





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный экономический университет»  
(УрГЭУ)

**ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА  
ЗАСЕДАНИЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ  
ИНСТИТУТА ИНСТИТУТА МЕНЕДЖМЕНТА,  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ИНЖИНИРИНГА**  
(наименование коллегиального органа)

15.03.2022

№ 6

г. Екатеринбург

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:** 14 чел. из 16 членов учебно-методической комиссии.

**СЛУШАЛИ:** Ученого секретаря кафедры технологии питания Кокореву Л.А. о подготовке фондов оценочных средств для проверки сформированности компетенций при освоении образовательной программы бакалавриата «Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания» направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее ФОС).

Кокорева Л.А. сообщила, что ФОС по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя:

- общие требования к системе оценивания сформированности компетенций;
- порядок формирования компетенций и проведения процедур по оценке сформированности компетенций;
- критерии оценивания уровня сформированности компетенций;
- тестовые задания для проверки сформированности *универсальных компетенций, общепрофессиональных компетенций*, предусмотренных ФГОС ВО;
- практические задания (кейсы) для проверки сформированности *профессиональных компетенций*, которые соответствуют области и видам профессиональной деятельности выпускников, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**ПОСТАНОВИЛИ:**

ФОС по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рекомендуется к реализации, при проведении независимой оценки качества подготовки обучающихся образовательных организаций высшего образования.

Председатель УМК

  
Подпись \_\_\_\_\_ С.В. Шихалев  
Расшифровка подписи

Секретарь

  
Подпись \_\_\_\_\_ Н.А. Лесникова  
Расшифровка подписи

**Экспертное заключение  
на фонд оценочных средств (далее – ФОС) компетенций по основной  
профессиональной образовательной программе высшего  
образования – бакалавриат по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля  
Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания**

г. Екатеринбург

01 марта 2022 года

ООО «Вест Ресторанс» провело экспертизу и оценку содержания ФОС компетенций основной профессиональной образовательной программы высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания, реализуемой в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» на соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.09.2020 № 59723.

В ходе экспертизы был рассмотрен фонд оценочных средств для проверки сформированности компетенций при освоении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по всем формам обучения (в том числе, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий), включающих в себя:

- общие требования к системе оценивания сформированности компетенций;
- порядок формирования компетенций и проведения процедур по оценке сформированности компетенций;
- критерии оценивания уровня сформированности компетенций;
- тестовые задания для проверки сформированности *универсальных компетенций*, предусмотренных ФГОС ВО;
- тестовые задания для проверки сформированности *общепрофессиональных компетенций*, предусмотренных ФГОС ВО;
- практические кейсы для проверки сформированности *профессиональных компетенций*, которые соответствуют области и видам профессиональной деятельности выпускников, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств компетенций разработан и принят Учебно-методической комиссией Института менеджмента, предпринимательства и инжиниринга УрГЭУ, утвержден Советом по учебно-методическим вопросам и качеству образования УрГЭУ.

На основании представленных материалов и требований, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по основной профессиональной образовательной программе высшего образования –

бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания сделаны следующие выводы:

1. Содержание тестовых заданий направлены на формирование *универсальных и общепрофессиональных компетенций*, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. В тесты включены важные, базовые знания, отражающие сущность, содержание и закономерности явлений, составляющих основу универсальных и общепрофессиональных компетенций. Вопросы тестовых заданий сформулированы четко, корректно, логично выстроены и рассчитаны на оценку уровня учебных достижений обучающихся в конкретной области знаний. Тестовые задания определяемы, ориентированы на получение от обучающегося однозначного заключения в виде правильного ответа. Абсурдные, неоднозначные варианты ответов в тестовых заданиях отсутствуют.

2. Содержание практических кейсов и индикаторов их достижения позволяют оценить, насколько сформированы *профессиональные компетенции* в области технологии продукции и организации общественного питания и насколько готов обучающийся к выполнению таких типов задач профессиональной деятельности как технологические, организационно-управленческие, проектные, научно-исследовательские. Практические кейсы носят компетентностно-ориентированный, прикладной характер и составлены с учетом профильных профессиональных стандартов (22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»), норм действующего законодательства в области организации деятельности предприятий общественного питания и требований работодателей.

3. Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций. Фонды оценочных средств компетенций позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Для оценивания уровня сформированности компетенций применяется 100-балльная система оценивания (с переводом рейтинга в пятибалльную систему), которая в зависимости от полученного итогового балла может соответствовать *высокому* (5 баллов – 100%-85%, 4 балла – 84%-70%), *среднему* (3 балла – 69%-50%), *низкому* (0 баллов – 49% и менее) уровням сформированности компетенций. Содержание критериев изложено понятным и доступным языком.

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение:

ФОС компетенций по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется к реализации, при проведении независимой оценки качества подготовки обучающихся образовательных организаций высшего профессионального образования.

Директор ООО «Вест Ресторанс»



П.И. Маслаков

## **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося по дисциплинам и практикам.

Показатель оценки сформированности уровня сформированности компетенций формируется на основе проведения **текущей аттестации** обучающегося по компетенциям.

Показатель рейтинга по каждой компетенции выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Результат входного контроля и общий показатель сформированности компетенций формируется включается в индивидуальный общий рейтинг обучающегося.

### ***Порядок формирования компетенций и проведения процедур по оценке сформированности компетенций***

**В начале первого курса** (входной контроль) – результаты ЕГЭ или балл вступительных испытаний.

66 баллов и более – 5 баллов

65-60 баллов – 4 балла

60 баллов – 3 балла

**Первый курс** – формирование универсальных компетенций;

**В начале второго курса (сентябрь)** – проверка уровня сформированности универсальных компетенций;

**Второй курс** – формирование общепрофессиональных компетенций;

**В начале 3 курса (сентябрь)** – проверка уровня сформированности общепрофессиональных компетенций;

**Третий курс** – формирование профессиональных компетенций;

**В начале 4 курса (сентябрь)** – проверка уровня сформированности профессиональных компетенций;

**Четвертый курс** - все компетенции отрабатываются до уровня, установленного ОПОП, результаты сформированности компетенций проверяются на итоговой государственной аттестации.

Индивидуальный рейтинг обучающегося может учитываться при обсуждении результатов итоговой государственной аттестации.

Используется **100-бальная система оценивания**.

**Порядок перевода рейтинга**, предусмотренных системой оценивания, по дисциплинам, практикам, итоговой государственной аттестации в пятибалльную систему.

**Критерии оценки уровня сформированности компетенций**

<b>Показатель оценки</b>	<b>По 5-балльной системе</b>	<b>Характеристика показателя</b>	
100% - 85%	5 баллов	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, <b>самостоятельно</b> умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов <b>на высоком уровне</b>	Высокий уровень сформированности компетенций
84% - 70%	4 балла	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, <b>самостоятельно</b> умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. <b>Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы(ответа и т.д.)</b>	
69% - 50 %	3 балла	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов <b>на среднем уровне.</b> <b>Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.</b>	Средний уровень сформированности компетенций
49 % и менее	0 баллов	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, <b>не умеют самостоятельно</b> применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. <b>Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач</b>	Низкий уровень сформированности компетенций

## **УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

<b>УК-1</b>	<b><i>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i></b>
-------------	--

### **Тестовые задания**

**В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Стратегия определяет:

- а) границы возможных действий и принимаемых решений;
- б) сознательность управления;
- в) эффективность использования внутреннего и внешнего потенциала.

2. Системное мышление – это:

- а) возникновение оригинальной идеи и новый подход к делу;
- б) способность понимать связи между объектами, предметами, явлениями, а также целостно их рассматривать;
- в) опосредованное и обобщённое отражение действительности.

3. Заранее спланированная реакция организации на изменения внешней среды – это:

- а) стратегическое планирование;
- б) стратегия;
- в) стратегическое управление.

4. Эксперт – это:

- а) специалист в области анализа и моделирование;
- б) специалист в предметной области;
- в) человек, умеющий решать определенные задачи.

5. Такова типовая схема работы исследователя с проблемой (расставьте в правильном порядке):

- а) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения) / оценка и обоснование проблемы;
- б) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии / построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения);
- в) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания) / построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения) / оценка и обоснование проблемы / словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии.

6. В основе проблемы лежит:

- а) противоречие между языковыми категориями;
- б) противоречие между мыслями;
- в) противоречие между знанием и незнанием.

7. Системный метод – это:

- а) измерение длины;
- б) формализация проблемы;
- в) математическая формула.

8. Цель системного мышления (подхода) – это:

- а) познать прикладные процессы;



- б) познать общие (междисциплинарные) законы;
- в) системное программирование.

9. Анализ – это:

- а) метод, представляющий собой мысленное расчленение исследуемого объекта на составные элементы с целью изучения его структуры, свойств, внутренних связей, отношений;
- б) способ собрать целое из функциональных частей;
- в) практический и теоретический подход, рассматривающий любое явление как цельную систему.

10. В исследованиях продуктивного мышления есть несколько магистральных подходов, одним из которых является:

- а) так называемый системный в понимании мышления;
- б) так называемый аналитический в понимании мышления;
- в) так называемый гештальтподход в понимании мышления.

11. Управленческое мышление включает:

- а) мыслительные техники латерального мышления;
- б) базовые (универсальные) и специфические виды мышления, зависящие от решаемых задач и видов деятельности;
- в) случайную стимуляцию.

12. Гештальтподход в понимании мышления – это:

- а) стереотипное мышление связано с нашей привычкой видеть определенное функциональное предназначение какого-то данного нам объекта;
- б) продуктивное мышление, которое в значительной степени завязано на то, как ученик понимает поставленную задачу;
- в) продуктивное мышление, прежде всего в разрезе возникновения инсайта, когда человека как бы озаряет и в результате этого появляется решение поставленной задачи.

13. Латеральное мышление – это:

- а) попытка найти альтернативные пути реструктуризации и реорганизации имеющейся информации, нестандартные способы решения проблем. Человек ищет не подход, а как можно больше различных подходов;
- б) это не критика, не осуждение, нападение или поиск недостатков. Он просто позволяет вырваться на свободу из пределов стереотипных способов работы;
- в) целенаправленный поиск и генерация альтернатив и создание альтернативных взглядов на ситуацию является одним из важнейших творческих действий.

14. Проблемы, связанные с продуктивным мышлением:

- а) продуктивное мышление, прежде всего в разрезе возникновения инсайта;
- б) является функциональная фиксированность;
- в) функциональная фиксированность, стереотипное мышление.

15. Репродуктивное мышление – это:

- а) процесс восстановления реальности по кусочкам, как она есть. В этот процесс практически не привносятся какие-либо изменения, тем самым этот вид воображения напоминает восприятие или извлечение воспоминаний из памяти;
- б) с помощью этого воображения человек стремится создать новый объект реальности, используя данную;

в) образы этого воображения возникают независимо от волевых усилий человека, они появляются спонтанно в сознании.

16. Элементы логики:

- а) понятие, суждение, умозаключение;
- б) диалектическое мышление, анализ и синтез, логическое мышление;
- в) мысли, чувства, понятия, анализ.

17. Виды логического мышления:

- а) диалектическое мышление, анализ и синтез, логическое мышление;
- б) функциональная фиксированность, анализ;
- в) стереотипное мышление, образное мышление.

18. «Сравнение» – это:

- а) познавательный процесс, приводящий к выделению и означиванию относительно устойчивых свойств окружающего мира;
- б) выделение каких-то предметов и их сравнение (и то и другое по разумению исследователя; сравнение) по каким-то признакам;
- в) часть процесса отношения (выделения); сопоставление (того и так, как считает исследователь) всегда по каким-то признакам.

19. Эмпирическое познание – это:

- а) совокупность процессов, процедур и методов приобретения знаний о явлениях и закономерностях объективного мира;
- б) результат процесса познания действительности; знаково оформленная система идеальных образов;
- в) фактофиксирующее знание об изучаемом научном объекте.

20. Обобщением называется логическая операция:

- а) логическая операция ограничения понятия широко применяется в правовой деятельности, в частности при квалификации конкретного преступления. В этом случае осуществляется последовательный переход от понятия с большим объемом к понятию с меньшим объемом;
- б) называется логическая операция перехода от видового понятия к родовому путем исключения из содержания данного видового понятия его видообразующего признака;
- в) логическая операция, которая раскрывает содержание понятия либо устанавливает значение термина.

21. Что такое продуктивное мышление?

- а) это такой мыслительный процесс, в результате которого появляются какие-то очень ценные, важные результаты. Это могут быть идеи, инновации, новое состояние или мировоззрение человека;
- б) это то, что дано в условиях задачи: какая целевая ситуация требуется в результате решения этой задачи, какие средства даны для ее решения. А вот с субъективной структурой все немного сложнее;
- в) это то, как человек видит поставленную задачу внутри себя. Мы по своему опыту знаем, что бывает так, что ученик сходу схватывает условия задачи и потом быстро ее решает.

22. Способ мышления, при котором человек ставит под сомнение поступающую информацию, собственные убеждения, называется:

- а) клиповое мышление;
- б) критическое мышление;
- в) аналитическое мышление.

23. Какая умственная деятельность не относится к критическому мышлению?

- а) запоминание;
- б) понимание;
- в) рассудительность.

24. На что опирается критическое мышление определяя слабые места и устанавливая правдивости фактов и предположений?

- а) логику и причинно-следственные связи;
- б) интуицию и чутье;
- в) собственный опыт.

