятельности, ресурсы и партнерства, необходимые для функционирования модели.</td></tr>
<tr><td>3. Ключевые ресурсы</td><td>В. Наиболее важные активы, необходимые для создания ценности и доставки её клиенту.</td></tr>
<tr><td>4. Потребительские сегменты</td><td>Г. Совокупность выгод, продуктов и услуг, которые компания предлагает клиенту для решения его проблем.</td></tr>
<tr><td></td><td>Д. Денежные средства, которые компания генерирует за счет каждого потребительского сегмента.</td></tr>
</table>

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Г</td><td>Д</td><td>В</td><td>А</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
14.	**Установите правильную последовательность заполнения логических блоков при разработке бизнес-модели по канве Остервальдера.** А) Потребительские сегменты и ценностное предложение. Б) Потоки доходов и структура издержек. В) Ключевые ресурсы, деятельность и партнеры. Г) Каналы сбыта и взаимоотношения с клиентами. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.	А, Г, В, Б	Закрытого типа на установление последовательности	3	4	1.3
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Ключевое отличие бизнес-плана от бизнес-модели заключается в том, что бизнес-план… А) не содержит финансовых расчетов; Б) создается только для внутреннего пользования; В) отвечает на вопрос «сколько?» (конкретные цифры, сроки, объемы), а бизнес-модель — на вопрос «как?» (принцип работы); Г) всегда короче и менее детализирован, чем бизнес-модель.	В.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.3
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** К традиционным источникам генерации бизнес-идей относятся… А) личный профессиональный опыт и наблюдение за «болями» в своей сфере; Б) анализ успешных зарубежных рынков и адаптация проверенных моделей; В) гадание на кофейной гуще; Г) систематический анализ патентов и научных исследований.	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	2	1.3
17.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Поясните, в чем заключается ценность использования канвы или шаблона бизнес-модели (для стартапа).	Канва бизнес-модели позволяет визуализировать все ключевые элементы бизнеса на одном листе, быстро вносить изменения и тестировать гипотезы в команде. Она фокусирует на главном и заменяет громоздкий бизнес-план на ранних стадиях.	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Элемент бизнес-модели, описывающий, как компания взаимодействует с клиентами на всех этапах, называется _____.</td><td>взаимоотношения с клиентами</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>3</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td colspan="7">УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Установите соответствие между методом сбора первичной информации и его характеристикой в маркетинговых исследованиях инноваций.
<table>
<tr><th>Метод сбора информации</th><th>Характеристика метода</th></tr>
<tr><td>1. Глубинное интервью</td><td>А. Групповая дискуссия под руководством модератора для генерации идей и оценки реакции на продукт.</td></tr>
<tr><td>2. Фокус-группа</td><td>Б. Личная беседа без жесткой структуры, позволяющая раскрыть скрытые мотивы потребителя.</td></tr>
<tr><td>3. Наблюдение</td><td>В. Фиксация поведения потребителей в естественных условиях без прямого контакта с ними</td></tr>
<tr><td>4. Эксперимент</td><td>Г. Изучение причинно-следственных связей в контролируемых условиях (например, A/B-тестирование).</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
</table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Установите правильную последовательность этапов процесса создания нового продукта.</td><td>Б, Д, А, Г, В</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>4</td><td>1.5</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А) Разработка концепции продукта. Б) Генерация идей. В) Коммерциализация. Г) Тестирование прототипа. Д) Отбор идей (скрининг). Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.					
21.	**Установите правильную последовательность шагов процесса проверки гипотез в Customer Development.** А) Проведение интервью (сбор данных). Б) Формулировка гипотезы. В) Анализ полученных данных. Г) Корректировка гипотезы или продукта (пивот/персевера). Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.	Б, А, В, Г	Закрытого типа на установление последовательности	3	4	1.6
22.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите три условия патентоспособности изобретения.	1) Новизна 2) Изобретательский уровень 3) Промышленная применимость	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.7
23.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Результаты интеллектуальной деятельности и приравненные к ним средства индивидуализации, которым предоставляется правовая охрана, называются _____.	интеллектуальной собственностью	Открытого типа с дополнением	1	3	1.7
24.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** В технологическом предпринимательстве концепция Customer Development была разработана… А) Эриком Рисом; Б) Стивом Бланком и Бобом Дорфом; В) Эвереттом Роджерсом; Г) Филипом Котлером.	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.6
25.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение теории решения изобретательских задач.	ТРИЗ (теория решения изобретательских задач) — это методология поиска нестандартных решений, основанная на выявлении и разрешении технических противоречий.	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.5
26.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Показатель TAM (Total Addressable Market) означает… А) объем продаж компании за прошлый год. Б) общую емкость рынка — максимальный объем продаж всех	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>игроков при полном насыщении рынка.
В) долю рынка, которую компания уже захватила.
Г) бюджет на маркетинговые исследования.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.
К качественным методам сбора маркетинговой информации относятся…
А) глубинное интервью.
Б) фокус-группа.
В) анкетный опрос 1000 респондентов.
Г) наблюдение.</td><td>А, Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>1</td><td>2</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td>28.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Дайте определение понятию «емкость рынка».</td><td>Емкость рынка — это потенциально возможный объем продаж определенного товара на данном рынке в течение заданного периода (обычно года) при текущем уровне цен и маркетинговой активности всех игроков.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>3</td><td>4</td><td>1.4</td></tr>
<tr><td colspan="7">УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</td></tr>
<tr><td>29.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процесс передачи исключительного права или права использования результатов интеллектуальной деятельности от одного лица к другому называется _____</td><td>трансфером технологий</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>3</td><td>1.8</td></tr>
<tr><td>30.</td><td>Установите соответствие между этапом развития стартапа и его ключевой задачей.
<table>
<tr><th>Этап развития стартапа</th><th>Ключевая задача</th></tr>
<tr><td>1. Посевная стадия (Seed)</td><td>А. Проверка гипотез, создание MVP, поиск первых клиентов.</td></tr>
<tr><td>2. Запуск (Launch)</td><td>Б. Выход на рынок, подтверждение бизнес-модели.</td></tr>
<tr><td>3. Рост (Growth)</td><td>В. Выход на новые рынки, диверсификация, подготовка к IPO.</td></tr>
<tr><td>4. Расширение (Expansion)</td><td>Г. Масштабирование, увеличение доли рынка, построение команды.</td></tr>
</table></td><td><table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td><td>В</td></tr>
</table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.9</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | 4 | | | |					
31.	**Установите правильную последовательность этапов процесса коммерциализации университетской разработки через лицензирование индустриальному партнеру.** А) Патентование или иная правовая охрана РИД; Б) Выявление охраноспособного результата (раскрытие технологии); В) Заключение лицензионного договора с индустриальным партнером, получение лицензионных платежей (роялти); Г) Оценка коммерческого потенциала и маркетинг технологии. Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.	Б, А, Г, В	Закрытого типа на установление последовательности	3	4	1.10
32.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Коммерческий НИОКР — это… А) исследования, проводимые за счет государственного бюджета; Б) научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы, выполняемые на заказ промышленной компании и финансируемые ею; В) фундаментальные исследования без прикладной цели; Г) разработки, ведущиеся исключительно внутри университетов.	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.10
33.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Дайте обоснование выбору ответа.** Государственная регистрация лицензионного договора требуется в случае, если… А) договор заключен на срок более 5 лет; Б) объект лицензии был зарегистрирован в Роспатенте (патент, товарный знак); В) сумма договора превышает 1 миллион рублей; Г) лицензиаром является иностранное лицо.	Б. Обоснование выбора: В соответствии со ст. 1232, 1369 ГК РФ, регистрации подлежат договоры об отчуждении и лицензионные договоры в отношении запатентованных объектов и зарегистрированных средств индивидуализации.	Комбинированный с выбором одного ответа.	1	1	1.8
34.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятия «паушальный платеж».	Паушальный платеж — это единовременная твердо зафиксированная в договоре сумма вознаграждения, не зависящая от фактических объемов	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.8

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>производства и продаж лицензионной продукции.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>35.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

В соответствии с определением Стива Бланка и Эрика Риса, стартап — это…
А) малый бизнес, зарегистрированный в форме ООО;
Б) временная организация, созданная для поиска повторяемой и масштабируемой бизнес-модели;
В) любая новая компания в первый год существования;
Г) компания, получившая венчурные инвестиции.</td><td>Б.</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1.9</td></tr>
<tr><td>36.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.

Укажите подразделения, которые участвуют в принятии решения о закупке НИОКР в крупной корпорации:
А) Технический департамент (R&D);
Б) Юридический департамент;
В) Финансовый департамент;
Г) Департамент административного хозяйства.</td><td>А, Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>1</td><td>2</td><td>1.10</td></tr>
<tr><td>37.</td><td>Установите соответствие между понятием и его характеристикой.
<table><tr><th>Понятие</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>1. Трансфер технологий</td><td>А. Процесс передачи знаний, опыта, прав и технологий между субъектами.</td></tr><tr><td>2. Лицензирование</td><td>Б. Правовая форма передачи исключительных прав или права использования.</td></tr><tr><td>3. Коммерциализация</td><td>В. Передача комплекса прав на средства индивидуализации и деловую репутацию.</td></tr><tr><td>4. Франчайзинг</td><td>Г. Вовлечение объектов интеллектуальной собстве ности в экономический оборот.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.8</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>38.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Модель стратегического анализа, оценивающая финансовый потенциал, конкурентные преимущества, привлекательность отрасли и стабильность среды, называется моделью _____.</td><td>SPACE</td><td>Открытого типа с дополнением</td><td>1</td><td>3</td><td>1.9</td></tr>
<tr><td colspan="7">ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания</td></tr>
<tr><td>39.</td><td>Установите соответствие между источником финансирования инновационных проектов и его характеристикой.<table><tr><th>Источник финансирования</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>1. Бизнес-ангелы</td><td>А. Частные инвесторы, вкладывающие собственные средства на посевной стадии.</td></tr><tr><td>2. Венчурные фонды</td><td>Б. Институциональные инвесторы, управляющие объединенным капиталом, вход на стадии роста.</td></tr><tr><td>3. Гранты</td><td>В. Платное, срочное и возвратное финансирование.</td></tr><tr><td>4. Кредиты</td><td>Г. Безвозмездная поддержка фундаментальных и прикладных исследований.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>5</td><td>4</td><td>1.11</td></tr>
<tr><td>40.</td><td>Установите правильную хронологическую последовательность этапов эволюции подходов к оценке эффективности проектов.</td><td>Б А, Г,В</td><td>Закрытого типа на установление последовательности</td><td>3</td><td>4</td><td>1.12</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А) Динамические методы (NPV, IRR); Б) Статические методы (PP, ROI); В) Методы реальных опционов; Г) Стохастические методы (Монте-Карло). Ответ запишите в виде последовательности букв слева направо через запятую.					
41.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Внутренняя норма доходности (IRR) инвестиционного проекта — это… А) ставка дисконтирования, установленная инвестором; Б) ставка дисконтирования, при которой NPV проекта равен нулю; В) средневзвешенная стоимость капитала; Г) ставка рефинансирования ЦБ РФ.	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.12
42.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию «риск инновационного проекта».	Риск инновационного проекта — это неопределенное событие или условие, которое в случае возникновения может оказать положительное или отрицательное влияние на одну или несколько целей проекта (сроки, стоимость, содержание, качество).	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.13
43.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс выявления и документирования характеристик рисков называется _____.	идентификацией риска	Открытого типа с дополнением	1	3	1.13
44.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Продающая презентация для потенциального покупателя в первую очередь должна фокусироваться на… А) технических характеристиках продукта; Б) выгодах, которые получит клиент; В) истории создания компании; Г) размере уставного капитала.	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.14
45.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите факторы, которые повышают доверие к презентации: А) Наличие реальных клиентов и отзывов; Б) Конкретные цифры и измеримые результаты; В) Упоминание известных партнеров и акселераторов; Г) Обещание 1000% годовой доходности без доказательств.	А, Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	1	2	1.14

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
46.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Технопарк — это… А) организация, предоставляющая кредиты малым предприятиям; Б) территориально обособленный комплекс для размещения и развития высокотехнологичных компаний; В) налоговая льгота для стартапов; Г) образовательная программа университета.	Б.	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.15
47.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Поясните, что представляют собой программы инновационного развития (ПИР) компаний с государственным участием.	ПИР — это стратегические документы, определяющие направления, мероприятия и целевые показатели инновационной деятельности госкомпаний на среднесрочную перспективу.	Открытого типа с развернутым ответом	3	4	1.16
48.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Национальный доклад об инновациях в России ежегодно подготавливает… А) Министерство экономического развития РФ; Б) Министерство финансов РФ; В) Центральный банк РФ; Г) Счетная палата РФ.	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1.16