25. Клиповое мышление – это:

- а) особенность человека воспринимать мир через короткие яркие образы и послания, например, через ленту теленовостей, небольших статей или коротких видеоклипов;
- б) совокупность способов и процессов образного решения задач, предполагающих зрительное представление ситуации и оперирование образами составляющих ее предметов, без выполнения реальных практических действий с ними;
- в) тип мышления, в котором не выделяются этапы, вся задача воспринимается комплексно, и человек приходит к выводу, который может быть и верным, и ошибочным, не успев пронаблюдать процесс формирования мыслей об этом.

26. Чему способствует критическое мышление?

- а) позволяет устанавливать правдивость фактов и предположений;
- б) объективному взгляду на идеи, решения и поступки;
- в) все варианты верны.

27. Эффективное решение проблемы - это:

- а) решение, которое достигается экономически выгодными ресурсами;
- б) решение, которое достигается проблемными ресурсами;
- в) решение, которое достигается «само по себе», только за счёт уже имеющихся ресурсов.

28. Системным не является метод:

- а) анализа;
- б) абстрагирования;
- в) архивирования.

29. Системный ресурс (из перечисленных ниже) – это:

- а) базе данных;
- б) пространственно-временные связи процессов, событий;
- в) библиотека вуза.

30. Существенное расхождение между желаемым и фактическим состоянием объекта управления и внешней среды – это:

- а) цель;
- б) задача;
- в) проблема.

**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Целеполагание – это:

- а) процесс выбора и постановки целей, определяющий жизненную и деловую стратегию развития;
- б) порядок подчинённости низших звеньев к высшим, организация их в структуру;
- в) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период.

2. Цель проекта – это:

- а) сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта;
- б) утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта;
- в) комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта.

3. Реализация проекта – это:

- а) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период;
- б) наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта;
- в) комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей.

4. Проект отличается от процессной деятельности тем, что:

- а) процессы менее продолжительные по времени, чем проекты;
- б) для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей;
- в) процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания.

5. Для чего предназначен метод критического пути?

- а) для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта;
- б) для определения возможных рисков;
- в) для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта.

6. Структурная декомпозиция проекта – это:

- а) наглядное изображение в виде графиков и схем всей иерархической структуры работ проекта;
- б) структура организации и делегирования полномочий команды, реализующей проект;
- в) график поступления и расходования, необходимых для реализации проекта, ресурсов.

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

- а) инфляцию и политическую ситуацию в стране;
- б) инфляцию, уровень безработицы и альтернативные варианты инвестирования;
- в) инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования.

8. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?

- а) стадия проекта;
- б) жизненный цикл проекта;
- в) результат проекта.

9. В Microsoft Project есть следующие типы ресурсов:

- а) материальные, трудовые, затратные;
- б) материальные, трудовые, временные;
- в) трудовые, финансовые, временные.

10. Стратегия проекта – это:

- а) желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения;
- б) направления и основные принципы осуществления проекта;
- в) получение прибыли.

11. Основным результатом стадии разработки проекта:

- а) сводный план осуществления проекта;
- б) концепция проекта;
- в) достижение цели и получение ожидаемого результата проекта.

12. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и:

- а) контрольных исправлений;
- б) опытной эксплуатации;
- в) модернизации.

13. В основе целеполагания лежат:

- а) мотивы;
- б) осознанность;
- в) все варианты верны.

14. Дерево целей:

а) это структурированная совокупность целей, разделенная на сектора, отвечающие за разные сферы жизни человека: здоровье, семью, работу и т.д.;

б) предполагает, что цель высшего порядка соответствует вершине дерева, а ниже в несколько ярусов располагаются локальные цели (задачи), с помощью которых обеспечивается достижение целей верхнего уровня;

в) предполагает, что локальные цели соответствуют вершине дерева, а ниже, у основы располагается генеральная цель.

15. Колесо баланса:

а) один из известных методов анализа текущего состояния жизни, его придумал Пол Дж. Майер, американский бизнесмен, миллионер и мотивационный коуч;

б) диаграмма — круг, разделенный на сектора, отвечающий за разные сферы жизни человека: здоровье, семью, работу и т.д.;

в) все варианты верны.

16. Аббревиатура целей по SMART обозначает набор свойств, которыми должна обладать цель, когда вы ее формулируете:

- а) конкретная, измеримая, достижимая, согласованная, ограниченная во времени;
- б) конкретная, измеримая, достижимая, эффективная, ограниченная во времени;
- в) конкретная, понятная, достижимая, согласованная, ограниченная во времени.

17. Любые цели, проверенные и отвечающие требованиям по пяти критериям SMART, называются:

- а) «логичными целями»;
- б) «востребованными целями»;
- в) «умными целями».

18. Задача в контексте целеполагания — это:

- а) путь достижения цели;
- б) средство достижения цели;
- в) метод достижения цели.

19. Технология разработки решения посредством выбора включает следующие этапы:

- а) выявление проблемы; выявление альтернатив решения этой проблемы; сравнение альтернатив с точки зрения того, какая из них лучше решает проблему в данных конкретных условиях, и выбор наилучшей; определение способов реализации принятого решения; доведение решения до исполнителя; контроль над исполнением решения;
- б) выявление проблемы; определение способов реализации принятого решения; доведение решения до исполнителя; контроль над исполнением решения;
- в) выявление проблемы; выявление путей решения этой проблемы; определение способов реализации принятого решения; доведение решения до исполнителя; контроль над исполнением решения.

20. Для метода Дельфи, используемого при принятии решений, характерно:

- а) экспертная оценка, реализуемая на условиях анонимности и многоуровневости оценивания;
- б) нахождение способа определения верного решения при помощи комплекса определённых действий, таких как мозговые штурмы, интервью и опросы;
- в) все ответы верны.

21. В процессе использования метода Дельфи принимают участие две ключевые группы людей:

- а) эксперты, представляющие свою точку зрения на исследуемую проблему, и аналитики, приводящие мнения экспертов к единому знаменателю;
- б) эксперты, представляющие свою точку зрения на исследуемую проблему, и сотрудники организации, задачи которой подлежат изучению;
- в) сотрудники организации, задачи которой подлежат изучению, и аналитики, приводящие мнения сотрудников к единому знаменателю.

22. SWOT-анализ как метод принятия решений на этапе стратегического планирования помогает выявить внутренние и внешние факторы посредством разделения на четыре категории:

- а) преимущества, недостатки, возможности, угрозы;
- б) сильные стороны, слабые стороны, возможности, угрозы;
- в) сильные стороны, слабые стороны, преимущества, недостатки.

23. Метод анализа проблемных ситуаций и определения поля поиска решений, который реализуется через ответы на вопросы: «Что?», «Кто?», «Где?», «Как?», «Зачем?», «Чем?» и «Когда?»:

- а) Матрица идей Буша;
- б) SWOT-анализ;
- в) ТРИЗ.

24. Метод, который указывает путь к поиску одного или нескольких решений проблемы. С помощью него создается алгоритм получения изобретательских идей, разрабатываются принципы, позволяющие найти оригинальные решения:

- а) Матрица идей Буша;
- б) SWOT-анализ;
- в) ТРИЗ.

25. Инструмент поиска решений, представляющий собой четыре квадранта с двумя осями – важностью и срочностью. В каждый из них заносятся дела и задачи, и в результате человек получает объективную картину приоритетных задач:

- а) Матрица идей Буша;
- б) Матрица Эйзенхауэра;
- в) Квадрат Декарта.

26. Техника принятия решения, которая подразумевает ответы на четыре основных вопроса: Что будет, если это произойдет? Что будет, если это не произойдет? Чего не будет, если это произойдет? Чего не будет, если это не произойдет?

- а) Матрица идей Буша;
- б) Матрица Эйзенхауэра;
- в) Квадрат Декарта.

27. Автором цитаты: «У меня есть два типа проблем: срочные и важные. Срочные не важны, а важные — всегда несрочные», является:

- а) Дуайт Эйзенхауэр;
- б) Стивен Кови;
- в) Рене Декарт.

28. Автором цитаты: «Если бы мне отвели час для спасения мира, я бы потратил 55 минут на анализ проблемы и 5 – на ее решение», является:

- а) Брайан Трейси;
- б) Роберт Кийосаки;
- в) Альбер Эйнштейн.

29. Руководитель допускает ошибку, если:

- а) принимает решение на эмоциях;
- б) принимает решение вместо подчиненных, «делая» их исполнителями;
- в) во всех вышеописанных случаях.

30. Какие инструменты можно отнести к эвристическим методам принятия решений?

- а) Метод экспертных оценок;
- б) Имитационная модель;
- в) Быстрое принятие и согласование решений.

**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Генератор в ролевом распределении в команде – это:

- а) член команды прагматичного и практичного склада мышления с навыками планирования и организации практической деятельности;
- б) член команды с наиболее раскрепощенным образным складом мышления с высокой образовательной подготовкой и широким кругозором с хорошо развитым творческим мышлением;
- в) член команды со склонностью и опытом системного анализа широкого видения, который умеет придать идее законченный вид, сделать ее понятной и привлекательной не только для автора и ее соратников и для обычных людей.

2. К числу производственных ролей членов команды относят:

- а) координатор;
- б) лидер мнения;
- в) связной.

3. Какие существуют роли у индивидуальных участников команды:

- а) Основные;
- б) специальные;
- в) функциональные.

4. Концептуализатором в ролевом распределении в команде является:

- а) член команды прагматичного и практичного склада мышления с навыками планирования и организации практической деятельности;
- б) член команды со склонностью и опытом системного анализа широкого видения, который умеет придать идее законченный вид, сделать ее понятной и привлекательной не только для автора и ее соратников и для обычных людей;
- в) член команды, обладающий навыками выделения критериальных признаков и проведения сопоставительных оценок в различных сценариях действий.

5. Реализатор в ролевом распределении в команде это:

- а) член команды прагматичного и практичного склада мышления с навыками планирования и организации практической деятельности;
- б) член команды с наиболее раскрепощенным образным складом мышления с высокой образовательной подготовкой и широким кругозором с хорошо развитым творческим мышлением;
- в) член команды, обладающий навыками выделения критериальных признаков и проведения сопоставительных оценок в различных сценариях действий.

6. Роль критика в различных классификация ролевого поведения схожа с ролью:

- а) организатора;
- б) скептика;
- в) члена команды.

7. Выделяют несколько командных ролей:

- а) генератор возможностей, исследователь ресурсов, координатор, организатор, оценщик, рабочий, реализатор, завершитель, специалист;



- б) генератор идей, исследователь ресурсов, координатор, организатор, мотиватор, рабочий, реализатор, завершитель, специалист;
- в) генератор идей, исследователь ресурсов, координатор, организатор, оценщик, рабочий, реализатор, завершитель, специалист.

8. В каких случаях члены команды обращаются к качественным методам прогнозирования:

- а) нехватка информации, получаемой количественными методами прогнозирования;
- б) отсутствие возможности получить информацию другими методами;
- в) при отсутствии достаточных средств на проведение прогнозов.

9. Коллективный метод, который предполагает создание постоянно действующих групп из 5-7 человек, совместно решающих творческие задачи на протяжении длительного времени:

- а) метод целевых обсуждений;
- б) мозговая атака;
- в) синектический.

10. Метод, который позволяет оценить работу команды, определить отклонения от запланированного уровня, установить их причины и выявить резервы:

- а) графический метод;
- б) индексный метод;
- в) метод сравнений.

11. Обязательство члена команды выполнять задачи, закрепленные за должностью, которую он занимает и отвечать за результаты своей деятельности – это:

- а) обязанность;
- б) ответственность;
- в) полномочия.

12. Ограниченное право распоряжаться ресурсами и определять действия членов команды – это:

- а) влияние;
- б) ответственность;
- в) полномочия.

13. Планирование действий в команде – это:

- а) оценка затрат времени для каждой операции;
- б) создание следующего звена между постановкой цели и программой ее реализации;
- в) уточнение ролей, взаимоотношений для каждого вида деятельности.

14. Преимуществом принятия коллективного (командного) решения является:

- а) большие затраты времени;
- б) возможность каждого члена группы высказать свое мнение и обосновать его;
- в) принятие решения единолично.

15. Тактика работы команды - это:

- а) долгосрочная стратегия;
- б) краткосрочные действия, средство реализации стратегии;
- в) оперативная стратегия.

16. Целью планирования деятельности команды является:
- а) обоснование затрат;
  - б) обоснование численности работников;
  - в) определение целей, сил и средств.
17. Канал неформальных коммуникаций в команде можно назвать:
- а) каналом достоверной информации;
  - б) каналом распространения слухов;
  - в) межуровневыми коммуникациями.
18. Наиболее полно определяет роль информации в процессе разработки, принятия и реализации управленческого решения в команде следующее определение:
- а) информация необходима для разработки и принятия решения;
  - б) информация необходима на всех стадиях разработки, принятия и реализации решения;
  - в) каждый тип решения имеет свою информационную базу.
19. Обмен содержащими информацию знаками в команде без использования слов представляет собой:
- а) обмен вербальными символами;
  - б) обмен невербальной информацией;
  - в) помехи обратной связи.
20. Поток информации от управляющей подсистемы к управляемой подсистеме:
- а) обратный;
  - б) прямой;
  - в) смешанный.
21. Фасилитация — это:
- а) набор инструментов и практик, которые позволяют эффективно организовать групповое обсуждение, коммуникацию;
  - б) метод прогнозирования и постановки целей;
  - в) набор инструментов для оценки, обучения и развития персонала.
22. Реакция получателя, показывающая, понятна или непонятна переданная в команде информация, обозначает:
- а) неумение слушать;
  - б) обратную связь;
  - в) передачу сообщения.
23. Свойство систем, которое отражает способ взаимодействия между системой и ее внешней средой, между структурными элементами внутри системы:
- а) иерархичность;
  - б) коммуникативность;
  - в) реагирование на ситуацию.
24. Обмен информацией в команде можно улучшить:
- а) распространением слухов;
  - б) регулируя информационные потоки;
  - в) созданием информационных перегрузок.
25. Групповая динамика это:

- а) изменения, происходящие в коллективах, осуществляя которые работники вступают в непосредственные отношения;
- б) передвижения персонала внутри группы;
- в) совокупность процессов и явлений, характеризующих цикл жизнедеятельности группы.