Б1.В.03.02 «Практико-ориентированный проект»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Стиль командного взаимодействия предполагающий открытый обмен мнениями, активное слушание и совместное принятие решений называется: А. Авторитарный Б. Демократический В. Либеральный Г. Конкурентный	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основным признаком эффективной команды в проекте является: А. Наличие строгой иерархии Б. Четкое распределение ролей и общая цель В. Отсутствие конфликтов Г. Работа каждого участника автономно	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие этапы обычно проходит команда в процессе своего развития (формирования)? Назовите и кратко охарактеризуйте не менее трех.	1. Формирование: Знакомство, определение целей, ролей; осторожное взаимодействие. 2. Столкновение (конфликт): Возникновение разногласий, споров о методах работы, распределении задач. 3. Нормирование: Установление правил, норм, стандартов работы; налаживание доверия и сплоченности. 4. Исполнение: Эффективная совместная работа на общий результат. 5. Завершение: Завершение проекта, подведение итогов, роспуск команды.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Навык, заключающийся в полном сосредоточении на словах собеседника, понимании его сообщения и демонстрации этого понимания, называется _____ слушанием.	активным	Открытого типа на дополнение	2	2	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Невербальное средство общения, включающее позу, жесты, мимику и контакт глазами, называется	невербальной (языком тела)	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>_____ коммуникацией.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Член команды, который берет на себя роль генератора идей, нестандартно мыслящего человека, называется _____.</td><td>креативщиком (инноватором, генератором идей)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Выберите барьеры, которые могут мешать эффективной коммуникации в команде:

А. Языковые различия (жаргон, термины)
Б. Активное слушание
В. Личные предубеждения и стереотипы
Г. Четкая постановка цели</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стадией развития команды по Такману и ее характеристикой:

<table><tr><td>Стадия</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>1. Формирование (Forming)</td><td>А. Конфликты, споры о методах, распределении ролей</td></tr><tr><td>2. Столкновение (Storming)</td><td>Б. Установление правил, сплоченность, доверие</td></tr><tr><td>3. Нормирование (Norming)</td><td>В. Знакомство, вежливость, поиск направлений работы</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом роли в команде (по Белбину) и ее описанием.

<table><tr><td>Роль</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Мотиватор (Shaper)</td><td>А. Слушает, поддерживает, гармонизирует отношения в команде</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. Анализатор (Monitor Evaluator)</td><td>Б. Напорист, динамичен, оказывает давление для преодоления препятствий</td></tr><tr><td>3. Душа команды (Teamworker)</td><td>В. Стратегически мыслящий, объективно анализирует идеи</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
10.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов формирования и запуска проектной команды:** А. Распределение ролей, зон ответственности и постановка общих целей Б. Проведение стартовой встречи (kick-off meeting) для синхронизации видения В. Выявление и согласование индивидуальных компетенций и мотивации участников Г. Формирование списка участников на основе требуемых для проекта компетенций Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г В А Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов конструктивного разрешения конфликта внутри проектной команды:** А. Выявление и формулировка сути конфликта всеми сторонами Б. Поиск и оценка возможных компромиссных решений В. Открытое обсуждение позиций и интересов каждого участника Г. Закрепление договорённости и планирование действий по реализации решения Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А В Б Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
12.	**Прочитайте текст и установите последовательность организации эффективной командной коммуникации в ходе реализации проекта:**	А Г Б В	Закрытый на установление последовательности	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>А. Определение ключевых каналов коммуникации и их регламента (чаты, встречи, отчёты)
Б. Назначение ответственных за коммуникацию между подгруппами или этапами работ
В. Установление регулярности и формата отчетности о статусе задач
Г. Запуск и поддержание общего информационного пространства (проектная папка, Trello, Jira)

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Для разрешения конфликта интересов в команде наиболее эффективен метод:

А. Игнорирование проблемы
Б. Поиск компромисса
В. Уход от обсуждения
Г. Назначение виновного</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

В команде проекта за координацию работы, мотивацию участников и коммуникацию между ними отвечает:

А. Технический специалист
Б. Руководитель (лидер) проекта
В. Эксперт по качеству
Г. Спонсор проекта</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между коммуникативным барьером и способом его преодоления:

<table><tr><td>Барьер</td><td>Способ преодоления</td></tr><tr><td>1. Семантический (разное понимание терминов)</td><td>А. Использование простого языка, глоссария, уточнение понятий</td></tr><tr><td>2. Психологический (предубеждения, эмоции)</td><td>Б. Создание плоской структуры, открытых каналов связи</td></tr><tr><td>3. Организационный (сложная иерархия)</td><td>В. Активное слушание, эмпатия, нейтралитет</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
16.	**Прочитайте текст и установите соответствие между стилем разрешения конфликта и его описанием.** <table><tr><td>Стиль</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Компромисс</td><td>А. Поиск взаимовыгодного решения, удовлетворяющего все стороны</td></tr><tr><td>2. Сотрудничество</td><td>Б. Взаимные уступки для достижения приемлемого решения</td></tr><tr><td>3. Избегание</td><td>В. Уход от обсуждения, откладывание решения</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2
17.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Построению доверия в команде способствуют: А. Открытость и честность в коммуникации Б. Сокрытие ошибок от коллег В. Выполнение данных обещаний Г. Критика личности, а не действий	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
18.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных ролей по Белбину относятся к «социально-ориентированным» ролям: А. Исполнитель Б. Душа команды В. Исследователь ресурсов Г. Координатор	Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для эффективного планирования и распределения задач в команде можно использовать: А. Мозговой штурм Б. Матрица RACI (Responsible, Accountable, Consulted, Informed) В. Личные дневники участников Г. Диаграмма Ганта	Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий по подведению итогов работы команды и рефлексии после завершения проекта:** А. Совместный анализ достигнутых результатов и сравнение их с первоначальными целями Б. Формализация и презентация итогов проекта заказчику или руководству В. Проведение заключительной встречи команды для обмена обратной связью Г. Документирование извлечённых уроков (Lessons Learned) для будущих проектов Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б А В Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	4
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
21.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите международный стандарт, являющийся основой для системы менеджмента безопасности пищевой продукции: А. ISO 9001 Б. ISO 22000 В. ISO 14001 Г. OHSAS 18001	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
22.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Выберите документ, который является основным для определения технологии, рецептуры и требований к качеству конкретного блюда: А. Меню Б. Технико-технологическая карта (ТТК) В. Калькуляционная карта Г. График работы цехов	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
23.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных этапов полного цикла изготовления кулинарной продукции на предприятии общественного питания.	1. Приемка, хранение и подготовка сырья. 2. Кулинарная обработка (механическая, тепловая). 3. Порционирование, оформление и отпуск готовой продукции. 4. Контроль качества на всех этапах (входной, операционный, приемочный).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
24.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите, какие ключевые принципы системы HACCP необходимо соблюдать	1. Проведение анализа опасностей (биологических, химических, физических).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	для обеспечения безопасности продукции в полном цикле производства.	2. Определение критических контрольных точек (ККТ). 3. Установление критических пределов для каждой ККТ. 4. Организация системы мониторинга ККТ. 5. Разработка корректирующих действий при отклонениях. 6. Ведение документации и проведение верификации.				
25.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Плановое наблюдение за выполнением операций в критических контрольных точках для подтверждения соблюдения установленных критических пределов называется _____.	мониторинг	Открытого типа на дополнение	2	2	3
26.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Документ, подтверждающий соответствие продукции установленным требованиям безопасности, называется _____ соответствия.	декларация о соответствии (или сертификат)	Открытого типа на дополнение	2	2	3
27.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к операционному контролю в ходе производства: А. Контроль температуры при жарке мяса Б. Проверка сертификатов на сырье В. Контроль времени приготовления блюда Г. Проверка санитарного состояния цеха в конце смены	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
28.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных требований к персоналу являются обязательными для обеспечения безопасности продукции: А. Наличие санитарной книжки Б. Высшее кулинарное образование В. Соблюдение правил личной гигиены Г. Опыт работы не менее 5 лет	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3
29.	**Прочитайте текст и установите соответствие между этапом производства и видом контроля:**	1 – Б 2 – В 3 – А	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Этап производства</td><td>Вид контроля</td></tr>
<tr><td>1. Поступление сырья</td><td>А. Контроль температуры в холодильной камере</td></tr>
<tr><td>2. Тепловая обработка</td><td>Б. Проверка сопроводительных документов и органолептическая оценка</td></tr>
<tr><td>3. Хранение готовой продукции</td><td>В. Контроль температуры в центре изделия</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов организации полного цикла производства кулинарной продукции в рамках практико-ориентированного проекта:

А. Разработка и согласование технологических карт и нормативной документации
Б. Закупка, входной контроль и подготовка сырья согласно спецификациям
В. Проведение пробных производственных циклов и корректировка процессов
Г. Планирование производственных мощностей и графика выпуска продукции

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Г А Б В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите материал упаковки наиболее предпочтительный для кратковременного хранения и разогрева готовых блюд в СВЧ-печи: А. Алюминиевая фольга Б. Полипропиленовые контейнеры (маркировка PP 5) В. Поливинилхлоридная пленка (PVC) Г. Стеклянная тара с металлической крышкой	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная функция модифицированной газовой среды (МГС) в упаковке готовой кулинарной продукции — это: А. Улучшение внешнего вида продукта Б. Продление сроков годности за счет замедления окислительных и микробиологических процессов В. Увеличение веса порции Г. Снижение себестоимости упаковки	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех основных требований к упаковке, которые необходимо учитывать для обеспечения безопасности и сохранения качества кулинарной продукции при доставке.	1. Герметичность и прочность: Упаковка должна предотвращать протечки, повреждения и загрязнение продукции. 2. Соответствие температурному режиму: Материал должен выдерживать температуру продукта (горячее/холодное) и не выделять вредных веществ. 3. Безопасность материалов: Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и иметь соответствующую маркировку. 4. Информативность маркировки: На упаковке должны быть четко указаны название продукта, дата и время изготовления, срок годности, условия	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		хранения.				
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Напишите ,какие организационные мероприятия необходимо провести на участке упаковки для интеграции этого этапа в систему менеджмента безопасности пищевой продукции (например, согласно ISO 22000).	1. Выделение и санитарная обработка отдельного помещения или зоны для упаковки, исключающего перекрестное загрязнение. 2. Разработка и внедрение инструкций по санитарной обработке упаковочного оборудования и инвентаря. 3. Обучение персонала правилам гигиены и технологии упаковывания. 4. Установление критических контрольных точек (ККТ): контроль температуры продукции перед упаковкой, контроль целостности и чистоты упаковочного материала. 5. Ведение журналов контроля санитарного состояния зоны и параметров упаковки.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Упаковка, обеспечивающая барьер для доступа кислорода, влаги и света, тем самым значительно продлевающая срок годности продукта, называется _____.	активной или барьерной упаковкой	Открытого типа на дополнение	2	2	2
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс нанесения на упаковку информации о продукте, его производителе, сроках годности и составе называется _____.	маркировкой (или этикетированием)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
7.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При организации упаковывания горячих блюд необходимо контролировать: А. Температуру продукта перед фасовкой (не должна быть слишком высокой для данного типа упаковки) Б. Цвет этикетки В. Время, в течение которого продукт остывает перед герметизацией Г. Музыкальное сопровождение в цехе	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом упаковки и наиболее подходящим для него типом продукции:

<table><tr><td>Вид упаковки</td><td>Тип продукции</td></tr><tr><td>1. Вакуумная упаковка</td><td>А. Готовые салаты, свежие нарезки</td></tr><tr><td>2. Термоформовочные лотки с мембраной</td><td>Б. Сыр, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты</td></tr><tr><td>3. Бумажные пакеты с жиронепроницаемой пропиткой</td><td>В. Выпечка, сэндвичи, гамбургеры</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между термином, относящимся к упаковке, и его определением:

<table><tr><td>Термин</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Срок годности</td><td>А. Период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования</td></tr><tr><td>2. Срок хранения</td><td>Б. Период, в течение которого продукт сохраняет все заявленные свойства при соблюдении условий хранения</td></tr><tr><td>3. Срок реализации</td><td>В. Период, в течение которого продукт может предлагаться потребителю (обычно короче или равен сроку хранения)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов выбора упаковочного материала для нового продукта при разработке полного цикла производства с учетом</td><td>Б Г В А</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	международных стандартов: А. Проведение испытаний на совместимость материала с продуктом и проверка соответствия миграционным нормам Б. Определение требований к упаковке на основе свойств продукта (влажность, жирность, необходимость защиты) В. Выбор конкретного типа и поставщика упаковки, соответствующего стандартам безопасности (FDA, EU) Г. Анализ рынка упаковочных материалов и технологий Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность операций при организации этапа упаковывания готовой кулинарной продукции на производственной линии для обеспечения качества и безопасности:** А. Герметизация упаковки и маркировка с нанесением необходимой информации Б. Проверка целостности и чистоты упаковочного материала перед использованием В. Размещение готовой продукции в упаковку в соответствии с установленными нормами веса/объема Г. Контроль температуры продукции перед упаковыванием (при необходимости) Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г Б В А	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Согласно ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», какая информация должна быть обязательно нанесена на упаковку пищевой продукции: А. Логотип дизайнера упаковки Б. Материал изготовления упаковки и маркировка о возможности контакта с пищевыми продуктами В. Рекламный слоган предприятия Г. ФИО упаковщика	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите этап производственного цикла, являющийся критической контрольной точкой (ККТ) при организации упаковывания готовой продукции: А. Маркировка упаковки датой и временем изготовления	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Б. Контроль температуры продукта перед упаковыванием В. Выбор цвета упаковки Г. Складирование пустой тары					
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите три правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных требований являются частью программ предварительных условий (PRP) для участка упаковки: А. Контроль санитарного состояния оборудования и поверхностей Б. Наличие сертификатов соответствия на упаковочные материалы В. Ежедневная смена дизайна этикеток Г. Обучение персонала правилам гигиены при работе с упакованной продукцией	А, Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для обеспечения прослеживаемости партии готовой продукции информация на упаковке или в сопровождающих документах должна содержать: А. Уникальный номер партии или дату/время изготовления Б. Имя шеф-повара, приготовившего блюдо В. Ссылку на номер накладной поступившего сырья (опционально, в документации) Г. Гороскоп для знака зодиака потребителя	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Обязательной функцией современной POS-системы в общественном питании является: А. Управление персоналом Б. Учет рабочего времени сотрудников В. Интеграция с системами автоматизации склада и кухни Г. Проведение маркетинговых исследований	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, к какому типу информационных систем относятся программы для составления технологических карт блюд: А. Системы CRM Б. Системы управления ресурсами предприятия (ERP) В. Системы автоматизированного проектирования (CAD) Г. Специализированные системы для общепита (напр., “1С:Общепит”)	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех примеров современного технологического оборудования на кухне, управление которым осуществляется или может быть интегрировано с помощью компьютерных систем (интернет вещей, IoT).	1. Комбинированные пароконвектоматы с сенсорным управлением и удаленным мониторингом. 2. Кофемашины с системой телеметрии для учета расхода ингредиентов. 3. Умные холодильники и морозильники с датчиками контроля температуры и инвентаризации. 4. Роботизированные линии приготовления пищи, управляемые ЧПУ.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Программный комплекс, предназначенный для автоматизации процессов складского учета, расчета закупок, управления производственными цехами и фискальных операций в ресторане, – это _____.	ERP-система (или система управления ресурсами предприятия, специализированная для общепита)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Из перечисленного, к функциям	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>мобильных приложений для персонала кухни (Kitchen Display System) относятся:

А. Прием онлайн-заказов от гостей.
Б. Отображение очереди заказов по столикам и времени.
В. Контроль выхода блюд шеф-поваром.
Г. Автоматическое пополнение запасов на складе.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие информационные угрозы являются наиболее критичными для предприятия общественного питания, использующего облачные сервисы для хранения данных о клиентах и финансовых операциях:

А. Потеря данных из-за сбоя оборудования на кухне.
Б. Утечка конфиденциальных данных клиентов (данных карт).
В. Несанкционированный доступ к системе учета со стороны третьих лиц.
Г. Ошибки официантов при вводе заказов.</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его описанием:

<table><tr><th>Понятие</th><th>Описание</th></tr><tr><td>1. Big Data (Большие данные)</td><td>А. Электронное меню, доступное для сканирования камерой смартфона, снижающее контакт персонала с гостями.</td></tr><tr><td>2. CRM-система</td><td>Б. Система управления взаимоотношениями с клиентами, используемая для анализа предпочтений и организации маркетинга.</td></tr><tr><td>3. QR-меню</td><td>В. Технология анализа огромных массивов данных о продажах, сезонности и поведении гостей для прогнозирования спроса.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом ПО и его основным назначением в общепите.:

<table><tr><td>Вид ПО</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>1. Программа для расчета себестоимости блюда</td><td>А. Оптимизация работы зала и планирование загрузки ресторана.</td></tr><tr><td>2. Система онлайн-бронирования столиков</td><td>Б. Точный и быстрый учет остатков сырья на складе.</td></tr><tr><td>3. Приложение для инвентаризации с использованием штрих-кодов</td><td>В. Определение точной стоимости порции и формирование ценообразования.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения новой POS-системы в ресторане:

А. Обучение персонала работе с системой.
Б. Анализ потребностей и выбор подходящего ПО.
В. Тестовый запуск и отладка на одном объекте.
Г. Полномасштабный запуск на всех точках.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Б В А Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий при возникновении сбоя в системе автоматизации кухни (KDS) во время пикового часа:

А. Уведомить администратора системы/ИТ-специалиста.
Б. Перейти на дублирующий бумажный вариант квитанций или устное информирование поваров.
В. Проанализировать и задокументировать причину сбоя для предотвращения в будущем.
Г. Сообщить шеф-повару и менеджеру зала о переходе на ручной режим.

Запишите соответствующую</td><td>А Г Б В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	последовательность букв слева направо.					
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Процесс, лежащий в основе работы пароконвектомата, когда тепло передается продукту за счет циркуляции горячего влажного воздуха, – это: А. Теплопроводность Б. Конвекция В. Тепловое излучение Г. Диффузия	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите физический принцип преимущественно используемый для быстрого и равномерного охлаждения продуктов в шокере (blast chiller): А. Адиабатическое расширение Б. Принудительная конвекция холодного воздуха В. Излучение инфракрасных волн Г. Плавление льда	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
13.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех химических или физических процессов, происходящих при тепловой обработке мяса (например, жарке), которые влияют на его цвет, вкус и текстуру.	1. Денатурация белков – изменение структуры, leading to coagulation and hardening. 2. Реакция Майяра – взаимодействие аминокислот и сахаров, leading to the formation of a crust, color and flavor. 3. Карамелизация сахаров – decomposition of sugars, contributing to color and taste. 4. Renderization of fat – melting and redistribution of fat.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
14.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Метод консервирования, основанный на повышении осмотического давления в среде продукта, что приводит к обезвоживанию микробной клетки, – это _____.	Посол или засахаривание (консервирование солью или сахаром)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных химических соединений являются естественными антиоксидантами, замедляющими окисление жиров в кулинарных изделиях:	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>А. Аскорбиновая кислота (витамин С)
Б. Глутамат натрия
В. Токоферол (витамин Е)
Г. Сорбиновая кислота</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Причины, по которым для взбивания белковой пены необходимо использовать чистую, сухую и обезжиренную посуду, включают:

А. Жир разрушает белковую пленку, окружающую пузырьки воздуха.
Б. Вода разбавляет белок, снижая его вязкость.
В. Это требование санитарных норм.
Г. Металл посуды вступает в реакцию с белком.</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между процессом и его описанием:

<table><tr><td>Процесс</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Пастеризация</td><td>А. Выделение жидкости из геля (например, из йогурта, желе) при его хранении.</td></tr><tr><td>2. Студнеобразование (желирование)</td><td>Б. Нагревание продукта до температур, уничтожающих вегетативные формы микроорганизмов, но не споры.</td></tr><tr><td>3. Синерезис</td><td>В. Образование пространственной сетки при взаимодействии желирующих веществ (пектина, желатина) с водой.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между единицей измерения и ее применением в технологических расчетах:

<table><tr><td>Единица измерения</td><td>Применение</td></tr><tr><td>1. кДж/кг·°С</td><td>А. Оценка риска микробиологической порчи продукта.</td></tr><tr><td>2. Вт/м·°С</td><td>Б. Расчет количества тепла для нагрева или охлаждения продукта.</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	3. aw (Water activity) — В. Определение теплопроводности материала (например, стенки плиты, посуды). Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |					
19.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения органолептической оценки блюда:** А. Оценка вкуса. Б. Оценка запаха (аромата). В. Оценка внешнего вида и цвета. Г. Оценка консистенции. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В Б А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность процессов, происходящих при приготовлении прозрачного бульона:** А. Эмульгирование жира и помутнение бульона при бурном кипении. Б. Начальная экстракция растворимых веществ (белков, минералов) в холодную воду. В. Денатурация и коагуляция белков с образованием пены («шума»). Г. Длительная экстракция вкусоароматических веществ при слабом кипении или «томлении». Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б В А Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
21.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Документ, устанавливающий нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, а также пищевую ценность блюда, – это: А. Технико-технологическая карта (ТТК) Б. Калькуляционная карта В. Требование-накладная Г. Технологическая инструкция	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
22.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Принцип организации работы горячего цеха, при котором каждый повар отвечает за приготовление определенной группы блюд или	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	операций, называется: А. Звеньевая система Б. Бригадная система В. Линейная (конвейерная) система Г. Операционная система					
23.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех факторов, которые необходимо учитывать при планировании ежедневного меню (menu-mix) для оптимизации работы кухни и закупок.	1. Сезонность и доступность сырья (цена, качество). 2. Трудоемкость приготовления блюд и загрузка оборудования. 3. Статистика продаж (топ продаж) и предпочтения гостей. 4. Нормы взаимозаменяемости сырья и минимизация отходов. 5. Требуемая рентабельность каждого блюда.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
24.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Система управления производством, направленная на минимизацию запасов и отходов за счет приготовления продукции только в ответ на реальный спрос (заказ), – это _____.	Just-in-Time (Точно в срок) или «Канбан» (в контексте кухни)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
25.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие мероприятия относятся к оперативному контролю качества на производстве в течение рабочего дня: А. Проведение бракеража готовой продукции. Б. Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования. В. Контроль соблюдения рецептур и технологии приготовления шеф-поваром. Г. Ежегодная аттестация поваров.	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
26.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Снизить «пиковую» нагрузку на кухню в обеденное время помогут: А. Введение блюд, требующих длительного приготовления, в основное меню. Б. Предварительная подготовка (мизе-ан-плас) полуфабрикатов высокой степени готовности. В. Использование технологии Cook-Chill (приготовление-охлаждение) для части гарниров и соусов. Г. Увеличение времени приема заказа у гостя.	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
27.	**Прочитайте текст и установите соответствие между термином и его определением:**	1 | 2 | 3	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Термин</td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1. Бракераж</td><td>А. Комплекс подготовительных операций на кухне перед началом обслуживания.</td></tr>
<tr><td>2. Мизе-ан-плас (Mise en place)</td><td>Б. Органолептическая оценка готовой продукции специальной комиссией с целью допуска к реализации.</td></tr>
<tr><td>3. Фирменное блюдо</td><td>В. Блюдо, отражающее специфику предприятия, пользующееся устойчивым спросом.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28.</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие между видом потери и ее вероятной причиной на производстве.
<table>
<tr><td>Вид потери</td><td>Вероятная причина</td></tr>
<tr><td>1. Сверхнормативный расход дорогостоящего сырья (например, трюфеля).</td><td>А. Отсутствие ежедневного планирования меню-микс и неравномерный поток заказов.</td></tr>
<tr><td>2. Систематический недовес порций.</td><td>Б. Отсутствие или неиспользование контрольных весов на раздаче.</td></tr>
<tr><td>3. Постоянные простои поваров в середине смены.</td><td>В. Небрежность при обработке, отсутствие точных измерительных инструментов (весов) на рабочих местах.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>В</td><td>Б</td><td>А</td></tr>
</table>
</td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>29.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность основных этапов организации работы производства для проведения</td><td>Б А Г В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	банкета на 100 человек: А. Расчет и заказ необходимого количества сырья. Б. Составление меню и технологических карт для банкета. В. Составление графика приготовления (тайминга) и расстановка персонала. Г. Приемка сырья и организация предварительной подготовки (мизе-ан-плас). Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
30.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при обнаружении несоответствия готового блюда стандарту (например, недовес или нарушение рецептуры) перед подачей гостю:** А. Изъять бракованное блюдо из процесса подачи. Б. Проинформировать бригадира или шеф-повара. В. Немедленно приготовить новое блюдо согласно стандарту. Г. Выяснить причину отклонения на конкретном рабочем месте. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А Б В Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

Б2.О.02(П) «Производственная практика: технологическая практика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Принцип работы индукционной варочной панели основан на: А. Излучении инфракрасных волн для нагрева посуды Б. Передаче тепла от открытого пламени В. Нагреве поверхности за счет электрического сопротивления Г. Создании электромагнитного поля, индуцирующего вихревые токи в дне посуды	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная инженерная задача системы вентиляции в горячем цехе: А. Освещение рабочего пространства Б. Отвод избытков тепла, влаги и запахов В. Обеспечение звукоизоляции Г. Подача ароматизированного воздуха	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех обязательных проверок (регулярных технических процедур), которые необходимо проводить для безопасной и эффективной эксплуатации пароконвектомата.	1. Проверка и очистка каналов принудительной конвекции (вентилятора) от жира и нагара. 2. Контроль уровня воды в бачке и очистка системы подачи пара от накипи. 3. Проверка герметичности дверцы и состояния уплотнительных резинок. 4. Калибровка датчиков температуры.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Устройство, автоматически поддерживающее заданную низкую температуру в холодильной или морозильной камере путем периодического включения компрессора, – это _____.	Терморегулятор (термостат)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Прибор для объективного измерения механической прочности или нежности продукта (например, мяса) путем определения усилия, необходимого для его прокола или разрезания, называется _____.	Текстурометр	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите неисправности, которые могут привести к некорректной работе и опасности при эксплуатации фритюрницы:

А. Нестабильное напряжение в сети.
Б. Накопление полимеризованного жира (нагара) на ТЭНах.
В. Использование неметаллической посуды для жарки.
Г. Отсутствие регулярной замены фритюрного жира.</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Принцип работы посудомоечной машины с туннельным типом загрузки (конвейерного типа) основан на:

А. Постепенном перемещении корзин с посудой через разные зоны мойки.
Б. Одновременной загрузке всей посуды для цикла.
В. Использовании ультразвуковых волн для очистки.
Г. Обработке посуды моющими растворами под высоким давлением.</td><td>А, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между оборудованием и его основной инженерно-технологической функцией.

<table><tr><td>Оборудование</td><td>Функция</td></tr><tr><td>1. Вакуумный упаковщик (вакууматор)</td><td>А. Обработка продукта дымом при температуре 20-40°C для консервации и ароматизации.</td></tr><tr><td>2. Коптильня холодного копчения</td><td>Б. Удаление воздуха из упаковки с продуктом для продления срока хранения.</td></tr><tr><td>3. Термомиксер (роторный испаритель)</td><td>В. Нагрев, смешивание и уваривание продуктов в одном аппарате с точным контролем температуры.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между системой в предприятии общественного питания</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>и ее ключевым инженерным элементом.

<table><tr><td>Система</td><td>Ключевой элемент</td></tr><tr><td>1. Система водоподготовки</td><td>А. Фильтры-умягчители для предотвращения накипи в оборудовании.</td></tr><tr><td>2. Система пожаротушения на кухне</td><td>Б. Пневматический выключатель (кнопка) для безопасности.</td></tr><tr><td>3. Система утилизации пищевых отходов (диспоузер)</td><td>В. Распылители специального огнетушащего состава над плитами и фритюрницами.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>А</td><td>В</td><td>Б</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения плановой мойки и дезинфекции разборной мясорубки:

А. Ополаскивание всех деталей горячей проточной водой.
Б. Замачивание деталей в моющем дезинфицирующем растворе.
В. Механическая очистка деталей от остатков продукта.
Г. Сушка и сборка оборудования.
Д. Разборка оборудования на составные части.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Д В Б А Г</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="7">ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Основная цель бланширования овощей перед заморозкой:

А. Улучшение вкуса
Б. Инактивация ферментов, вызывающих потемнение и потерю витаминов
В. Увеличение объема продукта
Г. Придание хрустящей текстуры</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Технология приготовления прозрачного бульона требует:</td><td>А</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	А. Закладки мяса в кипящую воду для быстрой коагуляции белков Б. Закладки мяса в холодную воду и медленного нагревания для экстракции веществ В. Интенсивного кипения на протяжении всего времени варки Г. Добавления кислоты в начале варки					
13.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите последовательность технологических операций (не менее четырех) при приготовлении безе (меренги) воздушного типа.	1. Отделение белков от желтков, белки должны быть без следов жира и желтка. 2. Взбивание белков на низкой, затем на высокой скорости до состояния устойчивой пены. 3. Постепенное добавление мелкого сахара (сахарной пудры) во взбивающиеся белки. 4. Формовка изделий на противне и сушка (при низкой температуре 80-110°C) до хрустящего состояния, а не выпечка.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
14.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Кулинарный прием кратковременного обжаривания продукта в небольшом количестве жира на сильном огне для образования корочки с последующей тепловой обработкой другим способом (тушением, варкой) – это _____ .	Пассерование (в случае овощей) или обжаривание (в случае мяса, например, для рагу). Более точный термин для быстрого обжаривания – «свинг» (searing).	Открытого типа на дополнение	2	2	2
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для правильного проведения ферментации (созревания) теста для круассанов необходимы условия: А. Низкая температура (около +4°C) Б. Высокая влажность воздуха в расстоечной камере В. Наличие прямых солнечных лучей Г. Постоянная температура +30°C в течение всего времени	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
16.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для сохранения яркого зеленого цвета брокколи или шпината при варке необходимо: А. Варить в большом количестве подсоленной воды без крышки. Б. Добавлять в воду пищевую соду. В. После варки немедленно охладить в ледяной воде (шокировать). Г. Варить в кислой среде (с добавлением уксуса).	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
17.	**Прочитайте текст и установите соответствие между видом теста и его ключевой технологической**	1 | 2 | 3	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>особенностью:

<table><tr><td>Вид теста</td><td>Особенность</td></tr><tr><td>1. Слоеное бездрожжевое</td><td>А. В процессе выпечки вода в тесте превращается в пар, резко увеличивая объем.</td></tr><tr><td>2. Заварное (для профитролей)</td><td>Б. Многократное раскатывание и складывание с прослойкой жира (масла, маргарина).</td></tr><tr><td>3. Бисквитное (на муке и крахмале)</td><td>В. Объем достигается за счет аэрации массы (взбивания яиц с сахаром) и минимального перемешивания с мукой.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между дефектом хлеба и его наиболее вероятной технологической причиной.

<table><tr><td>Дефект</td><td>Причина</td></tr><tr><td>1. Липкий, заминающийся мякиш</td><td>А. Недостаточная температура или время выпечки.</td></tr><tr><td>2. Бледная корка</td><td>Б. Избыток влаги в тесте или недостаточная выпечка.</td></tr><tr><td>3. Пустоты под коркой (отслоение)</td><td>В. Слишком сильный нагрев в первые минуты выпечки или избыточная расстойка.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов приготовления классического крем-супа из брокколи:

А. Взбивание супа блендером до состояния пюре.
Б. Пассерование лука и чеснока.</td><td>Б Г А В Д</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	В. Доведение до вкуса, добавление сливок. Г. Варка брокколи в бульоне до мягкости. Д. Подача с гренками. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
20.	**Прочитайте текст и установите последовательность операций при приготовлении стейка средней прожарки (medium) с соусом:** А. Отдых мяса (релаксация) на решетке после жарки. Б. Приготовление соуса на сковороде после мяса (дегласирование). В. Обжарка стейка на гриле или сковороде с двух сторон до корочки. Г. Подача на подогретой тарелке. Д. Доведение до нужной внутренней температуры в духовке (или на умеренном огне). Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	В Д А Б Г	Закрытый на установление последовательности	3	2	2
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания						
21.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Оперативный документ, на основании которого отпускаются продукты со склада в производство, – это: А. Требование-накладная (лимитно-заборная карта) Б. Технико-технологическая карта В. Накладная от поставщика Г. Калькуляционная карта	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
22.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Система управления качеством, основанная на принципах «5S», включает в себя: А. Сортировку, соблюдение порядка, чистоту, стандартизацию и совершенствование Б. Стратегию, систему, сотрудников, стиль и структуру В. Снабжение, складирование, сортировку, сбыт, сервис Г. Сбор, систематизацию, синтез, сравнение, суждение	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
23.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех объектов (мест, зон, оборудования), которые подлежат обязательному ежедневному санитарному контролю (с отметкой в журнале) в производственном цехе.	1. Рабочие поверхности (столы, разделочные доски). 2. Холодильное оборудование (температурный режим). 3. Оборудование, контактирующее с	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>продуктом (мясорубки, слайсеры, блендеры) после санитарной обработки.
4. Зоны мойки и дезинфекции посуды и инвентаря.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процесс установления соответствия фактического расхода сырья нормам, указанным в технико-технологической карте, и выявления причин отклонений называется проведением _____.</td><td>инвентаризации (или оперативного учета) и анализом отклонений. Более узко – контроль выхода продукции или учет расхода сырья.</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>25.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие действия относятся к функциям бригадира (су-шефа) горячего цеха в течение смены:

А. Составление месячного графика работы поваров.
Б. Контроль соблюдения технологии приготовления и выхода блюд.
В. Приемка сырья от кладовщика по количеству и качеству.
Г. Распределение заказов между поварами (работа с KDS).</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>26.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Какие из перечисленных документов должны быть в обязательном порядке заполнены на производстве ежедневно?

А. Журнал бракеража готовой продукции.
Б. Санитарный журнал (контроль температур, уборка).
В. Должностные инструкции поваров.
Г. Годовой план закупок.</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>27.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом контроля на производстве и его содержанием:

<table><tr><td>Вид контроля</td><td>Содержание</td></tr><tr><td>1. Входной контроль</td><td>А. Контроль соблюдения технологических параметров и рецептур в процессе приготовления.</td></tr><tr><td>2. Операционный контроль</td><td>Б. Оценка качества и безопасности готовой продукции перед подачей/отпуском.</td></tr><tr><td>3. Приемочный контроль</td><td>В. Проверка качества и соответствия поступающего сырья сопроводительным</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td>документам и стандартам.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
28.	**Прочитайте текст и установите соответствие между причиной производственной проблемы и мерой по ее устранению.** <table><tr><td>Проблема</td><td>Мера</td></tr><tr><td>1. Систематический перерасход дорогостоящего ингредиента (например, трюфельного масла).</td><td>А. Внедрение/проверка системы mise-en-place и тайминг-плана для этих блюд.</td></tr><tr><td>2. Постоянные задержки подачи сложных горячих блюд.</td><td>Б. Введение строгого учета расхода с помощью мерников, дозаторов и ежесменного отчета повара.</td></tr><tr><td>3. Увеличение процента возвратов блюд «на вид/запах».</td><td>В. Усиление входного контроля сырья и проведение внепланового бракеража полуфабрикатов.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2
29.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий при обнаружении признаков пищевого отравления у гостя (подозрение на продукт из ресторана):** А. Изолировать и сохранить образцы подозрительного продукта и его ингредиентов. Б. Немедленно уведомить руководителя производства и директора заведения. В. Оказать первую помощь гостю, вызвать скорую помощь. Г. Составить подробную объяснительную записку о происшествии и принятых мерах. Д. Провести внеочередную санитарную	В Б А Д Г	Закрытый на установление последовательности	3	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	обработку цеха и оборудования. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
30.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов организации работы цеха при получении крупного банкетного заказа за 3 дня до мероприятия:** А. Проведение инструктажа персонала по технологическим картам и графику. Б. Разработка меню, технологических карт и тайминг-плана. В. Расчет и оформление заявки на сырье в кладовую/поставщикам. Г. Организация предварительной подготовки (mise-en-place) нескоропортящихся компонентов. Д. Приемка и входной контроль поступившего сырья. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б В Д Г А	Закрытый на установление последовательности	3	2	2
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
31.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Тактическое планирование производства на предприятии общественного питания обычно охватывает период: А. 1-2 дня (смены) Б. 1-2 недели В. 1-5 лет Г. 10-15 лет	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
32.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Показатель, рассчитываемый как отношение стоимости израсходованного сырья к выручке от продаж блюд и характеризующий эффективность управления себестоимостью, – это: А. Маржинальность Б. Food Cost (Процент себестоимости) В. Трудоемкость Г. Рентабельность	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
33.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех факторов, которые необходимо учесть при принятии решения о целесообразности введения нового блюда в постоянное меню ресторана.	1. Спрос и соответствие концепции: востребованность у целевой аудитории, сочетаемость с текущим меню. 2. Рентабельность и калькуляция: стоимость сырья, трудоемкость, наценка, конечный profit. 3. Производственные	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		возможности: наличие оборудования, квалификация персонала, возможность стандартизации. 4. Логистика и доступность ингредиентов: стабильность поставок, сезонность, качество.				
34.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Система управления, при которой сигналом для производства новой порции полуфабриката является опустошение тары с этим полуфабрикатом на линии сборки, называется _____ .	Канбан (вытягивающая система)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
35.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Какие из перечисленных стратегий помогут оптимизировать работу кухни в период низкого спроса (например, между основными приемами пищи)? А. Выполнение объемной подготовительной работы (mise-en-place) для вечернего пика. Б. Сокращение числа работающих поваров до минимума. В. Проведение планового ремонта и технического обслуживания оборудования. Г. Запуск акций на сложные в приготовлении блюда для увеличения заказов.	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
36.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Для эффективного управления себестоимостью (food cost) необходимо контролировать: А. Цены на сырье у поставщиков и условия договоров. Б. Соответствие фактического выхода блюд нормам по ТТК. В. Наличие у поваров профессиональной форменной одежды. Г. Частоту обновления интерьера зала.	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
37.	**Прочитайте текст и установите соответствие между инструментом управления и его предназначением в производстве.** Инструмент | Предназначение	1 | 2 | 3 А | Б | В	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>1. План-меню (меню-план)</td><td>А. Определение потребности в сырье и планирование закупок на период (день, неделю).</td></tr><tr><td>2. График выхода поваров на работу</td><td>Б. Регулирование численности персонала в зависимости от прогнозируемой загрузки.</td></tr><tr><td>3. Нормативный сборник рецептур (Сборник технических нормативов)</td><td>В. Использование в качестве основы для разработки и утверждения внутренних ТТК.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
38.						
39.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки и внедрения нового сезонного меню в ресторане:** А. Анализ продаж и обратной связи от гостей по новым позициям. Б. Обучение персонала (поваров, официантов) новым блюдам. В. Дегустация и утверждение блюд фокус-группой (управление, шеф). Г. Разработка технико-технологических карт и калькуляций. Д. Разработка концепции и списка блюд на основе сезонности и трендов. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Д Г В Б А	Закрытый на установление последовательности	3	2	2
40.	**Прочитайте текст и установите последовательность первоочередных действий руководителя производства при срыве поставки критически важного ингредиента (например, филе лосося для топ-блюда) в день поставки:** А. Информирование менеджеров зала и официантов об изменениях в меню. Б. Связь с альтернативными поставщиками для экстренной закупки. В. Оценка наличия резервов на складе и	В Б Д Г А	Закрытый на установление последовательности	3	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	возможности замены блюда в меню. Г. Внесение оперативных изменений в производственное задание и план-меню. Д. Уведомление директора/управляющего о проблеме и предлагаемых решениях. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					