26. На решение каких задач НЕ направлены действия, связанные с развитием командного духа:

- а) делегирование полномочий;
- б) повышение лояльности персонала к организации;
- в) усиление неформального авторитета руководителей.

27. Для методологии Agile как подхода к управлению проектными командами характерна следующая ценность:

- а) люди и взаимодействие важнее процессов и инструментов;
- б) готовность к изменениям важнее следования первоначальному плану;
- в) все варианты верны.

28. Мотивация в команде – это:

- а) правила, способствующие повышению эффективности труда;
- б) процесс побуждения к деятельности для достижения цели;
- в) совокупность ведущих мотивов.

29. Лидерство в команде – это:

- а) возможность целенаправленно оказывать влияние на потребителей продукции организации;
- б) искусство влиять на людей с тем, чтобы они по доброй воле стремились к достижению целей, которые не являются их личными целями;
- в) искусство принимать управленческие решения.

30. Добровольное подчинение как одна из основ власти в команде возникает по причине:

- а) владения информацией;
- б) личной харизмы;
- в) ненависти.

## Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

## Английский язык

- 1) This is my department – Customer Service. Lauren is \_\_\_ boss.
- a) my;
  - б) her;
  - в) his.
- 2) She is good \_\_\_ dealing with people.
- a) with;
  - б) at;
  - в) in.
- 3) \_\_\_ there any restaurants in the Conference Centre?
- a) Are;
  - б) Is;
  - в) Do.
- 4) How much \_\_\_ for the new printer?
- a) paid;
  - б) do you pay;
  - в) did you pay.
- 5) I want to visit your head office. \_\_\_ send me the address?
- a) Can you;
  - б) Are you;
  - в) Have you.
- 6) I think your laptop is \_\_\_ than mine.
- a) good;
  - б) better;
  - в) the best.
- 7) The competitors offer \_\_\_ prices than us.
- a) lower;
  - б) more lower;
  - в) more low.
- 8) Sorry, I can't help you now. I \_\_\_ on my presentation.
- a) was working;
  - б) working;
  - в) am working.
- 9) How often do you usually meet with your team?
- a) Once a week;
  - б) Last week;
  - в) Next week.

10) Hi, I'm back from my business trip. It was great. I \_\_\_ 5 days visiting customers, which was very interesting.

- a) spend;
- b) spent;
- c) spende.

11) \_\_\_ you already emailed the annual report to the Board?

- a) have;
- b) did;
- c) will.

12) The CEO's office is \_\_\_ the conference room.

- a) between;
- b) next to;
- c) under.

13) We \_\_\_ for an imaginative but focused web designer to join our US team.

- a) are now looking;
- b) are now look;
- c) were now looking.

14) They moved production to a new factory \_\_\_ .

- a) now;
- b) last year;
- c) next week.

15) Who do you work for? \_\_\_

- a) I am a Sales manager;
- b) I work for BMW;
- c) I am in charge of production.

16) We don't buy from BND. Their prices are too \_\_\_ .

- a) fast;
- b) high;
- c) quiet.

17) I am a student. I don't have much time, that's why I want a \_\_\_ job.

- a) full-time;
- b) interesting;
- c) part-time.

18) They are a large company. They \_\_\_ around 60,000 people in total.

- a) employ;
- b) develop;
- c) export.

19) Tata Motors is an automobile company. They \_\_\_ .

- a) sell oil and gas;
- b) make cars;
- c) provide services.

20) What \_\_\_ does your company export to China?

- a) products;
- b) employees;
- v) offices.

21) I take photos, send emails and messages with my \_\_\_ .

- a) smartphone;
- b) webcam;
- v) USB stick.

22) You aren't in my \_\_\_ list. Can you tell me your phone number, please?

- a) office;
- b) contact;
- v) password.

23) Do you know the WI-FI \_\_\_ to get Internet access in the meeting room?

- a) phone;
- b) connection;
- v) password.

24) When I meet new people in my job, we usually exchange \_\_\_ .

- a) application forms;
- b) business cards;
- v) invoices.

25) Restaurants and hotels are in the \_\_\_ industry.

- a) hospitality;
- b) telecommunications;
- v) banking.

26) What's the problem with the projector?

- a) I don't use it;
- b) I don't know how to use it;
- v) No, I don't.

27) ABC Computers. Can I help you?

- a) Can you tell me your name, please?
- b) Hello. Can I order five laptops, please?
- v) Can you spell that, please?

28. Hi, I'm Rachel Stone from the UK office. I hear you work for our Sales Team in Spain?

- a) Yes, that's right;
- b) No, thanks;
- v) Nice talking to you.

29. We need to discuss the sales conference. Can we arrange a meeting?

- a) I can't meet then.
- b) OK, are you free on Friday?
- v) Is it any good?

30. How was the sales conference?

- a) That's right.
- б) It was great!
- в) No, not necessarily.

### Русский язык

1. При разговоре по телефону должны соблюдаться определенные этикетные формулы. Как первый сигнал к разговору не может употребляться выражение:

- а) Алло!
- б) Кто это?
- в) Слушаю

2. При прощании используются определенные этикетные формулы. Определите, какая из них может быть использована в строгой официальной обстановке:

- а) До встречи!
- б) Счастливо!
- в) Пока!

3. При несогласии с собеседником используются определенные этикетные формулы. Определите, какая из них будет предпочтительней в официальной обстановке, если партнер по общению ваш начальник:

- а) Это абсурд!
- б) Думаю, вы не совсем правы.
- в) Вы ошибаетесь!

4. Укажите словосочетание с грамматической ошибкой, возникшей из-за неправильного определения рода аббревиатуры:

- а) МГИМО открыл;
- б) ЕГЭ начался;
- в) МРОТ выросла.

5. Укажите, в каком ряду глагол не образует формы 1 лица настоящего времени:

- а) убедить;
- б) уходить;
- в) следить.

6. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова:

- а) лучший вариант;
- б) менее работоспособнее;
- в) более выгодный.

7. Фразеологизм “идти ва-банк” означает:

- а) поступать неосмотрительно;
- б) действовать, рискуя всем;
- в) двигаться стремительно.

8. Укажите пример с ошибкой в склонении фамилии:

- а) Роман Джека Лондона;
- б) Проект Илона Маска;

в) Выступление Валерия Кулик.

9. Неправильно выделен ударный гласный в слове:

а) ходАтайство;

б) катАлог;

в) колОсс.

10. Слова и выражения, свойственные речи коллектива, объединенного каким-либо одним родом трудовой деятельности, называются:

а) профессионализмами;

б) клише и штампами;

в) тропами.



**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Какая черта свойственна средневековой философии?
  - а) теоцентризм;
  - б) антропоцентризм;
  - в) социоцентризм.
  
2. У кого из русских мыслителей XIX в. центральной является идея соборности?
  - а) у просветителей;
  - б) у западников;
  - в) у славянофилов.
  
3. Выделите философское определение понятия «объективные условия»:
  - а) факторы, условия, обстоятельства, не зависящие от воли, сознания и субъективных желаний людей;
  - б) природные условия;
  - в) географическая среда.
  
4. Какие из отношений, перечисленные ниже, не относятся к производственным?
  - а) семейные отношения;
  - б) отношения собственности;
  - в) отношения распределения.
  
5. Основателями какой исторической формы материализма были К. Маркс и Ф. Энгельс?
  - а) стихийного;
  - б) диалектического;
  - в) метафизического.
  
6. Согласно З. Фрейду, определяющим началом в психике человека является:
  - а) бессознательное;
  - б) эго;
  - в) супер-эго.
  
7. Что является предметом философии?
  - а) все бесконечное многообразие явлений мира;
  - б) мир как целое, человек как часть мира, отношение человека к миру;
  - в) познание внутреннего мира человека.
  
8. Непознаваемая сущность вещей в философии И. Канта отражена в понятии:
  - а) «категорический императив»;
  - б) «вещь в себе»;
  - в) «трансцендентальное».
  
9. Что такое самосознание?
  - а) любовь к Богу;

- б) осознание, оценка человеком самого себя, своего знания, интересов, чувств, мотивов поведения;
- в) осознание абсолютной идеей пройденного ею пути.

10. Какая социально-философская позиция выражена в знаменитом высказывании Мишеля Монтеня: «Души императоров и сапожников скроены по одному и тому же образцу»?

- а) идея естественного равенства людей;
- б) идея божественного происхождения человека;
- в) идея социального неравенства людей.

11. Какой вывод соответствует истине?

- а) социальная революция – переход государственной власти от одной политической группы людей к другой;
- б) социальная революция – коренные преобразования в экономической, политической, социальной сферах общества;
- в) социальная революция – смена форм собственности.

12. Научно-техническая (НТР) и социотехническая (СТР) революции – разные явления или «две стороны одной медали»?

- а) это – разные явления, мало связанные между собой;
- б) СТР – по своему технико-технологическому содержанию – есть НТР, производящая в экономически развитых странах глубокие социальные перемены;
- в) обе данные революции совпадают по объему своих структурных элементов и составляющие понятия («НТР» и «СТР») можно рассматривать как синонимы.

13. Что такое «экономическая культура»?

- а) экономическое сознание;
- б) уровень квалификации работника;
- в) проявление экономического сознания в хозяйственной деятельности.

14. Какой период в истории можно считать началом научно-технической революции?

- а) научно-техническая революция развернулась в древности, с возникновением научных знаний;
- б) НТР – феномен середины XX века, процесс и результат синтеза прогресса науки и технико-технологических достижений;
- в) НТР – ровесник капитализма.

15. Какой исторический тип взаимодействия общества и природы нанес наиболее ощутимый ущерб природе?

- а) присваивающий;
- б) переход от присваивающей экономики к производящей;
- в) индустриальный.

16. Какой век принято считать началом эпохи Средневековья?

- а) конец V века;
- б) начало VIII века;
- в) середина XII века.

17. План «Барбаросса» предусматривал:

- а) Деление СССР на отдельные государства;
- б) Рабство всей Европы;
- в) Уничтожение единого государства, колонизацию европейской части СССР.

18. К причинам победы над фашистской Германией можно отнести:

- а) Проведение всех основных военных операций против Германии в зимнее время;
- б) Военная слабость Германии и ее союзников;
- в) Патриотизм советских граждан.

19. Эпоха первых правителей Руси характеризовалась:

- а) Мощными центробежными и сепаратистскими тенденциями;
- б) Становлением единоличной власти князя;
- в) Отходом от языческих верований.

20). Родовые владения русских бояр назывались:

- а) Феод;
- б) Латифундия;
- в) Вотчина.

21. Этика – учение:

- а) о прекрасном;
- б) о нравственном;
- в) о возможностях человеческого познания.

22. Основным объектом изучения в теории межкультурной коммуникации являются:

- а) различия в особенностях культуры и общения у представителей различных народов, расовых и этнических групп;
- б) язык, кухня, традиции;
- в) внешность, юмор.

23. Принадлежность индивида к какой-либо культуре или культурной группе, формирующая ценностное отношение человека к самому себе, другим людям, обществу и миру в целом. Это -

- а) культурная идентичность;
- б) эмпатия и имитация;
- в) социальная норма.

24. Какой вид культурных норм исключает элемент мотивации поведения, поскольку нормы, составляющие его должны выполняться автоматически?

- а) традиция;
- б) нравы;
- в) обычаи.

25. Что такое речевой этикет?

- а) это совокупность норм и правил поведения, обычно это неписаный кодекс, который каждый человек усваивает вместе с культурой;
- б) совокупность норм культурного делового общения;
- в) умственное действие, направленное на приведение психики человека в состояние углублённой сосредоточенности.

26. Социальные нормы - это:

- а) общепринятые в рамках социальной общности (группы) правила, образцы поведения или действия в определенной ситуации;
- б) форма общественного сознания, в которой отражаются идеи, представления, принципы и правила поведения людей в обществе;
- в) общепринятые и повторяющиеся формы поведения людей, которые служат средством передачи социального и культурного опыта от поколения к поколению.

27. Традиции — это:

- а) правила поведения, которые устанавливаются и охраняются государством;
- б) представляют собой правила поведения, которые устанавливаются самими общественными организациями и охраняются с помощью мер общественного воздействия, предусмотренных уставами этих организаций;
- в) наиболее обобщенные и стабильные правила поведения людей в том или ином обществе, которые выверены временем и длительно существуют.

28. Религия - это:

- а) духовно-нравственные правила человеческого общежития, основанные на представлении людей о Боге как творце мироздания;
- б) передача социального и культурного опыта от поколения к поколению;
- в) правила поведения людей при совершении обрядов и форм деятельности.

29. «Любовь к ближнему» - моральная норма этики:

- а) античной;
- б) конфуцианской;
- в) христианской.