Б2.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная практика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой из перечисленных документов является основным для оперативного планирования производства на смену: А. План-меню Б. Технико-технологическая карта В. График выхода на работу Г. Журнал бракеража	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Ключевым показателем эффективности работы производства (кухни) является: А. Коэффициент оборачиваемости посуды Б. Процент себестоимости (Food Cost) В. Средний чек Г. Загрузка зала	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех факторов, которые необходимо учитывать при составлении графика выхода поваров на работу.	1. Ожидаемая загрузка зала (количество гостей, брони). 2. Сложность меню и трудоемкость приготовления блюд. 3. Квалификация и специализация поваров. 4. Требования трудового законодательства к продолжительности рабочего времени и перерывам.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех причин возникновения сверхнормативных потерь сырья на производстве и предложите меры по их предотвращению.	Причины: 1. Нарушение технологий приготовления (пережар, перевар). 2. Неправильное хранение сырья (порча). 3. Неконтролируемый расход (отсутствие дозирования). Меры: 1. Обучение персонала, контроль соблюдения ТТК. 2. Соблюдение норм хранения, регулярная инвентаризация. 3. Введение системы учета и нормирования расхода, использование мерного инструмента.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
5.	**Прочитайте текст и дополните фразу.**	Кайдзен (непрерывное	Открытого типа на	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Процесс управления производством, направленный на непрерывное улучшение всех аспектов деятельности через вовлечение персонала, – это _____.</td><td>улучшение)</td><td>дополнение</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Документ, который составляется при передаче смены и отражает остатки продуктов, полуфабрикатов, проблемы и особые указания, – это _____.</td><td>Сменный отчет (журнал передачи смены)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных мероприятий помогут снизить процент себестоимости (Food Cost) на кухне:

А. Повышение наценки на все блюда.
Б. Точное соблюдение норм закладки по ТТК.
В. Уменьшение порций.
Г. Оптимизация закупок и работа с поставщиками.</td><td>Б, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Причины возникновения «узких мест» (bottlenecks) в работе горячего цеха могут включать:

А. Неравномерное поступление заказов из зала.
Б. Недостаточная подготовка полуфабрикатов (mise-en-place).
В. Избыточное количество поваров.
Г. Слишком широкий ассортимент блюд.</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видом планирования и его содержанием:

<table><tr><td>Вид планирования</td><td>Содержание</td></tr><tr><td>1. Стратегическое планирование</td><td>А. Разработка плана-меню на день, смену, составление графиков работы.</td></tr><tr><td>2. Тактическое планирование</td><td>Б. Определение целей развития предприятия на 3-5 лет, политики в области ассортимента и цен.</td></tr><tr><td>3. Оперативное планирование</td><td>В. Планирование деятельности на месяц, квартал: объемов производства,</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>В</td><td>А</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td>численности персонала, потребности в сырье.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
10.	**Прочитайте текст и установите соответствие между инструментом управления качеством и его описанием:** <table><tr><td>Инструмент</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Бракеражный журнал</td><td>А. Инструмент для регистрации данных о дефектах, их количестве и частоте.</td></tr><tr><td>2. Контрольный листок</td><td>Б. Диаграмма, которая позволяет выявить наиболее значимые проблемы по принципу 80/20.</td></tr><tr><td>3. Диаграмма Парето</td><td>В. Документ для фиксации результатов органолептической оценки готовой продукции.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table>	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	2
11.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов разработки и утверждения технико-технологической карты (ТТК) на новое блюдо:** А. Проведение испытаний (пробная готовка) и корректировка рецептуры. Б. Утверждение ТТК руководителем предприятия. В. Расчет пищевой и энергетической ценности. Г. Разработка рецептуры и технологии приготовления. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г А В Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
12.	**Прочитайте текст и установите последовательность действий руководителя производства при обнаружении серьезного несоответствия в поставленном**	Г Б А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	сырье (например, несоответствие маркировки или качества): А. Составление акта о несоответствии. Б. Изоляция проблемной партии сырья. В. Уведомление поставщика и решение вопроса о замене или возврате. Г. Входной контроль сырья. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания						
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Международный стандарт, описывающий требования к системе управления безопасностью пищевой продукции, – это: А. ISO 9001 Б. ISO 22000 В. ISO 14001 Г. HACCP	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Критическая контрольная точка (ККТ) в системе HACCP – это этап, на котором: А. Можно устранить или снизить до приемлемого уровня опасность для безопасности продукции. Б. Происходит наибольшее количество операций. В. Контролируется только качество сырья. Г. Оценивается органолептика готового продукта.	А	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
15.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех обязательных документов, которые должны быть в системе менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания согласно требованиям ISO 22000.	1. Политика в области безопасности пищевой продукции. 2. Программы предварительных условий (PRP). 3. Документированные процедуры управления критическими контрольными точками (планы HACCP). 4. Процедуры мониторинга, верификации и корректирующих действий.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
16.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процедура идентификации и прослеживаемости продукции на всех этапах производства – от получения сырья до готового блюда – называется _____.	Трейсабилити (прослеживаемость)	Открытого типа на дополнение	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных опасностей относятся к биологическим опасностям в системе HACCP:

А. Патогенные микроорганизмы.
Б. Токсины микроорганизмов.
В. Инородные металлические предметы.
Г. Остатки моющих средств.</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных мероприятий являются обязательными программами предварительных условий (PRP) на кухне:

А. Контроль температуры в холодильниках.
Б. Бракераж готовой продукции.
В. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.
Г. Разработка новых технологических карт.</td><td>А, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом полного цикла изготовления кулинарной продукции и соответствующим ему требованием международного стандарта качества.

<table><tr><td>Этап</td><td>Требование</td></tr><tr><td>1. Приемка сырья</td><td>А. Соблюдение температурного режима и сроков хранения, предотвращение перекрестного загрязнения.</td></tr><tr><td>2. Хранение</td><td>Б. Проверка сопроводительных документов, органолептический контроль, отбор проб.</td></tr><tr><td>3. Тепловая обработка</td><td>В. Достижение установленных критических пределов по температуре и времени для обеспечения безопасности.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между термином</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>системы менеджмента безопасности пищевой продукции и его определением:

<table><tr><td>Термин</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Верификация</td><td>А. Подтверждение на основе объективных доказательств того, что требования, предназначенные для конкретного использования, выполнены.</td></tr><tr><td>2. Валидация</td><td>Б. Проведение запланированных наблюдений или измерений в критических контрольных точках.</td></tr><tr><td>3. Мониторинг</td><td>В. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>соответствия</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность этапов внедрения системы HACCP на предприятии:

А. Определение критических контрольных точек (ККТ).
Б. Проведение анализа опасностей.
В. Внедрение процедур мониторинга и корректирующих действий.
Г. Создание рабочей группы HACCP.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>Г Б А В</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>22.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность действий при обработке овощей для салата с точки зрения минимизации микробиологических рисков:

А. Мытье в проточной воде.
Б. Очистка и нарезка.
В. Дезинфекция в разрешенном растворе.
Г. Ополаскивание чистой водой.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td>А В Г Б</td><td>Закрытый на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите,какую роль в команде по Белбину исполняет член команды, ответственный за поддержание рабочей атмосферы, разрешение конфликтов и адаптацию новых участников: А. Исполнитель Б. Координатор В. Душа команды Г. Генератор идей	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите к какому стилю поведения в конфликтной ситуации (по Томасу-Килманну) относится стремление человека удовлетворить интересы обеих сторон путем поиска взаимовыгодного решения: А. Соперничество Б. Приспособление В. Компромисс Г. Сотрудничество	Г	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
3.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Совокупность неформальных правил, норм и ожиданий, которые определяют, как члены команды взаимодействуют друг с другом и выполняют работу, называется командной _____ .	культурой (или групповыми нормами)	Открытого типа на дополнение	2	2	2
4.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Ключевой навык, позволяющий не только слышать, но и правильно понимать, интерпретировать и запоминать информацию от собеседника, а также демонстрировать ему это понимание, – это активное _____ .	слушание	Открытого типа на дополнение	2	2	2
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных действий лидера/координатора проекта помогут мотивировать команду и повысить вовлеченность участников: А. Публичная критика за промахи для стимула. Б. Четкое делегирование задач с предоставлением необходимых ресурсов и полномочий. В. Регулярное признание заслуг и вклада каждого члена команды. Г. Принятие всех решений единолично	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>для скорости.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

В каких ситуациях при работе в команде наиболее уместно и эффективно использование мозгового штурма:

А. Когда требуется найти творческое, нестандартное решение сложной проблемы.
Б. Когда нужно детально проработать технические характеристики уже выбранного решения.
В. Когда необходимо быстро принять окончательное решение в условиях жесткого дефицита времени.
Г. Когда нужно сгенерировать максимальное количество идей на начальном этапе планирования.</td><td>А, Г</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между стилем управления лидера и его описанием:

<table><tr><td>Стиль управления</td><td>Описание</td></tr><tr><td>1. Демократический</td><td>А. Лидер принимает решения единолично, жестко контролирует выполнение, инициатива подчиненных не приветствуется.</td></tr><tr><td>2. Авторитарный</td><td>Б. Лидер делегирует полномочия, предоставляет свободу действий, минимально вмешивается в процесс.</td></tr><tr><td>3. Либеральный (попустительский)</td><td>В. Лидер вовлекает команду в обсуждение и принятие решений, поощряет инициативу, но окончательное решение за ним.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом обратной связи в команде и ее правильной характеристикой:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>Тип обратной связи</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>1. Положительная (подкрепляющая)</td><td>А. Указывает на ошибки, но фокусируется на том, как исправить ситуацию и предотвратить ее в будущем.</td></tr><tr><td>2. Корректирующая (негативная)</td><td>Б. Подтверждает правильность действий, повышает мотивацию и уверенность.</td></tr><tr><td>3. Развивающая</td><td>В. Содержит не только оценку, но и конкретные предложения по развитию навыков и компетенций.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
9.	**Прочитайте текст и установите последовательность стадий развития команды по модели Такмана:** А. Нормирование (Norming) Б. Шторм (Storming) В. Выполнение (Performing) Г. Формирование (Forming) Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г Б А В	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
10.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов конструктивного разрешения конфликта в команде:** А. Поиск взаимоприемлемого решения (компромисс, сотрудничество). Б. Идентификация и анализ коренных причин конфликта. В. Открытое обсуждение проблемы всеми сторонами, выслушивание позиций. Г. Признание наличия конфликтной ситуации. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г В Б А	Закрытый на установление последовательности	2	2	2