30. Совесть — это:

- а) обязанность и необходимость давать отчет в своих действиях, поступках, отвечать за их возможные последствия;
- б) нравственная задача, которую человек формулирует для себя сам на основании нравственных требований, обращенных ко всем;
- в) категория этики, характеризующая способность человека осуществлять нравственный самоконтроль, внутреннюю самооценку с позиций соответствия своего поведения требованиям нравственности, самостоятельно формулировать для себя нравственные задачи и требовать от себя их выполнения; самооценивающее чувство, переживание, один из древнейших интимноличностных регуляторов поведения людей.

**Тестовые задания*****В заданиях может быть один правильный ответ***

1. Это активное достижение человеком успехов в профессиональной деятельности:
  - а) карьера;
  - б) планирование;
  - в) мастерство.
  
2. Это слово означает склонность и внутреннее влечение к какому-нибудь делу или профессии, обоснованные наличием необходимых для дела способностями:
  - а) самореализация;
  - б) призвание;
  - в) предназначение.
  
3. Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства:
  - а) профессиональный навык;
  - б) профессиональное достижение;
  - в) профессиональная деятельность.
  
4. Lifelong Learning – это:
  - а) непрерывное развитие профессиональных и личных компетенций в течение всей жизни;
  - б) технология долголетия;
  - в) обучение современным подходам целеполагания.
  
5. В соответствии с матрицей Эйзенхауэра, дела, невыполнение которых ставит под угрозу достижение цели, относятся к:
  - а) квадрант А (важные и срочные дела);
  - б) квадрант В (важные, но не срочные дела);
  - в) квадрант С (срочные, но не важные дела).
  
6. В соответствии с матрицей Эйзенхауэра, выполнение этих задач не помогает достичь цели, они мешают сосредоточиться на действительно важном, снижают эффективность и выматывают. Коварный квадрант — есть риск получить неразбериху в приоритетах:
  - а) квадрант А (важные и срочные дела);
  - б) квадрант В (важные, но не срочные дела);
  - в) квадрант С (срочные, но не важные дела).
  
7. В соответствии с матрицей Эйзенхауэра, в этом квадранте находятся дела, связанные с основной деятельностью, задачи, которым нужно уделять максимум внимания. Кто хорошо работает с этим квадрантом — того и ждет успех в достижении целей:
  - а) квадрант А (важные и срочные дела);
  - б) квадрант В (важные, но не срочные дела);
  - в) квадрант С (срочные, но не важные дела).
  
8. Что является одним из главных условий воплощения цели:
  - а) знания;

- б) деньги;
- в) увлечения.

9. Вид трудовой деятельности личности, требующий определенного образования, подготовки и навыков, опыта:

- а) специальность;
- б) профессия;
- в) работа.

10. Предполагаемый результат, обеспечивающий развитие личности и ее жизнедеятельности:

- а) мечта профессиональной деятельности;
- б) цель профессиональной деятельности;
- в) итог профессиональной деятельности.

11. Одна из особенностей, присущая профессиональной деятельности:

- а) количество отдыха;
- б) замкнутость;
- в) окружение.

12. Профессиональный стандарт -это:

а) совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки;

б) образец, эталон, модель, принимаемые за исходные для сопоставления с ними других подобных объектов;

в) характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции.

13. Существующие методы управления временем состоят из трех ключевых компонентов (выбрать вариант ответа, не относящийся ни к одному из трех компонентов):

- а) структурирование;
- б) планирование;
- в) комбинирование

14. Прокрастинация – это:

а) техника организации осознанного контроля и распределения времени;

б) склонность человека к постоянному откладыванию дел на потом, даже если они важны и требуют срочного внимания;

в) осложненный стресс связанный с основной деятельностью человека, проявляющийся эмоциональным и физическим истощением.

15. Социальные нормы, регулирующие поведение человека в обществе, его отношение к другим людям, к обществу и к себе, – это:

- а) правовые нормы;
- б) моральные нормы;
- в) корпоративные нормы.

16. Мораль определяется уровнем:

- а) технического развития;
- б) общественного и индивидуального сознания;
- в) благосостояния населения;

17. Профессиональная этика имеет значение, прежде всего для профессий, объектом которых является:

- а) государство;
- б) человек;
- в) культура.

18. В «Атласе новых профессии» сформулированы надпрофессиональные навыки, востребованные работодателями в недалеком будущем. Выберите вариант, не относящийся к надпрофессиональным навыкам:

- а) экологическое мышление;
- б) клиентоориентированность;
- в) навыки владения word, exsel и т.п.

19. В «Атласе новых профессии» сформулированы надпрофессиональные навыки, востребованные работодателями в недалеком будущем. Выберите вариант, не относящийся к надпрофессиональным навыкам:

- а) hard skills;
- б) системное мышление;
- в) работа с людьми.

20. Самооценивающее чувство, переживание, один из древнейших интимно-личностных регуляторов поведения людей – это:

- а) добро;
- б) совесть;
- в) справедливость.

21. Как называется представление человека о важности своей личности, деятельности среди других людей и оценивание себя и собственных качеств и чувств, достоинств и недостатков?

- а) самооценка;
- б) оценка личности;
- в) оценка других людей.

22. Искаженное представление человека о собственных возможностях, переоценивание собственных сил и значимости это:

- а) заниженная самооценка;
- б) завышенная самооценка;
- в) адекватная самооценка.

23. В «Атласе новых профессии» сформулированы надпрофессиональные навыки, востребованные работодателями в недалеком будущем. Выберите вариант, не относящийся к надпрофессиональным навыкам:

- а) работа в условиях неопределённости;
- б) программирование /робототехника;
- в) коммуникативные навыки.

24. Экспертами АНО «Россия – страна возможностей» разработан конструктор наиболее востребованных надпрофессиональных компетенций, который включает в себя 4 блока. Один из блоков — это «Управление взаимодействием». Ниже перечислены компетенции, часть из которых относится к данному блоку. Выберите вариант ответа, который не относится к данному блоку:

- а) эмоциональный интеллект;
- б) клиенториентированность;
- в) стратегическое мышление.

25. Экспертами АНО «Россия – страна возможностей» разработан конструктор наиболее востребованных надпрофессиональных компетенций, который включает в себя 4 блока. Один из блоков — это «Управление задачами». Ниже перечислены компетенции, часть из которых относится к данному блоку. Выберите вариант ответа, который не относится к данному блоку:

- а) анализ информации и выработка решений;
- б) эмоциональный интеллект;
- в) планирование и организация.

26. Экспертами АНО «Россия – страна возможностей» разработан конструктор наиболее востребованных надпрофессиональных компетенций, который включает в себя 4 блока. Один из блоков — это «Энергичность». Ниже перечислены компетенции, часть из которых относится к данному блоку. Выберите вариант ответа, который не относится к данному блоку:

- а) стрессоустойчивость;
- б) адаптивность;
- в) следование правилам и процедурам.

27. Экспертами АНО «Россия – страна возможностей» разработан конструктор наиболее востребованных надпрофессиональных компетенций, который включает в себя 4 блока. Один из блоков — это «Общие знания». Ниже перечислены компетенции, часть из которых относится к данному блоку. Выберите вариант ответа, который не относится к данному блоку:

- а) цифровая грамотность;
- б) геополитическая грамотность;
- в) финансовая грамотность.

28. Исследования Гарвардского и Стенфордского исследовательского института показали, что вклад в профессиональную успешность soft skills составляет:

- а) 15%;
- б) 40%;
- в) 85%.

29. По оценке экспертов Национального агентства развития квалификаций (НАРК) к компетенциям XXI века относятся 4 группы общих компетенций. Выберите вариант ответа, который не относится к данным группам:

- а) компетенция «Работа с информацией»;
- б) компетенция «Управление финансами»;
- в) компетенция «Работа в команде-управление людьми».

30. Согласно методологии экспертов АНО «Россия – страна возможностей» надпрофессиональные компетенции базируются на ключевых ценностях. Выберите вариант ответа, который не относится к данным ценностям:

- а) семейные ценности;
- б) личные ценности;
- в) служение Родине.



**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Физическая культура это:
  - а) часть общей культуры, призванная развивать и совершенствовать физическое состояние человека;
  - б) часть общей культуры, совокупность материальных и духовных ценностей в сфере двигательной деятельности человека;
  - в) наука о природной деятельности человека.
  
2. К объективным показателям самоконтроля относится:
  - а) частота сердечных сокращений;
  - б) самочувствие;
  - в) аппетит.
  
3. Величина нагрузки физических упражнений обусловлена:
  - а) утомлением, возникающим в результате их выполнения;
  - б) продолжительностью выполнения двигательных действий;
  - в) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий.
  
4. Переутомление это:
  - а) состояние организма, при котором работоспособность человека временно снижена;
  - б) состояние организма, при котором снижается работоспособность, развивается слабость, тахикардия, повышается АД;
  - в) патологическое состояние организма, проявляется в виде невроза, нарушения деятельности сердечно сосудистой системы, ухудшение спортивных результатов.
  
5. На какие виды можно разделить тренажёры (в зависимости от выполняемой задачи)?
  - а) Блочные, для рук, для ног, для спины, для прессы;
  - б) Кардио, блочные, рычажные, с собственным весом, силовые рамы;
  - в) С блинами, с блоками, с зафиксированным весом, со свободным весом, с собственным весом.
  
6. Сколько секунд даётся на атаку команде после забитого мяча в баскетболе?
  - а) 24;
  - б) 36;
  - в) 48.
  
7. Какая высота баскетбольного кольца?
  - а) 3,05м;
  - б) 2,5 м;
  - в) 3,65 м.
  
8. Высота сетки в волейболе для мужчин?
  - а) 2,43 м;
  - б) 2,24 м;

в) 2,55 м

9. Высота футбольных ворот?

а) 3,05 м;

б) 2,85 м;

в) 2,44 м.

10. В каком году был принят 1 Комплекс ГТО в СССР?

а) 1931;

б) 1934;

в) 1937.

11. Какие три задачи решаются в процессе физического воспитания:

а) развивающие, коррекционные, специфические;

б) воспитательные, оздоровительные, образовательные;

в) общепедагогические, гигиенические, оздоровительные.

12. Физическое воспитание это:

а) часть воспитания, результат развития физических и психических качеств личности;

б) педагогический процесс развития двигательных способностей и физических качеств человека;

в) часть общего воспитания, процесс и результат развития двигательных способностей, формирования физических, психических и морально-эстетических качеств личности.

13. Самый быстрый способ плавания:

а) кроль;

б) баттерфляй;

в) брасс.

14. Когда отмечается Всероссийский День самбо?

а) 23 мая;

б) 28 октября;

в) 16 ноября.

15. Виды кардиотренажёров:

а) Велотренажёры, беговые дорожки, эллиптические, степперы, гребные тренажёры;

б) Беговые дорожки, степ-платформа, гребная тяга, прыжки на скакалке, бег на месте;

в) Велотренажёры, бег с высоким подниманием бедра, степперы, кроссовер, тренажёр Шмидта.

16. Какое количество очков считается за один штрафной бросок в баскетболе?

а) 3;

б) 2;

в) 1.

17. Какое количество очков считается за один бросок в баскетболе, забитый из-за трёх очковой дуги?

а) 2;

б) 3;

в) 4.

18. До скольких очков проводится решающий пятый сет в волейболе при счёте в партиях 2:2?
- а) 20;
  - б) 15;
  - в) 25.
19. Может ли засчитаться гол забитый непосредственно с углового удара?
- а) нет;
  - б) да;
  - в) только после первой передачи.
20. С каким видом спорта можно сравнить Комплекс ГТО?
- а) десятиборье;
  - б) многоборье;
  - в) пятиборье.
21. Ловкость это:
- а) способность быстро ориентироваться в меняющихся ситуациях;
  - б) способность быстро освоить новое двигательное действие;
  - в) сложно координационная способность, которая предполагает за короткое время освоить двигательное действие и перестроить координацию движений, меняя их характеристики.
22. К циклическим видам спорта не относятся:
- а) волейбол;
  - б) стайерский бег;
  - в) плавание.
23. Александр Попов олимпийский чемпион в:
- а) боксе;
  - б) плавании;
  - в) гребле.
24. Средствами физического воспитания являются:
- а) теория и методика физвоспитания, физические упражнения, оздоровительные силы природы;
  - б) физические упражнения, оздоровительные силы природы, гигиенические факторы;
  - в) физические упражнения.
25. Здоровый образ жизни (определение ВОЗ) это:
- а) состояние полного физического, духовного и социального благополучия;
  - б) отсутствие болезней и физических дефектов;
  - в) естественное состояние организма без болезней или недомогания.
26. Самые эффективные упражнения для укрепления бедренных и ягодичных мышц?
- а) Прыжки на носках, ходьба на пятках, приставной шаг;
  - б) Прыжки, ходьба в полном приседе, гиперэкстензия;
  - в) Присед со штангой, выпады, отведение ног на кроссовере.
27. Сколько периодов длится баскетбольный матч?
- а) 5;

- б) 6;
- в) 4.

28. Длительность по времени дополнительного периода в игре баскетбол?

- а) 5 минут;
- б) 10 минут;
- в) 7 минут.

29. Размеры волейбольной площадки?

- а) 18x9 метров;
- б) 20x10 метров;
- в) 15x8 метров.

30. Год возрождения комплекса ГТО в современной России?

- а) 2013;
- б) 2015;
- в) 2014.

#### Нормативы для определения развития физических качеств

№	Нормативы	Девушки			Юноши		
		50%	75%	100%	50%	75%	100%
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1	Прыжок в длину с места (толчком двумя ногами, в см.)	155	165	170	190	205	210
2	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (в см.)	6	7	8	4	5	6
3	Поднимание туловища из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин.)	20	24	32	20	27	33
4	Челночный бег 3x10 м.	10,0	9,3	9,0	9,0	8,2	8,0
5	Подтягивание из виса на высокой перекладине / на низкой перекладине	4	7	10	5	7	10
6	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	4	7	10	12	22	28

### Нормативы для определения развития физических качеств

Результаты выполнения нормативов, указанных в таблице, не должны быть меньше указанных значений, сдано должно быть не менее 5 нормативов из 6.

Нормативы испытаний (тестов) для студентов специальной медицинской группы.

№	Нормативы	Девушки	Юноши
		«сдано»	«сдано»
1	Прыжок в длину с места (толчком двумя ногами, в см.)	140	170
2	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимн. скамье (в см.)	6	1-3
3	Поднимание ног из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин.)	10	15
4	Челночный бег 3x10 м.	14,0	10,0
5	Подтягивание из виса на высокой перекладине / на низкой перекладине	0/5	3/10
6	Сгибание и разгибание рук в упоре стоя на коленях	8	20
7	Плавание (50 м.)	без учета времени	без учета времени
8	Стрельба из пневматической винтовки, 10 м (очки)	15	15

Нормативы сдаются по выбору в зависимости от отклонений в состоянии здоровья, 4 из 8.

<b>УК-8</b>	<i>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</i>
-------------	---

### Тестовые задания

**В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Опасность – это:
  - а) Неверные действия в производственной ситуации;
  - б) Событие, приводящее в определённых условиях к нежелательным последствиям;
  - в) Свойство материи создавать угрозу жизни и здоровью человека.
  
2. Риск – это:
  - а) Вид деятельности;
  - б) Способ выполнения работ;
  - в) Количественная оценка опасности.
  
3. Безопасность – это:
  - а) Наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой;
  - б) Состояние деятельности человека, при котором с определённой вероятностью исключаются потенциальные опасности, создающие угрозу жизни и здоровью человека;
  - в) Полное отсутствие опасности.
  
4. Состояние среды обитания, при котором воздействующие факторы оказывают негативное влияние и вызывают при длительном воздействии заболевания называется:
  - а) чрезвычайно опасным;
  - б) комфортным;
  - в) опасным.
  
5. Расположите стадии развития чрезвычайной ситуации в хронологическом порядке:
  - а) Зарождение [ ] **а, в, б**
  - б) Кульминация [ ]
  - в) Инициация [ ]
  
6. Микроклимат – это:
  - а) Температура воздуха, воздухообмен, влажность воздуха;
  - б) Климат внутренней среды помещения;
  - в) Погодные условия.
  
7. Какой из перечисленных факторов не относится к микроклимату?
  - а) Влажность воздуха;
  - б) Атмосферное давление;
  - в) Воздухообмен.
  
8. ПДК – это:
  - а) Опасная доза вещества, вызывающая резкие отклонения от нормальной жизнедеятельности человека;
  - б) Состояние атмосферы;

в) Максимально допустимое содержание вещества в воздухе рабочей зоны.

9. Тяжесть трудового процесса определяется:

- 1) Эмоциональной нагрузкой на организм;
- 2) Напряженностью труда;
- 3) Физической нагрузкой на организм.

10. Напряженность трудового процесса определяется:

- а) Физической нагрузкой на организм;
- б) Тяжестью труда;
- в) Эмоциональной нагрузкой на организм.

11. Какой из приведенных факторов трудового процесса не будет вызывать психологического дискомфорта?

- а) Нарушенные взаимоотношения с коллегами;
- б) Нарушение режима труда и отдыха;
- в) Нет верного ответа.

12. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?

- а) После несчастного случая;
- б) Ежегодно;
- в) При приеме на работу.

13. Шум – это:

- а) Громкие звуки;
- б) Беспорядочно изменяющиеся во времени звуки различной частоты и интенсивности;
- в) Ультразвук.

14. Вибрация – это:

- а) Механические колебания упругих тел;
- б) Землетрясение;
- в) Работа электрических двигательных установок.

15. Каков максимальный груз, допускаемый для переноса на плечах для мужчин:

- а) 20 кг;
- б) 40 кг;
- в) 50 кг.

16. Можно ли тушить электрооборудование, находящееся под напряжением?

- а) Можно после отключения;
- б) Можно специальными средствами;
- в) Не рекомендуется.

17. Относятся ли лифты и эскалаторы к путям эвакуации людей при пожаре?

- а) Да;
- б) Да, если они находятся в рабочем состоянии и продолжают функционировать;
- в) Нет.

18. В чем заключается главная особенность пожара?

- а) Невозможность контролировать процесс;
- б) Высокая концентрация дымовых газов;

в) Значительные масштабы.

19. Назовите предпосылки возникновения пожара:

- а) Отсутствие средств пожаротушения в офисе;
- б) Неумелые действия персонала при пожаротушении;
- в) Работа с пожароопасными веществами.

20. Чем допускается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением?

- а) Огнетушитель углекислотный;
- б) Огнетушитель химический пенный;
- в) Огнетушитель порошковый.

21. Какой из приведенных типов огнетушителей не относится к основным?

- а) Огнетушитель углекислотный;
- б) Огнетушитель химический пенный;
- в) Огнетушитель водный.

22. Какое состояние кожного покрова человека обеспечивает большее электрическое сопротивление?

- а) Сухая кожа;
- б) Влажная кожа;
- в) Сопротивление не зависит от состояния кожи.

23. Термическое действие электрического тока на организм человека вызывает:

- а) Растяжение и разрыв тканей;
- б) Разложение крови;
- в) Паралич дыхания и остановку сердца.

24. Преднамеренное соединение металлических нетокопроводящих частей оборудования с заземляющим контуром – это:

- а) Защита оборудования от замыкания;
- б) Заземление;
- в) Зануление;

25. Какой из нижеприведенных способов пожаротушения относится к основным?

- а) Механический срыв пламени струей воды или газа;
- б) Ограничение доступа кислорода в зону горения, вплоть до полной изоляции очага пожара от поступления воздуха;
- в) Замедление реакции горения введением специальных химически активных реагентов в очаг пламени/зону тления.

26. К опасностям в литосфере относятся:

- а) Ураган;
- б) Смерч;
- в) Землетрясение.

27. Выходить из зоны химического заражения стоит:

- а) По направлению ветра;
- б) Навстречу потоку ветра;
- в) Перпендикулярно направлению ветра.

28. Оползни могут привести:



- а) К появлению трещин в грунте;
- б) К повреждению трубопроводов и линий электропередач;
- в) К изменению уровня грунтовых вод.

29. При ядерном взрыве 50 % всей энергии уходит на поражающий фактор:

- а) Световое излучение;
- б) Ионизирующее излучение;
- в) Ударная волна.

30. К техногенным опасностям относится:

- а) Солнечная активность;
- б) Загазованность воздуха и недостаточность освещения;
- в) Карстовые явления.

**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Какой термин употребляют в Российском законодательстве, когда речь идет об обучающихся, которым при обучении необходимо создавать специальные условия?

- а) лица с отклонениями в развитии;
- б) лица с ограниченными возможностями здоровья;
- в) дети с особыми образовательными потребностями.

2. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья это:

- а) физическое лицо с нарушениями слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, интеллекта, расстройствами аутистического спектра;
- б) физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, препятствующие получению образования без создания специальных условий;
- в) физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

3. Каким документом установлены права инвалидов во всем мире:

- а) Конституция РФ;
- б) Конвенция о правах инвалидов;
- в) Всеобщая декларация прав человека.

4. Разумное приспособление:

- а) это обязанность предоставлять людям с ограниченными возможностями возможность пользоваться на вокзалах залом повышенной комфортности для официальных делегаций;
- б) это обязанность приспособить для людей с ограниченными возможностями с учетом имеющихся у них ограничений жизнедеятельности помещения организации путем оборудования их пандусами, широкими дверными проемами, надписями шрифтом Брайля, и т.п.;
- в) нет правильного ответа.

5. Инвалид в соответствии с Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ – это:

- а) лицо, у которого выявлено тяжелое заболевание;
- б) лицо, которое имеет определенные проблемы жизнедеятельности;
- в) лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

6. Информация на «ясном языке» (или «легкое чтение») направлена на облегчение понимания информации:

- а) для лиц с нарушениями зрения;
- б) для лиц с нарушениями слуха;
- в) для лиц с нарушениями умственного развития (правильный ответ).

7. К кому работник организации должен направить свое обращение при разговоре с инвалидом:

- а) к сурдопереводчику;
- б) к инвалиду;
- в) к сопровождающему лицу.

8. Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо:

- а) громко крикнуть;
- б) хлопнуть в ладоши;
- в) помахать рукой человеку или похлопать по плечу.

9. Размер административного штрафа на юридических лиц за уклонение от исполнения требований доступности для инвалидов объектов инженерной, транспортной и социальной инфраструктур составляет:

- а) от 2 до 3 тысяч рублей;
- б) от 20 до 30 тысяч рублей;
- в) от 200 до 300 тысяч рублей.

10. Какими специальными знаками должна быть обозначена контрастная маркировка для всех потенциально опасных препятствий на пути следования людей с нарушениями зрения:

- а) белыми кругами на черном фоне;
- б) желтыми полосами или кругами;
- в) красными треугольниками.

11. В многоквартирных домах и зданиях общественного пользования с большим количеством этажей преимущественно устанавливаются:

- а) вертикальные подъемники или лифтовые установки;
- б) мобильные лестничные подъемники;
- в) наклонные подъемники.

12. Что из перечисленного не входит в содержание критерия доступности для инвалидов зданий и сооружений через изложение ряда соответствующих ему требований (п. 5.2 свода правил по проектированию и строительству СП 31-102-99):

- а) возможность избежать травм, ранений, увечий, излишней усталости и т.п. из-за свойств архитектурной среды зданий;
- б) возможности беспрепятственно достигнуть места обслуживания и воспользоваться предоставленным обслуживанием;
- в) беспрепятственного движения по коммуникационным путям, помещениям и пространствам.

13. Цветовые решения внутренней отделки помещений медицинских учреждений, адаптированных к особенностям зрения и психофизиологии инвалидов, должны преимущественно содержать:

- а) голубой, зеленый и красный цвета;
- б) красный, красно-оранжевый цвета;
- в) желтый, желто-зеленый, оранжево-желтый цвета.

14. Расположение бюро медико-социальной экспертизы выше первого этажа:

- а) допускается;

- б) допускается при наличии в здании специально оборудованного лифта или подъемника для инвалидов и иных маломобильных групп населения;
- в) не допускается.

15. В аэропорту инвалидам предоставляются следующие бесплатные услуги:

- а) сопровождение и помощь при перемещении по территории аэропорта;
- б) горячее питание в период ожидания посадки на самолет;
- в) услуги интернет-кафе.

16. Для удобства пребывания и передвижения инвалидов вокзалы должны быть оборудованы:

- а) пандусами;
- б) грузопассажирскими лифтами для инвалидов в коляске с сопровождающими лицами;
- в) всем.

17. На какие органы и/или организации возлагается обязанность обеспечения инвалидам условий для беспрепятственного пользования средствами связи и информации:

- а) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации;
- б) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления;
- в) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления (в сфере установленных полномочий), организации независимо от организационно-правовых форм.

18. Условия для беспрепятственного доступа инвалидов к объектам связи включают:

- а) оснащение объектов связи, предназначенных для работы с пользователями услугами связи, надписями, иной текстовой и графической информацией, выполненной крупным шрифтом, в том числе с применением рельефно-точечного шрифта Брайля;
- б) обеспечение инвалидов возможности самостоятельного передвижения по объекту связи в целях пользования общедоступными услугами связи;
- в) все перечисленное.

19. Предусматривается ли выделение специальных мест для личного транспорта инвалидов и других маломобильных групп населения при предприятиях розничной торговли и организациях общественного питания:

- а) да;
- б) нет;
- в) только в населенных пунктах с численностью населения не менее 600 тыс.

20. Каким из нижеперечисленных требований должны отвечать доступные для инвалидов входные двери:

- а) наружные двери не могут иметь пороги;
- б) на путях движения инвалидов не рекомендуется применять распашные двери на петлях одностороннего действия с фиксаторами в положениях «открыто» или «закрыто» с доводчиком;
- в) входные двери, доступные для инвалидов, должны быть хорошо опознаваемы и иметь символ, указывающий на их доступность.

21. Какая из нижеперечисленных мер является специальной мерой по обеспечению доступности для инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата получения услуг в организациях жилищно-коммунальных услуг:

- а) адаптация официальных сайтов в сети Интернет с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);
- б) оборудованием мест повышенного удобства с дополнительным местом впереди или сбоку для собаки-поводыря или устройства для передвижения, например, костылей в местах ожидания и местах приема граждан в организации;
- в) выпуск альтернативных форматов печатных материалов (например, крупный шрифт или аудиофайлы).

22. В читальном зале библиотеки образовательных организаций следует предусматривать:

- а) размещение инвалидов с нарушением зрения и передвигающихся на креслах-колясках совместно с другими читателями;
- б) размещение инвалидов с нарушением зрения и инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках в отдельном специальном месте;
- в) размещение инвалидов с нарушением зрения в специальной зоне отдельно от инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках.