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Основная цель проведения ретроспективы (разбора полетов) в командной проектной работе — это: А. Поиск виновных в ошибках и их наказание Б. Обсуждение личных качеств членов команды В. Анализ проделанной работы, выявление проблем и планирование улучшений на следующий цикл Г. Подведение финансовых итогов проекта	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
12.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Перечислите не менее трех коммуникативных барьеров, которые могут возникнуть при взаимодействии в проектной команде, и кратко опишите, как их можно преодолеть.	1. Языковой барьер (жаргон, термины): использовать понятный для всех язык, при введении новых терминов давать пояснения. 2. Разный уровень знаний и опыта: проводить ликбезы, делиться информацией, наставничество. 3. Личные конфликты и предубеждения: установить четкие правила общения, использовать фасилитацию, акцентировать внимание на общей цели. 4. Нечеткость формулировок и целей: использовать технику SMART для постановки задач, письменно фиксировать договоренности.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
13.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех инструментов или методов, которые можно использовать для организации эффективного командного взаимодействия и контроля задач в проекте.	1. Визуальные доски задач (Trello, Jira, Kanban-доска). 2. Регулярные планерки (stand-up meetings) для синхронизации и выявления блокеров. 3. Еженедельные отчеты о прогрессе и план на следующую неделю. 4. Единое информационное пространство (общие папки, чаты, например, в Teams, Slack, Google Drive).	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.**	А, В	Закрытый на выбор нескольких правильных	2	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>Основными причинами возникновения конфликтов в проектной команде являются:

А. Различие в профессиональных ценностях и подходах к работе.
Б. Четкое распределение ролей и ответственности.
В. Конкуренция за ограниченные ресурсы (время, бюджет, оборудование).
Г. Единое понимание конечной цели проекта всеми участниками.</td><td></td><td>ответов</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между ролью в команде по Белбину и ее основной функцией:

<table><tr><td>Роль</td><td>Функция</td></tr><tr><td>1. Исполнитель (Company Worker)</td><td>А. Творческий источник оригинальных идей и предложений.</td></tr><tr><td>2. Генератор идей (Plant)</td><td>Б. Доводит задачи до идеального завершения, уделяет внимание деталям и качеству.</td></tr><tr><td>3. Контролер (Completer Finisher)</td><td>В. Претворяет идеи в практические действия, надежен и дисциплинирован.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="7">ПК-2 Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Международный стандарт, который устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов и применим ко всем организациям в пищевой цепи, – это:

А. ISO 9001
Б. ISO 22000
В. ISO 14001
Г. ISO 45001</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите принцип системы HACCP предполагающий, что опасности, которые могут возникнуть на любом этапе производства, должны быть</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>заранее выявлены и оценены:

А. Принцип 2: Определение критических контрольных точек
Б. Принцип 1: Проведение анализа опасностей
В. Принцип 3: Установление критических пределов
Г. Принцип 4: Ведение мониторинга</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.

Перечислите не менее трех документов, которые являются обязательными для разработки и внедрения системы HACCP на предприятии общественного питания.</td><td>1. План анализа опасностей.
2. План HACCP с определением критических контрольных точек, критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий.
3. Программы предварительных условий (PRP).
4. Процедуры верификации системы.</td><td>Открытого типа с развернутым ответом</td><td>5</td><td>3</td><td>2</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Прочитайте текст и дополните фразу.

Процедура отслеживания истории сырья, ингредиентов и готовой продукции на всех этапах производства, начиная от поставщика и заканчивая потребителем, называется _____ .</td><td>Прослеживаемость (Трейсабилити, Traceability)</td><td>Открытого типа на дополнение</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите, какие из перечисленных мероприятий относятся к программам предварительных условий (PRP) на кухне ресторана:

А. Контроль температуры в холодильных и морозильных камерах.
Б. План мероприятий по борьбе с вредителями (дератизация, дезинсекция).
В. Бракераж готовой продукции перед подачей.
Г. Разработка нового фирменного меню.</td><td>А, Б</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между международным стандартом/системой и ее основным фокусом:

<table><tr><td>Стандарт/Система</td><td>Основной фокус</td></tr><tr><td>1. ISO 22000</td><td>А. Система менеджмента качества, ориентированная на удовлетворенность потребителя.</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>2. ISO 9001</td><td>Б. Набор правил, обеспечивающих производство безопасной продукции в контролируемых условиях.</td></tr><tr><td>3. GMP (Good Manufacturing Practice)</td><td>В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на всех этапах цепочки.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
22.	**Прочитайте текст и установите последовательность основных этапов организации полного цикла производства кулинарной продукции:** А. Планирование меню и расчет потребности в сырье. Б. Реализация или подача готовой продукции потребителю. В. Технологическая обработка и приготовление блюд. Г. Приемка, хранение и подготовка сырья. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	А Г В Б	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
23.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие из перечисленных опасностей должны быть идентифицированы в первую очередь при анализе опасностей по HACCP для блюда «Цезарь с курицей»: А. Биологическая: наличие сальмонеллы в сыром яйце для соуса и кампилобактера в курином филе. Б. Физическая: возможное попадание осколков скорлупы в соус. В. Химическая: потенциальное превышение норм нитратов в листьях салата. Г. Эстетическая: некрасивая подача блюда.	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2

ФТД.01 «Основы военной подготовки»

(Шифр и наименование дисциплины)

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td colspan="7">УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Укажите основные задачи Вооруженных сил Российской Федерации:
а) Обеспечение ядерного сдерживания в интересах предотвращения как ядерной, так и обычной крупномасштабной или региональной войны и осуществление миротворческой деятельности
б) Обеспечение возможности захвата сопредельных территорий в национальных интересах страны
в) Обеспечение надежной защиты страны
г) Предотвращение региональных военных конфликтов и мировой войны</td><td>а)</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>1</td><td>1</td><td>6</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ

Укажите устав, в котором определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения:
а) Дисциплинарный Устав ВС РФ
б) Строевой Устав ВС РФ
в) Устав внутренней службы
г) Устав гарнизонной и караульной службы</td><td>в)</td><td>Закрытый с выбором одного варианта</td><td>1</td><td>1</td><td>7</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

Укажите действия командира взвода при перестроении взвода из разомкнутого строя в сомкнутый на месте:
а) Подать команду «Взвод, СОМКНУТЬСЯ»
б) Сделать полшага в сторону уменьшения интервала
в) Подать предварительную команду «Взвод» и исполнительную «СОМКНУТЬСЯ»
г) Дать указание старшему по звену для контроля интервалов</td><td>а) в)</td><td>Закрытый с выбором нескольких ответов</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между формами манёвра общевойсковым подразделением и тактическими условиями, при которых они применяются:

<table><tr><th>Формы манёвра</th><th>Тактические условия</th></tr><tr><td>а) Обход
б) Охват
в) Прорыв обороны
г) Развёртыв</td><td>1. преодоление полосы обороны противника на участке шириной до 1 км силами батальона с последующим развитием успеха в глубину обороны</td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>1</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>3</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	ание из марша | 2. выход в тыл обороняющемуся противнику на глубину до 5 км силами роты при наличии слабо прикрытых флангов и тактических рубежей 3. нанесение удара по флангу противника силами взвода в ходе атаки с целью вывода его из боя без выхода в тыл 4. переход из походного порядка в боевой порядок на рубеже развёртывания при подходе к линии соприкосновения с противником Запишите выбранные цифры под соответствующими буками: а) | б) | в) | г) | | | |					
5.	**Прочитайте текст и установите последовательность операций при выполнении полной разборки автомата АК-74М после отделения крышки ствольной коробки:** а) отделить затвор от затворной рамы, повернув предохранитель затвора вверх и сдвинув затвор вперёд б) отделить возвратный механизм, подняв его задний конец и выведя направляющий стержень из выреза ствольной коробки в) отделить газовую трубку со ствольной накладкой, повернув защёлку и сдвинув вперёд до выхода из фиксатора на газовой камере г) отделить затворную раму с затвором, отведя её назад до выступов на раме и приподняв вверх Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	б) г) а) в)	Закрытый на установление последовательности	2	2	2
6.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов проведения полной дегазации техники после выхода из зоны химического заражения:** а) промывка дегазационным раствором поверхностей техники сверху вниз с особой тщательностью обработкой выступающих частей и стыков брони б) удаление видимых остатков отравляющих веществ механическим способом (протирка ветошью, сдувание сжатым воздухом) в) контроль эффективности дегазации с помощью прибора ВПХР или ППХР и повторная обработка при обнаружении следов ОВ	б) а) г) в)	Закрытый на установление последовательности	2	2	4

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	г) смывка дегазационного раствора чистой водой и просушка поверхностей Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.					
7.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Расстояние по кратчайшему направлению от заданной точки на местности до ближайшей горизонтали на карте, выраженное в метрах и определяемое по формуле с учётом высоты сечения рельефа, называется _____.	превышение	Открытый на дополнение	1	1	5
8.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Совокупность официальных взглядов государства на характер военных угроз, военно-политические цели, задачи вооружённой борьбы и пути обеспечения военной безопасности, закреплённая в нормативных правовых актах и определяющая основные направления военного строительства и применения Вооружённых Сил, называется военная _____.	доктрина	Открытый на дополнение	1	1	6
9.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Обстоятельство, исключающее преступность деяния, при котором причинение вреда охраняемым уголовным законом интересам осуществляется для устранения опасности, непосредственно угрожающей личности или правам данного лица либо интересам общества или государства, если эта опасность не могла быть устранена иными средствами и при этом причинённый вред является менее значительным, чем предотвращённый, называется крайняя _____.	необходимость	Открытый на дополнение	1	1	7
10.	**Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию строевой шаг согласно Строевому уставу Вооружённых Сил Российской Федерации.	Строевой шаг — это ходьба с сохранением правильной воинской стойки, с точно выдержанной длиной шага 70–80 см и темпом 110–120 шагов в минуту	Открытый с развернутым ответом	5	2	1
11.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:** Укажите действие, которе выполняет стрелок при стрельбе из АК-74М при возникновении задержки «патрон не	в) Надавить на затворную раму вперёд до захода затвора в казённик (п. 5.20 Наставления по стрелковому делу); отведение назад применяется при	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа	5	2	2

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>дослан в патронник»:
а) отпустить спусковой крючок
б) отвести затворную раму назад
в) надавить на затворную раму вперёд
г) извлечь магазин</td><td>неполном ходе затворной рамы, а не при недосыле патрона</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Укажите основной способ атаки мотострелкового взвода при преодолении тактического рубежа обороны противника на участке шириной 300 м с наличием траншей и дотов:
а) фронтальный удар
б) охват
в) обход
г) прорыв</td><td>г)
Прорыв применяется для преодоления укреплённой полосы обороны на узком участке с последующим развитием успеха в глубину (п. 5.16 Наставления по тактике СВ); охват и обход используются против флангов, а не для преодоления рубежа обороны по фронту</td><td>Комбинированный с выбором одного ответа и обоснаванием выбора ответа</td><td>5</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между приборами химической разведки и их тактико-техническими возможностями:

<table><tr><th>Приборы химической разведки</th><th>Тактико-технические возможности</th></tr><tr><td>а) ВПХР (военный прибор химической разведки)
б) ППХР (прибор проверки химического заражения)
в) ГСА-12 (газосигнализатор автоматический)
г) ИД-1 (индивидуальный дозиметр)</td><td>1. обнаружение паров фосфорорганических ОВ в воздухе с порогом чувствительности 10 мг·мин/м³, время анализа до 30 сек
2. определение степени заражённости поверхностей капельно-жидкими ОВ методом цветных реакций с использованием индикаторных трубок и ручного насоса
3. непрерывный контроль концентрации зарина и зомана в воздухе объекта с подачей светозвукового сигнала при превышении ПДК
4. измерение поглощённой дозы гамма-излучения в диапазоне 2–500 рад с последующим считыванием</td></tr></table></td><td><table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td>Закрытый на сопоставление</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td></td><td>показаний через окуляр</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буками: <table><tr><td>а)</td><td>б)</td><td>в)</td><td>г)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
14.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите тактические свойства местности, которые непосредственно определяют выбор позиций для огневых средств мотострелкового взвода при обороне на закрытой местности: а) Проходимость б) Обозримость в) Наблюдаемость г) Маскировочные свойства	в) г)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	5
15.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите основания для досрочного увольнения военнослужащего, проходящего военную службу по призыву, в связи с изменением семейного положения: а) Смерть отца б) Установление инвалидности матери в) Наличие двух и более детей г) Наличие ребёнка в возрасте до 3 лет	а) б)	Закрытый с выбором нескольких ответов	1	1	6
16.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Крайнее правое или левое расположение военнослужащего (подразделения) в строю, а при нечётном количестве военнослужащих в развернутом строю — военнослужащий, стоящий справа (слева) от середины строя, называется _____.	фланг	Открытый на дополнение	1	1	1
17.	**Прочитайте текст вопроса и запишите развернутый ответ.** Дайте определение понятию воинская обязанность согласно Федеральному закону «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.	Воинская обязанность — это установленный законом почётный долг граждан Российской Федерации по защите Отечества, включающий обязательную подготовку к военной службе, воинский учёт, призыв на военную службу, прохождение военной службы по призыву или по контракту, пребывание в запасе и участие в военных сборах	Открытый с развернутым ответом	5	2	7
18.	**Прочитайте текст вопроса, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:**	а) Паралич развивается через 10–60 минут при кожном контакте с Ви-газами из-за их высокой	Комбинированный с выбором одного ответа и обоснованием выбора ответа	5	2	4

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	Укажите основной признак поражения нервно-паралитическими отравляющими веществами группы «Ви-газы» при контакте с кожными покровами: а) паралич б) миоз в) судороги г) слюнотечение	стойкости и проникающей способности (п. 2.5 Наставления по РХБ защите); миоз и слюнотечение характерны для паров фосфорорганических ОВ при ингаляционном пути, а не для кожного контакта с Ви-газами				
19.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ** Укажите время, с которым молодому солдату необходимо пробежать 3 км для выполнения норматива физической подготовки при поступлении в новое пополнение воинских частей: а) 14 мин б) 24 мин в) 18 мин	а)	Закрытый с выбором одного варианта	1	1	3
20.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ** Укажите количество подтягиваний на перекладине, необходимое молодому солдату для выполнения норматива физической подготовки нового пополнения воинских частей на оценку «хорошо»: а) 15 б) 12 в) 9	в)	Закрытый с выбором одного варианта	1	1	3

ФТД.02 «Адаптивные информационно-коммуникационные технологии»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
1.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Первым этапом системного подхода к решению задачи в области ИКТ является: А. Разработка алгоритма решения Б. Формулировка проблемы и постановка цели В. Выбор программных инструментов Г. Тестирование готового решения	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	4
2.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** Укажите, какой метод критического анализа информации предполагает разделение информации на составные части для изучения их свойств и взаимосвязей: А. Синтез Б. Дедукция В. Анализ Г. Аналогия	В	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	1
3.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.** При поиске информации в научных базах данных (Scopus, Web of Science) для сужения области поиска используется: А. Увеличение количества ключевых слов Б. Применение операторов (AND, OR, NOT) и фильтров В. Поиск только по названиям статей Г. Использование только одной базы данных	Б	Закрытого типа с выбором одного ответа	1	1	2
4.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Назовите не менее трех этапов системного подхода при разработке информационного решения (например, простого приложения или базы данных).	1. Идентификация проблемы и постановка целей: четкое определение, что необходимо решить и каковы критерии успеха. 2. Анализ требований и сбор информации: выявление потребностей пользователей, технических ограничений, доступных ресурсов. 3. Проектирование системы (синтез): разработка архитектуры, выбор технологий, создание	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
		модели решения. 4. Реализация и тестирование: кодирование, сборка и проверка работы системы на соответствие целям. 5. Внедрение и оценка: запуск решения и анализ его эффективности.				
5.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Опишите не менее трех стратегий эффективного поиска информации в цифровой среде для решения профессиональной задачи.	1. Использование продвинутых операторов поиска в Google/Yandex (кавычки для точной фразы, site: для поиска на конкретном сайте, filetype: для поиска файлов). 2. Обращение к специализированным базам данных и репозиториям (научные библиотеки, патентные базы, GitHub для кода). 3. Применение методики "от общего к частному": начать с общих авторитетных обзоров (википедия с осторожностью), затем углубляться в научные статьи и техническую документацию. 4. Критическая оценка и перекрестная проверка информации по нескольким независимым источникам.	Открытого типа с развернутым ответом	5	3	2
6.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Метод мышления, направленный на непредвзятое рассмотрение информации, оценку доказательств и формирование обоснованных суждений, называется мышление _____.	Критическое	Открытого типа на дополнение	2	2	1
7.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Процесс целенаправленного и методичного выявления, отбора и сбора данных из различных источников для достижения определенной цели – это _____. _____ _____ .	Информационный поиск	Открытого типа на дополнение	2	2	4
8.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Подход к решению сложных задач, при котором система рассматривается как совокупность взаимосвязанных компонентов, работающих для достижения общей цели, – это подход _____ .	Системный	Открытого типа на дополнение	2	2	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
9.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Логическая ошибка, при которой сложное явление сводится к однозначному и простому объяснению, игнорируя другие факторы, называется _____ .	Редукционизм (или упрощение)	Открытого типа на дополнение	2	2	1
10.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите действия, являющиеся частью процесса критического анализа текста: А. Пассивное чтение и запоминание фактов. Б. Определение основной идеи и структуры аргументации автора. В. Выявление допущений, лежащих в основе утверждений. Г. Принятие всех выводов автора на веру без вопросов.	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
11.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** При использовании системного подхода к разработке программного обеспечения важно учитывать: А. Только стоимость лицензий на софт. Б. Взаимодействие между модулями системы. В. Влияние системы на пользователей и бизнес-процессы. Г. Только скорость написания кода.	Б, В	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	2
12.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Укажите, какие инструменты/методы помогают осуществлять синтез информации при работе над проектом: А. Ментальные карты (mind maps) для визуализации связей между идеями. Б. Платформы для совместного редактирования документов (Google Docs, Notion). В. Глубокое копирование текстов из Википедии. Г. Использование только одного, самого авторитетного источника.	А, Б	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	1
13.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Выберите утверждения, которые верны относительно системного подхода: А. Позволяет рассматривать проблему изолированно от окружающей среды. Б. Требует определения границ системы и ее взаимодействия с внешней средой. В. Фокусируется на оптимизации отдельных компонентов без учета целого. Г. Направлен на достижение глобальной	Б, Г	Закрытый на выбор нескольких правильных ответов	2	2	3

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>цели системы через понимание взаимосвязей ее частей.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между понятием и его определением:
<table><tr><td>Понятие</td><td>Определение</td></tr><tr><td>1. Дедукция</td><td>А. Логический вывод от общего к частному.</td></tr><tr><td>2. Индукция</td><td>Б. Логический вывод от частных наблюдений к общему заключению.</td></tr><tr><td>3. Абдукция</td><td>В. Логический вывод, который выбирает наиболее вероятное объяснение наблюдаемым фактам.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между этапом работы с информацией и соответствующей ему деятельностью:
<table><tr><td>Этап</td><td>Деятельность</td></tr><tr><td>1. Поиск</td><td>А. Разделение статьи на тезисы, оценка доказательств, выявление противоречий.</td></tr><tr><td>2. Анализ</td><td>Б. Формулировка нового концептуального решения на основе данных из трех различных исследований.</td></tr><tr><td>3. Синтез</td><td>В. Использование поисковых операторов в академической базе данных для отбора релевантных статей.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами.<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типом информационного источника и рекомендуемой стратегией его проверки на достоверность:</td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>Тип источника</td><td>Стратегия проверки</td></tr><tr><td>1. Научная статья в рецензируемом журнале</td><td>А. Проверка репутации издания, наличия редакции, сравнение с другими новостными агентствами.</td></tr><tr><td>2. Новостная заметка в онлайн-СМИ</td><td>Б. Проверка индекса журнала (например, в Scopus), наличия рецензий, авторитета авторов.</td></tr><tr><td>3. Данные из официального государственного статистического портала</td><td>В. Проверка даты актуальности данных, метода сбора, сопоставление с аналогичными отчетами других ведомств.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
17.	**Прочитайте текст и установите последовательность применения системного подхода к решению бизнес-задачи средствами ИКТ:** А. Разработка и внедрение решения. Б. Анализ текущей ситуации и выявление проблем. В. Мониторинг результатов и обратная связь. Г. Проектирование архитектуры будущей системы. Д. Определение целей и требований к системе. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Б, Д, Г, А, В	Закрытый на установление последовательности	2	2	1
18.	**Прочитайте текст и установите последовательность операций при написании обзора литературы:** А. Критический анализ и сравнение источников. Б. Поиск и отбор релевантных источников. В. Синтез информации и формулировка собственных выводов. Г. Определение темы и ключевых вопросов обзора. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.	Г, Б, А, В	Закрытый на установление последовательности	2	2	4
19.	**Прочитайте текст и установите**	В, Г, А, Б	Закрытый на	2	2	1

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>последовательность шагов в процессе информационного поиска:

А. Уточнение запроса и итеративный поиск.
Б. Анализ и оценка найденных результатов.
В. Формулировка информационной потребности (темы).
Г. Выбор инструментов и источников поиска.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.</td><td></td><td>установление последовательности</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Признаком достоверного веб-источника информации является:

А. Анонимность автора
Б. Наличие рекламных баннеров
В. Указание автора, его аффилиации и источников данных
Г. Яркое, броское оформление сайта</td><td>В</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ.

Синтез информации в исследовательской работе – это процесс:

А. Копирования данных из разных источников
Б. Объединения и переосмысления данных из разных источников для формирования новых выводов
В. Удаления лишней информации
Г. Проверки информации на достоверность</td><td>Б</td><td>Закрытого типа с выбором одного ответа</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>22.</td><td>Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.

При поиске академической информации эффективными стратегиями являются:

А. Поиск только в Google.
Б. Использование ключевых слов из аннотаций найденных статей для нового поиска.
В. Просмотр списков литературы в релевантных статьях (поиск "назад").
Г. Ограничение поиска материалами только на родном языке.</td><td>Б, В</td><td>Закрытый на выбор нескольких правильных ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>23.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между методом научного познания и его описанием:

<table><tr><td>Метод</td><td>Описание</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Закрытого типа на установление соответствия</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	1. Анализ — А. Мысленное или реальное соединение частей в целое для выявления новых свойств. 2. Синтез — Б. Создание упрощенного представления (модели) системы для изучения ее поведения. 3. Моделирование — В. Разделение объекта на составные части для изучения их свойств. Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |					
24.	**Прочитайте текст и установите соответствие между компонентом системного подхода и вопросом, на который он отвечает:** Компонент — Вопрос 1. Входы системы — А. Как преобразуются ресурсы и информация? 2. Процесс (обработка) — Б. Что система производит? (Результат) 3. Выходы системы — В. Какие ресурсы и информация поступают в систему? Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами. 1 | 2 | 3 | |	1 | 2 | 3 В | А | Б	Закрытого типа на установление соответствия	3	2	1
25.	**Прочитайте текст и установите последовательность этапов классического научного исследования:** А. Формулировка гипотезы. Б. Сбор и анализ данных. В. Определение проблемы и постановка цели. Г. Интерпретация результатов и выводы. Д. Планирование исследования. Запишите соответствующую последовательность букв слева	В, А, Д, Б, Г	Закрытый на установление последовательности	2	2	4

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	направо.					

ФТД.03 «Психология общения»

(Шифр и наименование дисциплины)

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
1.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Толерантному поведению в организации характерно _____	Терпимость и уважение к правилам жизни других этносов, культур	Задание открытого типа на дополнение	1	1	1
2.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Стратегия взаимодействия в конфликте, для которой характерно ведение переговоров участниками конфликта и стремление идти на взаимные уступки — это_____.	Компромисс	Задание открытого типа на дополнение	1	1	1
3.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между людьми – это _____.	Стиль общения	Задание открытого типа на дополнение	1	1	1
4.	**Прочитайте вопрос и запишите развернутый ответ:** Можно ли считать деловым общением коммуникации с голосовыми помощниками типа Алисы (Яндекс)?	Можно, так как голосовой помощник выводит из Сети справочную, правовую, экономическую и прочую информацию делового плана, заменяя тем самым консультанта или помощника реального.	Задание открытого типа с развернутым ответом	2	2	2
5.	**Прочитайте текст вопроса и выберите два правильных ответа.** Эмоциональный интеллект направлен на: А. Восприятие и выражение эмоций. Б. Познание среды деятельности. В. Использование эмоций для достижения поставленных задач, связанных с отношениями и мотивацией. Г. Планирование делового общения.	А, В	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	2	2	2
6.	**Прочитайте текст вопроса и выберите правильный ответ. Выбор ответа обоснуйте.** Являются ли профсоюзы посредником в деловом общении работодателей и трудовых коллективов? А. Не являются. Б. Являются. В. Являются, если работник обращается в профсоюз с соответствующим заявлением.	Б. Являются, так как деловые переговоры и заключение коллективного договора есть главный итог работы профсоюзной организации.	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа и обоснование выбора	2	2	2
7.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Барьер делового общения,	В	Задание закрытого типа с выбором одного ответ	1	1	3

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	возникающий тогда, когда не нравится, как выглядит партнёр по общению - это: А. Этический барьер. Б. Барьер отрицательных эмоций. В. Эстетический барьер. Г.Личностный барьер.					
8.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Барьер делового общения, возникающий в ситуации несовместимости нравственных позиций партнеров по общению - это А. Барьер стилей общения. Б. Этический барьер. В. Эстетический барьер. Г. Барьер взаимодействия.	Б	Задание закрытого типа с выбором одного ответ	1	1	3
9.	**Установите в порядке убывания дистанции межличностного контакта при общении.** А.Интимная. Б. Социальная. В. Личная. Запишите ответ в виде последовательности букв слева направо.	БВА	Закрытый на установление последовательности	2	2	4
10.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Барьер делового общения, возникающий в ситуации несовместимости личностных особенностей - это А. Барьер стилей общения. Б. Этический барьер. В. Эстетический барьер. Г. Личностный барьер.	Г	Задание закрытого типа с выбором одного ответ	1	1	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
11.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Дайте понятие толерантному поведению в организации.	Толерантное поведение в организации – это терпимость и уважение к правилам жизни других этносов, культур.	Задание открытого типа с развернутым ответом	2	2	1
12.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Интолерантному поведению в организации характерно наличие агрессии, конфликтов, враждебного поведения к людям других рас и _____.	культур	Задание открытого типа на дополнение	1	1	1
13.	**Прочитайте текст и дополните фразу.** Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между людьми – это _____	стиль общения	Задание открытого типа на дополнение	1	1	1

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
14.	**Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.** Поясните, можно ли считать деловым общением коммуникации с голосовыми помощниками типа Алисы (Яндекс).	Общение с голосовыми помощниками типа Алисы (Яндекс) можно считать деловым общением коммуникации, так как голосовой помощник выводит из Сети справочную, правовую, экономическую и прочую информацию делового плана, заменяя тем самым консультанта или помощника реального.	Задание открытого типа с развернутым ответом	2	2	2
15.	**Прочитайте текст и выберите два правильных ответа.** Эмоциональный интеллект направлен на: А. Восприятие и выражение эмоций. Б. Познание среды деятельности. В. Использование эмоций для достижения поставленных задач, связанных с отношениями и мотивацией. Г. Планирование делового общения.	А, В	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	2	2	2
16.	**Прочитайте текст вопроса и дополните фразу.** Посредником в деловом общении работодателей и трудовых коллективов являются _____.	профсоюзы	Задание открытого типа на дополнение	1	1	2
17.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Барьер делового общения, возникающий тогда, когда не нравится, как выглядит партнёр по общению - это: А. Этический барьер. Б. Барьер отрицательных эмоций. В. Эстетический барьер. Г. Личностный барьер	В	Задание закрытого типа с выбором одного ответ	1	1	3
18.	**Прочитайте текст и выберите правильный ответ.** Барьер делового общения, возникающий в ситуации несовместимости нравственных позиций партнеров по общению – это: А. Барьер стилей общения. Б. Этический барьер. В. Эстетический барьер. Г. Барьер взаимодействия.	Б	Задание закрытого типа с выбором одного ответ	1	1	3
19.	**Установите в порядке убывания дистанции межличностного контакта при общении.** А. Интимная. Б. Социальная.	Б, В, А	Закрытый на установление последовательности	2	2	4

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>В. Личная.

Запишите ответ в виде последовательности букв слева направо</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Барьер делового общения, возникающий в ситуации несовместимости личностных особенностей – это:
А. Барьер стилей общения.
Б. Этический барьер.
В. Эстетический барьер.
Г. Личностный барьер.</td><td>Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="7">УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</td></tr>
<tr><td>21.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Ключевым элементом коммуникации как деятельности в контексте саморазвития является:
А. Пассивное восприятие информации.
Б. Целенаправленный обмен знаниями и опытом.
В. Избегание обратной связи.
Г. Ограничение круга общения.</td><td>Б</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>22.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Какие стратегии коммуникации способствуют непрерывному образованию?
А. Участие в профессиональных сообществах.
Б. Чтение специализированной литературы.
В. Регулярные консультации с наставниками.
Г. Игнорирование новых тенденций.
Д. Обмен опытом с коллегами.</td><td>А, Б, В, Д</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>23.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Навыки коммуникации, которые помогают эффективно управлять временем:
А. Чёткое формулирование задач.
Б. Умение говорить «нет» ненужным коммуникациям.
В. Длинные монологи без структуры.
Г. Планирование встреч и обсуждений.
Д. Многозадачность во время общения.</td><td>А, Б, Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>24.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между механизмами перцепции и их определениями:

<table><tr><td>Механизм</td><td>Определение</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>А) Эмпатия</td><td>1) Осознание того, как меня воспринимает собеседник</td></tr>
<tr><td>Б) Идентификация</td><td>2) Способность сопереживать эмоциональному состоянию другого</td></tr>
<tr><td>В) Рефлексия</td><td>3) Отождествление себя с позицией другого человека</td></tr>
<tr><td>Г) Аттракция</td><td>4) Формирование позитивного отношения к собеседнику</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25.</td><td>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ.

Опишите три способа развития перцептивных навыков в профессиональном общении. Приведите пример применения каждого способа.</td><td>1) Активное слушание: задавать уточняющие вопросы («Правильно ли я понял, что вы чувствуете…»).

2) Наблюдение за невербаликой: отмечать изменения мимики, позы, жестов собеседника.

3) Рефлексия: после общения анализировать, насколько точно было воспринято состояние и намерения собеседника.</td><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>26.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный один ответ.

Главная функция коммуникативной стороны общения:
А. Организация совместной деятельности.
Б. Обмен информацией между участниками.
В. Восприятие и понимание собеседника.
Г. Распределение социальных ролей.</td><td>Б</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>27.</td><td>Прочитайте текст и выберите</td><td>А, Б</td><td>Задание закрытого</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>правильные ответы.

Какие средства относятся к вербальной коммуникации?
А. Устная речь.
Б Письменный текст.
В. Мимика.
Г. Интонация.
Д. Жесты.</td><td></td><td>типа с выбором нескольких ответов</td><td></td><td></td><td>2</td></tr>
<tr><td>28.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между сторонами общения и их характеристиками:

<table><tr><td>Сторона общения</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А) Коммуникативная</td><td>1) Восприятие и взаимопонимание участников</td></tr><tr><td>Б) Интерактивная</td><td>2) Обмен информацией с помощью вербальных и невербальных средств</td></tr><tr><td>В) Перцептивная</td><td>3) Организация взаимодействия, совместные действия</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>29.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типами взаимодействия и их примерами:

<table><tr><td>Тип взаимодействия</td><td>Пример</td></tr><tr><td>А) Кооперация</td><td>1) Спор между коллегами о методах работы</td></tr><tr><td>Б) Конкуренция</td><td>2) Команда разработчиков создаёт проект вместе</td></tr><tr><td>В) Конфронтация</td><td>3) Два отдела борются за бюджет</td></tr><tr><td></td><td>4) Участники конфликта отказываются идти на контакт</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>30.</td><td>Расположите этапы коммуникативного акта в правильной последовательности:

А) Получение обратной связи;
Б) Кодирование сообщения;</td><td>Д Б В Г А</td><td>Задание закрытого типа на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td></td><td>В) Передача сообщения через канал;
Г) Декодирование сообщения получателем;
Д) Формирование идеи.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный один ответ.

Социальная роль:
А. Положение человека в обществе.
Б. Ожидаемое поведение, связанное с определённым статусом.
В. Личные качества человека.
Г. Эмоциональное состояние в конкретной ситуации.</td><td>Б</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>32.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный один ответ.

Коммуникативные барьеры:
А. Способы улучшения взаимопонимания.
Б. Препятствия, мешающие эффективному обмену информацией.
В. Методы активного слушания.
Г. Формы невербальной коммуникации.</td><td>Б</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>33.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между техникой конструктивного общения и ее описанием:

<table><tr><td>Техника</td><td>Описание</td></tr><tr><td>А) Активное слушание</td><td>1) Выражение своих чувств без обвинений</td></tr><tr><td>Б) «Я-сообщение»</td><td>2) Повторение и переформулирование слов собеседника</td></tr><tr><td>В) Уточняющий вопрос</td><td>3) Вопрос, проясняющий позицию собеседника</td></tr><tr><td>Г) Признание эмоций</td><td>4) Подтверждение чувств другого («Я понимаю, что ты расстроен»)</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>34.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Факторы, которые создают языковые барьеры:
А. Акцент говорящего.
Б. Использование терминов, непонятных собеседнику.
В. Быстрая речь.
Г. Негативные эмоции.
Д. Разный культурный код.</td><td>А, Б, В</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ задания</th><th>Содержание задания</th><th>Ответ на задание</th><th>Тип задания</th><th>Уровень сложности</th><th>Время выполнения задания, мин</th><th>Номер темы В РПД</th></tr>
<tr><td>35.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между видами языковых барьеров и их характеристиками:

<table><tr><td>Вид барьера</td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А) Фонетический</td><td>1) Непонимание смысла слов из-за разных значений</td></tr><tr><td>Б) Семантический</td><td>2) Трудности восприятия из-за акцента или невнятной речи</td></tr><tr><td>В) Стилистический</td><td>3) Несоответствие формы и содержания (например, шутка в серьёзном докладе)</td></tr><tr><td>Г) Логический</td><td>4) Нарушение причинно-следственных связей в изложении</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Б</td><td>А</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>36.</td><td>Расположите этапы преодоления коммуникативного барьера в правильной последовательности:

А. Осознание наличия барьера.
Б. Анализ причин помехи.
В. Выбор стратегии преодоления.
Г. Применение выбранного метода.
Д. Оценка результата.</td><td>А Б В Г Д.</td><td>Задание закрытого типа на установление последовательности</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>37.</td><td>Прочитайте текст и выберите правильный один ответ.

Определите тип конфликта, который возникает между отдельными людьми:
А. Внутриличностный.
Б. Межличностный.
В. Межгрупповой.
Г. Организационный.</td><td>Б</td><td>Задание закрытого типа с выбором одного ответ</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>38.</td><td>Прочитайте текст и выберите Все правильные ответы.

Укажите, какие факторы могут спровоцировать конфликт:
А. Различия в ценностях.
Б. Нечёткое распределение обязанностей.
В. Эффективная коммуникация.
Г. Ограниченные ресурсы.
Д. Совпадение интересов.</td><td>А, Б, Г</td><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>39.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие между типами конфликтов и их примерами:

<table><tr><td>Тип конфликта</td><td>Пример</td></tr></table></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>В</td><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td></tr></table></td><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
</table>

№ задания	Содержание задания	Ответ на задание	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения задания, мин	Номер темы В РПД
	<table><tr><td>А) Внутриличностный</td><td>1) Спор между отделами за бюджет</td></tr><tr><td>Б) Межличностный</td><td>2) Сотрудник не может выбрать между карьерой и семьёй</td></tr><tr><td>В) Межгрупповой</td><td>3) Конфликт между начальником и подчинённым из-за сроков проекта</td></tr><tr><td>Г) Организационный</td><td>4) Противоречия между правилами компании и потребностями сотрудников</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
40.	**Прочитайте текст и дайте развернутый ответ.** Опишите три способа профилактики конфликтов в коллективе. Приведите пример для каждого.	1) Чёткое распределение ролей и обязанностей (составить должностные инструкции). 2) Развитие навыков коммуникации — проводить тренинги по активному слушанию. 3) Создание каналов обратной связи — внедрить анонимную форму для предложений.	Задание открытого типа с развернутым ответом	2	2	4