23. Внестанционарное библиотечное обслуживание:

- а) разрешается только в отношении инвалидов по зрению;
- б) допускается по согласованию с общественными объединениями инвалидов только в том случае, если библиотеки не могут обеспечить стационарное обслуживание;
- в) все пользователи библиотек, которые не могут посещать библиотеку в силу физических недостатков, имеют право получать документы из фондов общедоступных библиотек через внестанционарные формы обслуживания.

24. Ширина пути движения на участке дома-интерната при встречном движении инвалидов на креслах-колясках должна составлять:

- а) не менее 1, 1 метра;
- б) не менее 2, 3 метра;
- в) не менее 1,8.

25. Специальные условия для получения общего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья – это условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя:

- а) использование специальных образовательных программ и методов обучения;
- б) предоставление особого режима питания и отдыха для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- в) обеспечение постоянного медицинского наблюдения в процессе обучения.

26. Имеют ли инвалиды право преимущественного приема для обучения по программе магистратуры:

- а) нет;
- б) да;
- в) имеют, по усмотрению руководителя образовательной организации.

27. Обязан ли инвалид при поступлении на обучение в образовательную организацию, в заявлении о приеме указывать сведения о необходимости создания для него специальных условий при проведении вступительных испытаний, а также представлять документ, подтверждающий инвалидность:

- а) да;
- б) нет;
- в) такие сведения запрашивает образовательная организация.

28. В целях обеспечения доступности для инвалидов физкультуры и спорта на придомовой территории рекомендовано:

- а) создавать специальные спортивные объекты для инвалидов;
- б) физкультурно-спортивные сооружения, используемые на придомовой территории, обеспечивать подъездами для инвалидов, либо пандусами;
- в) не использовать придомовые территории для занятий инвалидами физкультурой и спортом в целях предотвращения травматизма.

29. Сколько должно быть выделено мест для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов около зданий, сооружений, в которых расположены физкультурно-спортивные организации:

- а) решается по усмотрению собственника зданий, сооружений, обязательных требований не предусмотрено;
- б) количество мест определяется общественным объединением инвалидов, которое выиграло конкурс по транспортному обслуживанию инвалидов, проводимый органом государственной власти субъекта Российской Федерации, ответственного за социальную поддержку инвалидов;
- в) не менее 10 процентов мест (но не менее одного места).

30. Могут ли осужденные, являющиеся инвалидами первой или второй группы, привлекаться к работе без их желанию:

- а) да;
- б) нет;
- в) данный вопрос законодательно не урегулирован.

**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Что из перечисленного служит объектом микроэкономического исследования?
  - а) уровень безработицы;
  - б) валовой внутренний продукт;
  - в) валовые издержки фирмы.
  
2. Проблема ограниченности ресурсов состоит в том, что:
  - а) они имеются в меньшем объеме, чем необходимо для выпуска потребительских товаров;
  - б) с их помощью не может быть обеспечено полное удовлетворение всех потребностей общества;
  - в) объем ресурсов в данный момент ограничен определенным количеством.
  
3. Какая из названных характеристик не относится к чистой рыночной экономике:
  - а) конкуренция производителей;
  - б) централизованное планирование;
  - в) свобода предпринимательского выбора.
  
4. Кривая спроса на товар отражает:
  - а) общую потребность в товаре;
  - б) объемы возможного производства данного товара;
  - в) зависимость между ценой и количеством товара.
  
5. Изменение доходов населения является:
  - а) ценовым фактором спроса;
  - б) неценовым фактором спроса;
  - в) неценовым фактором предложения.
  
6. Если увеличение цены товара на 1% приводит к снижению объема спроса на него на 3%, то спрос является:
  - а) эластичным;
  - б) неэластичным;
  - в) единично эластичным.
  
7. Закон предложения проявляется в том, что при увеличении цены товара:
  - а) повышается его предложение;
  - б) уменьшается объем предложения;
  - в) возрастает объем предложения.
  
8. Второе съеденное мороженное принесет меньше удовлетворения, чем первое. Это, пример:
  - а) уменьшения предельной полезности;
  - б) наличия избытка товара;
  - в) действия закона спроса.

9. Среди приведенных ниже утверждений определите верное:

- а) фирма, получая бухгалтерскую прибыль, может иметь при этом отрицательную экономическую прибыль;
- б) экономическая прибыль всегда превышает бухгалтерскую прибыль;
- в) экономическая прибыль представляет собой сумму нормальной и бухгалтерской прибыли.

10. В чем разница между номинальным и реальным ВВП?

- а) номинальный ВВП измеряется в денежных, а реальный ВВП – в физических единицах;
- б) номинальный ВВП меньше реального на величину косвенных налогов;
- в) номинальный ВВП рассчитывается в ценах текущего периода, а реальный ВВП - в неизменных ценах.

11. Для оценки уровня благосостояния наиболее подходящим показателем является величина:

- а) номинального ВВП;
- б) реального ВВП на душу населения;
- в) темпа роста номинального ВВП на душу населения.

12. Если повышаются цены на сырье, растет зарплата, а объем производства и занятость снижаются, то это:

- а) инфляция спроса;
- б) инфляция издержек;
- в) несбалансированная инфляция.

13. Какая из следующих мер государственной политики не сможет снизить уровень безработицы:

- а) создание служб занятости;
- б) повышение минимума заработной платы;
- в) создание программ обучения и переподготовки рабочих.

14. Препятствием экономическому росту может быть:

- а) рост расходов на образование и профессиональную подготовку;
- б) рост запаса капитала;
- в) рост ставки процента.

15. Фактический ВВП равен потенциальному, если:

- а) уровень циклической безработицы равен нулю;
- б) уровень структурной безработицы равен нулю;
- в) уровень фактической безработицы равен циклической безработице.

16. В кейнсианской теории при снижении совокупного спроса:

- а) экономика быстро возвращается в состояние равновесия при полной занятости;
- б) экономика может вернуться к состоянию полной занятости под воздействием государства;
- в) государственная экономическая политика не влияет на уровень производства и занятости.

17. Недостаточный совокупный спрос приводит к увеличению:



- а) фрикционной безработицы;
- б) структурной безработицы;
- в) циклической безработицы.

18. Стимулирующая денежно-кредитная политика, проводимая ЦБ, предусматривает:

- а) снижение учетной ставки (ключевой ставки);
- б) продажу ценных бумаг коммерческим банкам;
- в) увеличение нормы обязательного резервирования.

19. К прямым налогам относятся:

- а) налог на добавленную стоимость;
- б) таможенные пошлины;
- в) налог на прибыль.

20. Если производство в отрасли распределено между несколькими фирмами, контролирующими рынок, то такая структура рынка называется:

- а) совершенной конкуренцией;
- б) олигополией;
- в) монополией.

21. Специфика правового регулирования экономической деятельности заключается в:

- а) приоритете частно-правовых интересов;
- б) сочетании частно-правовых и публично-правовых интересов;
- в) приоритете публично-правовых интересов.

22. Основными правовыми формами государственного регулирования экономической деятельности являются:

- а) принятие нормативно-правовых актов;
- б) принятие правовых актов индивидуального регулирования;
- в) принятие решения о целесообразности предпринимательской деятельности.

23. Что не входит в классификацию правовых источников, регулирующих экономическую деятельность в РФ?

- а) законы;
- б) обычаи;
- в) судебные прецеденты.

24. Закон – это:

- а) правило, ставшее привычным в том или ином обществе;
- б) нормативно-правовой акт, изданный любым органом власти;
- в) нормативный акт, обладающий высшей юридической силой и принятый представительным органом государственной власти.

25. Нормативно-правовые акты по юридической силе классифицируются на:

- а) законы и подзаконные акты;
- б) законы и судебные прецеденты;
- в) законы, подзаконные акты, судебные прецеденты, договоры и обычаи.

26. Какой нормативно-правовой акт закрепляет основные принципы осуществления экономической деятельности?

- а) Конституция РФ;
- б) Гражданский кодекс РФ;
- в) Налоговый кодекс РФ.

27. Каким нормативно-правовым актом утверждена Стратегия повышения финансовой грамотности в РФ на 2017-2023 гг?

- а) Распоряжением Правительства РФ;
- б) Указом Президента РФ;
- в) Письмом ЦБ РФ.

28. Кому кредитной организацией выдаются справки по счетам и вкладам физических лиц?

- а) нотариальным конторам;
- б) органам предварительного следствия по делам, находящимся в их производстве;
- в) юридическим лицам.

29. Для чего создается фонд обязательного страхования вкладов?

- а) для поддержки банковской системы;
- б) для страхования банковских сотрудников;
- в) для финансирования выплаты возмещения по вкладам.

30. Кто принимает решения о выпуске банкнот и монет нового образца, а также об изъятии из обращения банкнот и монет на территории РФ:

- а) Банк России РФ;
- б) Президент РФ;
- в) Федеральное Собрание РФ.

## Тестовые задания

## В заданиях может быть один правильный ответ

1. Выберите, когда был утвержден действующий Национальный план противодействия коррупции:
  - а) в 2021 году;
  - б) в 2019 году;
  - в) в 2011 году.
  
2. Выберите ситуацию, в которой лицо, давшее 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.
  
3. Определите, какие из данных правонарушений являются коррупционными:
  - а) злоупотребление служебным положением;
  - б) дача взятки, получение взятки, посредничество во взяточничестве;
  - в) все выше указанные.
  
4. Дайте определение коррупции:
  - а) необходимое условие для существования российского общества;
  - б) удобный формат решения вопросов;
  - в) Злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами.
  
5. Может ли быть такое, что родственники жены госслужащего работают с зятем в одном учреждении, относящимся к государственному органу:
  - а) нет, невозможно;
  - б) да, может быть, так как они родственники по свойству и не являются близкими;
  - в) да, может быть, если не являются подчиненными либо же подконтрольными друг другу.
  
6. Государственный служащий обязан предоставлять сведения о доходах следующих членов семьи:
  - а) всех близких родственников, включая родителей, а также сестер и братьев;
  - б) на супругу и детей;
  - в) на всех родственников и по свойству, в том числе тещу, тестя.
  
7. Какими законодательными и нормативными актами может регулироваться порядок противодействия коррупции в РФ в отношении государственных служащих:
  - а) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции»;
  - б) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе»;

в) всеми перечисленными нормами: ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе», актами субъектов РФ.

8. Правовая основа противодействия коррупции в Российской Федерации:

- а) включает нормативные правовые акты только федерального уровня управления;
- б) включает как общепризнанные принципы и нормы международного права и международные договоры Российской Федерации, так и различные виды нормативных правовых актов Российской Федерации;
- в) включает только Федеральный закон «О противодействии коррупции».

9. К числу основных принципов противодействия коррупции в Российской Федерации не относится принцип:

- а) конфиденциальности при решении вопроса о привлечении к ответственности за совершение коррупционных правонарушений;
- б) сотрудничества государства с институтами гражданского общества, международными организациями и физическими лицами;
- в) приоритетного применения мер по предупреждению коррупции.

10. В каких случаях государственный служащий имеет право участвовать в управлении некоммерческой организации:

- а) при избрании единоличным исполнительным органом;
- б) в качестве представителя учредителя, коим выступает субъект Российской Федерации, имеющий долю в уставном капитале;
- в) при вхождении в коллегиальный орган управления.

11. В каких случаях государственный служащий имеет право принять подарок в ходе выполнения своих должностных обязанностей:

- а) если стоимость подарка не превышает 3 тысяч рублей;
- б) если подарок выражается в оказании услуг, оплате транспортных расходов, к примеру;
- в) если подарок вручен на официальном мероприятии.

12. Имеет ли право государственный служащий принимать почетные звания от иностранных государств или международных организаций:

- а) да, имеет право;
- б) нет, не имеет права;
- в) имеет право только с разрешения представителя нанимателя.

13. Имеет ли право государственный служащий заниматься оплачиваемой деятельностью помимо государственной службы:

- а) нет, не имеет;
- б) да, имеет право;
- в) да, имеет право с разрешения представителя нанимателя.

14. Может ли государственный служащий открыть счет на члена семьи в банке за пределами Российской Федерации:

- а) нет, не может ни при каких обстоятельствах;
- б) Да может, но тайно;
- в) Да, может, если жена проживает за границей, а служащий представляет интересы государства.

15. Имеет ли право государственный служащий после увольнения заниматься трудовой деятельностью в организациях, которые курировались им в ходе выполнения должностных обязанностей:

- а) нет, не имеет права, ни при каких обстоятельствах;
- б) имеет, только с согласия специальной комиссии;
- в) имеет, если среднемесячная заработная плата не превышает 100 тысяч рублей.

16. Что такое конфликт интересов для государственного служащего:

- а) конфликтная ситуация с коллегой по работе;
- б) личная заинтересованность при разрешении вопроса, входящего в круг должностных обязанностей;
- в) соподчиненность с родственниками.

17. Примером коррупционных действий можно назвать:

- а) использование служебного положения для получения выгоды в отношении родственников;
- б) преподавательскую деятельность за вознаграждение в качестве совместителя;
- в) получение любого подарка.

18. К запретам, предусмотренным нормами ФЗ №79, относятся:

- а) совместная работа близких родственников;
- б) публичные высказывания;
- в) участие в управлении некоммерческой организацией.

19. К взысканиям, которые предусмотрены за совершение коррупционных действий, независимо от их тяжести относятся:

- а) понижение в должности либо же снижении чина, классности;
- б) дисциплинарные взыскания в виде выговора, строго выговора либо же увольнения;
- в) отмене выплаты премии.

20. Граждане Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства за совершение коррупционных правонарушений не несут:

- а) материальную ответственность;
- б) уголовную ответственность;
- в) дисциплинарную ответственность.

21. Укажите верное утверждение:

а) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица;

б) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица в пределах своих полномочий;

в) Противодействие коррупции в РФ осуществляют аудиторские организации, в пределах полномочий, предоставленных им внутренними регламентами аудиторских объединений.

22. Отметьте того, каким документом утвержден Национальный план противодействия коррупции:

- а) Федеральным законом;
- б) Указом Президента РФ;
- в) Постановлением Правительства РФ.

23. Определите сумму денег, которая 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) от 150 тысяч рублей до 1 миллион рублей.

24. Что входит в понятие «профилактика коррупции»?

а) деятельность институтов гражданского общества, организаций и физических лиц по выявлению и последующему устранению причин коррупции;

б) 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;

в) использование различных наглядных материалов, СМИ, периодические издания, кинопрокат, типографские изделия и другие методы визуализации с целью предупредить преступное или безответственное поведение на дорогах.

25. Антикоррупционный стандарт устанавливает:

а) перечень возможных действий гражданского служащего в рамках своей служебной деятельности, считающихся коррупционными;

б) нравственные основы служебного поведения гражданских служащих;

в) единую систему запретов, ограничений и дозволений, обеспечивающих предупреждение коррупции в соответствующей области деятельности.

26. Коррупция существует как в государственном, так и частном секторе экономики, так ли это:

- а) нет;
- б) да;
- в) неизвестно.

27. Утрата доверия государственного лица за совершенные коррупционные действия возможна только:

а) за получение взятки в крупных размерах;

б) наличие личной заинтересованности;

в) во всех случаях, предусмотренных ФЗ №273 без учета размера причиненного ущерба.

28. При трудоустройстве на новую должность после увольнения с государственной службы гражданин обязан уведомить:

а) представителя нанимателя о намерении заключить трудовой договор;

б) комиссию по соблюдению требований к служебному поведению;

в) подразделение кадровой службы государственного органа по профилактике коррупционных и иных правонарушений.

29. Государственный служащий, признанный виновным в совершении коррупционных действий не может занимать государственные должности впоследствии:

- а) только по решению суда;
- б) на основании решения комиссии по соблюдению требований к служебному поведению;
- в) после включения в реестр лиц, уволенных в связи с утратой доверия.

30. Государственный служащий обязан уведомить представителя нанимателя:

- а) обо всех случаях совершенных коррупционных действий;
- б) только о склонении к коррупционным действиям лично государственного служащего;
- в) о коррупционных действиях, сведения о которых были получены в ходе исполнения должностных обязанностей.

## **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**



ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
-------	---

### Тестовые задания

**В заданиях может быть один правильный ответ**

Информационная технология – это:

- а) совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных с использованием методов и средств автоматизации;
- б) совокупность программных средств;
- в) совокупность технических средств.

2. Информационный процесс – это:

- а) хранение информации;
- б) обработка информации;
- в) все действия, выполняемые с информацией.

3. Инструментарий информационной технологии:

- а) взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для обработки данных;
- б) совокупность программных продуктов, установленных на компьютере, технология работы в которых позволяет достичь поставленную пользователем цель;
- в) совокупность условий, средств и методов на базе компьютерных систем.

4. Ссылки на ячейки в табличном процессоре MS Excel могут быть:

- а) процентными;
- б) абсолютными;
- в) числовыми.

5. Базовым стеком протоколов в Internet является:

- а) ТСР/IP;
- б) НТТР;
- в) ТСР.

6. Компьютер, подключенный к Internet, обязательно имеет:

- а) IP-адрес;
- б) Web-сервер;
- в) доменное имя.

7. Браузеры являются:

- а) серверами Интернет;
- б) антивирусными программами;
- в) средством просмотра web-страниц.

8. Web-страница:

- а) документ специального формата, опубликованный в Internet;
- б) документ, в котором хранится вся информация по сети;
- в) сводка меню программных продуктов.

9. Домен:

- а) единица измерения информации;

- б) часть адреса, определяющая адрес компьютера пользователя в сети;
- в) название устройства, осуществляющего связь между компьютерами.

10. Электронные таблицы позволяют обрабатывать:

- а) цифровую информацию;
- б) видео информацию;
- в) схемы данных.

11. Приложение:

- а) общее программное обеспечение;
- б) операционная система;
- в) пакет прикладных программ.

12. Результатом поиска в интернет является:

- а) искомая информация;
- б) список сайтов;
- в) список тем.

13. Сетевая операционная система реализует:

- а) управление ресурсами сети;
- б) управление серверами;
- в) управление приложениями.

14. Гипертекст:

- а) технология представления текста;
- б) технология поиска данных;
- в) технология поиска по смысловым связям.

15. Структура гипертекста:

- а) задается заранее и является иерархической;
- б) задается заранее и является сетевой;
- в) заранее не задается.

16. Средства поиска в интернет:

- а) ключевые слова;
- б) поисковые машины;
- в) тезаурусы.

17. Цифровая экономика:

- а) экономическая деятельность, основанная на информационных технологиях, связанная с электронным бизнесом и производимыми электронными товарами и услугами;
- б) экономическая деятельность, в которой ключевым фактором производства являются данные в цифровом виде;
- в) экономическая деятельность, использующая интернет услуги.

18. Информационная система (ИС) :

- а) совокупность условий, средств и методов на базе компьютерных систем предназначенных для создания и использования информационных ресурсов;
- б) совокупность программных продуктов, установленных на компьютере, технология работы в которых позволяет достичь поставленную пользователем цель;

в) взаимосвязанная совокупность информационных, технических средств и методов, а также персонала, предназначенная для сбора, обработки, хранения и выдачи экономической информации и принятия управленческих решений.

19. Информационный бизнес:

- а) предоставление информационных услуг;
- б) производство, торговля и предоставление информационных продуктов и услуг;
- в) экономическая деятельность, использующая интернет услуги.

20. Функции, выполняемые информационным менеджером предприятия:

- а) разработка прикладных программ;
- б) разработка операционных систем;
- в) управление информационными ресурсами, сервисами, средой.

21. Бизнес-процесс:

- а) множество управленческих процедур и операций;
- б) совокупность увязанных в единое целое действий, выполнение которых позволяет получить конечный результат (товар или услугу);
- в) совокупность работ, выполняемых в процессе производства.

22. Реинжиниринг бизнеса:

- а) радикальный пересмотр методов анализа и регулирования;
- б) радикальное перепроектирование информационной сети;
- в) радикальное перепроектирование существующих бизнес-процессов.

23. Корпоративная информационная система:

- а) автоматизированная система управления крупными, территориально рассредоточенными предприятиями;
- б) гипертекстовая база данных;
- в) внутренняя корпоративная сеть.

24. Открытая информационная система:

- а) система, включающая в себя различные информационные сети;
- б) система, созданная на основе международных стандартов;
- в) система, ориентированная на оперативную обработку данных.

25. Что регламентируют стандарты международного уровня в информационных системах:

- а) взаимодействие информационных систем различного класса и уровня;
- б) количество технических средств в информационной системе;
- в) количество программ в информационной системе.

26. Возможности, обеспечиваемые открытыми информационными системами:

- а) оперативность ввода исходных данных;
- б) мобильность данных, заключающаяся в способности информационных систем к взаимодействию;
- в) интеллектуальная обработка данных.

27. Семантическая сеть предметной области:

- а) модель для представления данных;
- б) модель для представления знаний;
- в) средство для оперативной обработки данных.

28. URL-адрес содержит информацию об:

- а) языке программирования;
- б) местонахождении и типе файла;
- в) параметрах программ.

29. Для изменения электронного документа в системе управления документами задается:

- а) пароль и право доступа;
- б) имя базы данных;
- в) идентификатор электронного документа.

30. Сетевая технология:

- а) работа в фоновом режиме;
- б) технология обработки данных в сети;
- в) согласованный набор стандартных протоколов и реализующих их программно-аппаратных средств, достаточный для построения локальной вычислительной сети.

ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
-------	--

### Тестовые задания

**В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Особенность вращательного движения в том, что в нем всегда присутствует ...
  - а) центростремительное ускорение
  - б) колебательные явления
  - в) увеличение массы
  
2. Момент инерции материальной точки зависит от квадрата плеча потому, что приложенной силе необходимо изменять...
  - а) не только угловое, но и центростремительное ускорение
  - б) массу тела
  - в) плечо силы
  
3. Первый закон термодинамики (закон сохранения энергии) применительно к термодинамической системе должен выглядеть следующим образом:
  - а)  $A = \Delta U + Q$
  - б)  $Q = A - \Delta U$
  - в)  $Q = A + \Delta U$
  
4. Физическая величина, характеризующая среднюю кинетическую энергию поступательного движения молекул газа, называется:
  - а) температура
  - б) температура идеального газа
  - в) стационарное равновесие
  
5. Сумма кинетической энергии движения атомов и молекул тела и потенциальной энергии их взаимодействия называется:
  - а) термодинамический процесс
  - б) внутренняя энергия
  - в) общая энергия
  
6. Когда возникает двойное лучепреломление света?
  - а) при прохождении света через оптически анизотропные среды
  - б) при прохождении света через прозрачные кристаллы
  - в) при прохождении света через оптически изотропные среды
  
7. Определите длину волны в воздухе, если период колебаний источника звука 0,005 с. Скорость звука в воздухе составляет 330 м/с:
  - а) 165 м
  - б) 35 м
  - в) 1,65 м
  
8. Функции м-РНК состоят в...
  - а) переносе аминокислот на рибосому
  - б) передаче информации о структуре белка
  - в) образовании комплекса с белком в рибосомах

9. Функции ДНК состоят в...
- а) трансляции с помощью м-РНК
  - б) передаче информации о последовательности соединения аминокислот в белке
  - в) транскрипции с помощью т-РНК
10. Расщепление белков в животном организме происходит при участии...
- а) пепсина в кислой среде
  - б) пепсина в щелочной среде
  - в) амидазы в щелочной среде
11. В цикле трикарбоновых кислот (цикл Кребса) происходит...
- а) полное окисление пировиноградной кислоты до углекислого газа и воды
  - б) восстановление пировиноградной кислоты до молочной кислоты
  - в) полный гидролиз триглицеридов
12. Сложноэфирные связи в молекулах нейтральных жиров подвергаются гидролизу при участии...
- а) фосфолипазы
  - б) липазы
  - в) фосфорилазы
13. Темновая фаза фотосинтеза сопровождается...
- а) передачей накопленной энергии в реакционный центр
  - б) фиксацией и восстановлением углекислого газа
  - в) запасанием энергии в виде АТФ
14. Энергия, необходимая для синтеза различных соединений, выделяется
- а) при окислении АТФ
  - б) при гидролизе АТФ
  - в) при диссоциации АТФ
15. Флавінзависимые дегидрогеназы содержат...
- а) витамин РР
  - б) витамин В2
  - в) кобаламин
16. В чем состоит особенность сильных электролитов?
- а) Степень диссоциации более 30 %
  - б) Степень диссоциации стремится к нулю
  - в) Степень диссоциации находится в пределах 5-30 %
17. Чему равно ионное произведение воды?
- а) 10-14
  - б) 14
  - в) < 1
18. Что такое буферная емкость раствора?
- а) Это предельное количество воды, которые можно прибавить к данному буферу, с изменения его рН не более, чем на 1
  - б) Это предельное количество кислоты или основания, которые можно прибавить к данному буферу с изменением рН не более 10 %

в) Это предельное количество кислоты или основания, которые можно прибавить к данному буферу без изменения его рН

19. Что такое декантация?

- а) Укрепление дисперсных частиц, с последующим перенесением на фильтр
- б) Промывание осадка, перенесенного на фильтр
- в) Промывание осадка в стакане с отстаиванием и сливанием жидкости с раствора

20. Совокупность атомов с одинаковым зарядом ядра

- а) атом
- б) химический элемент
- в) простое вещество

21. Вещества, задерживающие скорость химической реакции

- а) катализаторы
- б) ферменты
- в) ингибиторы

22. Вещества, образующиеся при окислении альдегидов.

- а) фенолы
- б) спирты
- в) карбоновые кислоты

23. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) простейшие

24. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

- а) аутоотрофы
- б) гетеротрофы
- в) паразиты

25. Основным регулятором поступления органических веществ в клетку является:

- а) цитоплазматическая мембрана
- б) ядро
- в) хлоропласты

26. Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам:

- а) мезофилы
- б) психрофилы
- в) термофилы

27. Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются:

- а) монотрихами
- б) перитрихами
- в) лофотрихами

28. В процентном соотношении вода в микробной клетке составляет:

- а) 80-90 %

- б) до 50 %
- в) 60-70 %

29. Система мероприятий по уничтожению патогенных или условно-патогенных микроорганизмов во внешней среде или на теле животного:

- а) дезинфекция
- б) дезинсекция
- в) кварцевание

30. Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

- а) олиготрофы и сапрофиты
- б) анаэрофобы и анаэрофаги
- в) аэробы и анаэробы



ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
-------	---

### Тестовые задания

**В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Технологическая машина это:

- а) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма
- б) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом
- в) машина, предназначена для передачи движения рабочим органом

2. Рабочая камера предназначена для:

- а) удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом
- б) хранения продукта длительное время
- в) Включения работы машины

3. Машина это:

- а) совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы
- б) совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу
- в) совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения

4. Что является движущей силой гидромеханических процессов:

- а) разность температур
- б) разность давлений
- в) разность электрических потенциалов

5. Какой из узлов вакуум-выпарительной однокорпусной установки, предназначенной для отделения вторичного пара от кипящей жидкости:

- а) греющая камера (калоризатор) выпарительного аппарата
- б) конденсатор
- в) сепаратор выпарного аппарата

6. Рентабельность это:

- а) показатель убыточности предприятия
- б) показатель доходности предприятия
- в) показатель стоимости предприятия

7. Монтаж это:

- а) совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятием в эксплуатацию оборудования
- б) действия, предназначены для установки оборудования
- в) совокупность действий направленных на демонтаж оборудования

8. Магнитные пускатели это:

- а) устройства для временного включения питания на оборудование;
- б) устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребителями

в) устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.

9. Рубильник предназначен для:

- а) включения и выключения электроприборов
- б) включения и регулировки напряжения
- в) выключения электроприборов

10. Универсальный привод это:

- а) устройство для включения машины
- б) совокупность электродвигателя и передаваемого механизма
- в) набор сменных механизмов

11. Тепловые аппараты предназначены для:

- а) холодной обработки продуктов
- б) тепловой обработки продуктов
- в) смешивания компонентов

12. Эксплуатационная документация состоит с:

- а) требований по технике безопасности
- б) паспорта оборудования
- в) правил и порядка эксплуатации

13. Классификация кипятильников по способу действия:

- а) комбинированного действия;
- б) периодического действия;
- в) комбинированного и периодического действия

14. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:

- А) Фреоновые и аммиачные
- Б) Гелиевые
- В) Воздушные

15. Какой емкости выпускаются пищеварильные перекидные котлы:

- а) 100 л
- б) 40 и 60 л
- в) 150 л и 200 л

16. Как работают машины периодического действия:

- а) только в первой половине дня;
- б) только по требованию руководства;
- в) Циклично

17. Классификация конденсаторов холодильных машин по способу охлаждения:

- а) газовое
- б) воздушное или водное
- в) водное или гелиевое

18. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:

- а) 110 В
- б) 220 В
- в) 380 В

19. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:

- а)  $100^{\circ}\text{C}$
- б)  $40\text{-}50^{\circ}\text{C}$
- в)  $55\text{-}60^{\circ}\text{C}$

20. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:

- а) по технологическому назначению
- б) по способу нагрева
- в) по источнику тепла

21. Какую самую низкую температуру обеспечивают низкотемпературные холодильные камеры:

- а) От  $-16^{\circ}\text{C}$  до  $-18^{\circ}\text{C}$
- б) От  $-6^{\circ}\text{C}$  до  $-10^{\circ}\text{C}$
- в) От  $0^{\circ}\text{C}$  до  $-6^{\circ}\text{C}$

22. На каких предприятиях общественного питания используют малогабаритное модульное оборудование:

- а) в ресторано-гостиничных комплексах
- б) в столовых больших предприятий
- в) в специализированных кафе и барах

23. Каково верное расположение технологического оборудования:

- а) раковина для рук, производственный стол, пищеварочный котел, моечная ванна
- б) раковина для рук, моечная ванна, производственный стол, пищеварочный котел
- в) раковина для рук, пищеварочный котел, производственный стол, моечная ванна

24. Форсунка это:

- а) устройство для подачи топлива в камеру сгорания
- б) устройство для отвода углекислого газа
- в) устройство для сжигания топлива

25. Предназначение корпуса машины:

- а) Для монтажа всех основных частей аппарата
- б) Для защиты всех основных частей аппарата
- в) Для очищения всех основных частей аппарата

26. Фритюрница это:

- а) аппарат для жарки овощей
- б) аппарат для жарки полуфабрикатов в фритюре
- в) аппарат для жарки мяса

27. Водонагреватели нагревают воду до:

- а)  $100^{\circ}\text{C}$
- б)  $96^{\circ}\text{C}$
- в)  $90^{\circ}\text{C}$

28. Сублимация это:

- а) переход из твердого состояния в газообразный без жидкой фазы
- б) переход из жидкой фазы в газообразный и наоборот
- в) переход из твердого состояния в жидкий

29. Какую форму имеет дно фритюрницы:

- а) круга
- б) квадрата
- в) срезанной пирамиды

30. Сатуратор – аппарат для сатурации:

- а) воды
- б) овощей
- в) воздуха

**Тестовые задания****В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Процессы, происходящие с крахмалом при тепловой обработке продуктов  
А) ферментативный и кислотный гидролиз, клейстеризация, декстринизация  
Б) ферментативный гидролиз, клейстеризация, декстринизация, синерезис.  
В) карамелизация, клейстеризация, декстринизация, синерезис.
2. Ассортимент жареных блюд из овощей  
А) котлеты овощные (картофельные и пр.), крокеты, оладьи, рагу, зразы.  
Б) котлеты овощные, крокеты, оладьи, шницель, зразы.  
В) крокеты, оладьи, зразы, рагу, суфле.
3. Кулинарные части из говядины, рекомендуемые для приготовления полуфабрикатов для тушения  
А) толстый край, вырезка, лопаточная часть.  
Б) верхний внутренний кусок, боковой, наружный.  
В) вырезка, верхний кусок, лопатка, покромка
4. Ассортимент блюд из тушеных мясопродуктов  
А) гуляш, рагу, плов, азу, зразы отбивные, почки по-русски, тефтели.  
Б) шашлык, рагу, плов, азу, зразы отбивные, почки по-русски, тефтели.  
В) плов, азу, зразы отбивные, почки по-русски, рулет, поджарка, гуляш.
5. Продукты и вещества, последовательно образующиеся в процессе карамелизации сахаров.  
А) моносахариды, органические кислоты, ангидриды, продукты полимеризации (карамелан, карамелен, карамелин), альдегиды.  
Б) альдегиды, моносахариды, продукты полимеризации (карамелан, карамелен, карамелин), органические кислоты, ангидриды.  
В) моносахариды, ангидриды, альдегиды, органические кислоты, продукты полимеризации (карамелан, карамелен, карамелин)
6. Показатели качества полуфабриката «Картофель сырой очищенный сульфитированный»  
А) органолептические (без вкуса)  
Б) органолептические (в том числе вкус после варки), остаточное количество сернистого ангидрида  
В) качество очистки картофеля
7. В каких технологических процессах производства кулинарной продукции имеет место гидратация белков?  
А) замораживании полуфабрикатов из мяса и рыбы, приготовление котлетной массы из мяса и рыбы, приготовление массы для омлета из яиц, варке мяса.  
Б) приготовление котлетной массы из мяса и рыбы, приготовление теста из муки, замачивание бобовых, приготовление массы для омлета из яиц.  
В) приготовление теста из муки, замачивание бобовых, варке рыбы, жарке омлета.

8. Технологические операции, выполняемые последовательно при обработке чешуйчатой рыбы (замороженный судак)

А) промывание, размораживание, удаление плавников и головы, потрошение, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.

Б) размораживание, удаление плавников и головы, потрошение, промывание, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.

В) удаление плавников и головы, потрошение, промывание, размораживание, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.

9. Технологические операции, выполняемые последовательно при обработке картофеля и корнеплодов

А) мойка, сортировка, механическая очистка, нарезка, ручная доочистка.

Б) механическая очистка, мойка, сортировка, ручная доочистка нарезка.

В) сортировка, мойка, механическая очистка, ручная доочистка. Нарезка.

10. Какие супы относятся к заправочным

А) щи, борщи, рассольники, солянки.

Б) окрошки, борщи, рассольники, солянки.

В) щи, солянки, пюреобразные супы.

11. Каков состав азотистых экстрактивных веществ мяса и рыбы

А) аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, мочевины.

Б) мочевины, аминокислоты, гликоген, пуриновые основания, дипептиды.

В) дипептиды, пуриновые основания, сахар, мочевины, аминокислоты.

12. Ассортимент желированных сладких блюд

А) кисели, компоты, желе, муссы, самбуки, кремы.

Б) кисели, желе, муссы, самбуки, кремы

В) желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое, суфле.

13. Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста

А) блины, ватрушки, оладьи, пирожки, кулебяки, булочки

Б) вареники, ватрушки, блины, пирожки, кулебяки, булочки.

В) ватрушки, оладьи, пирожки, печенье, кулебяки, булочки.

14. Структурные элементы мышечного волокна мяса (рыбы).

А) саркоплазма, эпимизий, ядро, перемизий, миофибриллы

Б) саркоlemma, миофибриллы, митохондрии, саркоплазма, эндомизий.

В) саркоlemma, саркоплазма, миофибриллы, митохондрии, ядро.

15. Порционные полуфабрикаты из мяса говядины и свинины.

А) бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, котлеты (натуральные и панированные), шницель, эскалоп.

Б) шницель, эскалоп, бифштекс, гуляш, лангет, антрекот, ромштекс, котлеты (натуральные и панированные).

В) филе, лангет, антрекот, ромштекс, котлеты (натуральные и панированные), шницель, рагу, эскалоп.

16. По каким показателям контролируют качество фритюрного жира

А) по органолептическим

Б) по органолептическим и физико-химическим

В) по цвету, запаху, вкусу

17 Какие полуфабрикаты и блюда готовят из филе кури (индейки).

А) котлеты натуральные, котлеты фаршированные (по-киевски), птица по-столичному.

Б) котлеты натуральные, чахохбили, цыплята-табака.

В) котлеты фаршированные (по-киевски), цыплята-табака, сациви из курицы.

18 Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса говядины, баранины, свинины

А) поджарка, мясо для шашлыка, бефстроганов, мясо для плова, гуляш, рагу.

Б) бефстроганов, лангет, поджарка, шашлык.

В) бифштекс, рагу, плов, бефстроганов

19 Основные этапы последовательного изменения белков при тепловой кулинарной обработке продуктов

А) гидротация, дегидротация, денатурация, деструкция

Б) гидротация, дегидротация, деструкция, денатурация.

В) денатурация, гидротация, дегидротация, деструкция.

Г) деструкция, денатурация, гидротация, дегидротация

20 Технологические операции, выполняемые последовательно при приготовлении соусов с мукой

А) приготовление бульона, варка соуса, пассерование муки и овощей, нарезка овощей.

Б) приготовление бульона, пассерование муки и овощей, нарезка овощей, варка соуса.

В) приготовление бульона, нарезка овощей, пассерование муки и овощей, варка соуса

21 Факторы, влияющие на изменение массы и пищевой ценности овощей при тепловой обработке?

А) вид овощей, способ подготовки полуфабриката, способ тепловой обработки, продолжительность тепловой обработки.

Б) температура, способ подготовки полуфабриката, рН среды, вид овощей

В) способ подготовки полуфабриката, способ тепловой обработки, продолжительность тепловой обработки, температура.

22 Технологические операции, выполняемые при приготовлении котлетной массы

А) нарезка котлетного мяса, измельчение на мясорубке, подготовка наполнителя (замачивание хлеба, варка риса и пр.), соединение компонентов, перемешивание фарша, приготовление полуфабрикатов.

Б) нарезка котлетного мяса, измельчение на мясорубке, подготовка наполнителя (замачивание хлеба, варка риса и пр.), соединение компонентов и пропускание массы через мясорубку, перемешивание фарша и взбивание, приготовление полуфабрикатов.

В) нарезка котлетного мяса, подготовка наполнителя (замачивание хлеба, варка риса и пр.), соединение компонентов, пропускание через мясорубку, перемешивание фарша, приготовление полуфабрикатов.

23 Белки соединительной ткани мяса.

А) коллаген, ретикулин, эндамизий.

Б) миоген, коллаген, эластин.

В) коллаген, эластин, ретикулин.

24 Технологические операции, выполняемые последовательно при приготовлении заправочных супов

- А) приготовление бульона, варка супа, пассерование овощей, нарезка овощей.
- Б) приготовление бульона, нарезка овощей, пассерование овощей, варка супа.
- В) нарезка овощей, приготовление бульона, пассерование овощей, варка супа.

25 Ассортимент блюд из запеченной рыбы

- А) рыба по-русски, рыба по-московски, рулет
- Б) тельное из рыбы, рыба по-московски, зразы донские, солянка из рыбы.
- В) рулет из рыбы, рыба по-русски, рыба по-московски, зразы донские.

26 Полуфабрикаты из котлетной массы говядины, свинины, баранины

- А) котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы, рулеты, фрикадельки.
- Б) котлеты, биточки, бифштекс, тефтели, зразы, рулеты, фрикадельки.
- В) тефтели, зразы, рулеты, купаты, котлеты, биточки, шницели

27 Факторы, влияющие на скорость перехода коллагена в глютин?

- А) температура, рН среды, продолжительность нагревания.
- Б) соотношение воды и продукта, рН среды, фосфатиды.
- В) продолжительность нагревания, фосфатиды, соотношение воды и продукта

28 Процессы, происходящие с сахарами при тепловой обработке продуктов

- А) ферментативный гидролиз, меланоидинообразование, декстринизация, карамелизация.
- Б) меланоидинообразование, карамелизация, клейстеризация, декстринизация.
- В) ферментативный и кислотный гидролиз, карамелизация, меланоидинообразование

29 Факторы, влияющие на качество бульонов из мясопродуктов

- А) вида и кулинарной части мяса, соотношения продукта и воды, температуры нагревания, продолжительности варки.
- Б) вида продукта, соотношения продукта и воды, интенсивности кипения, продолжительности варки.
- В) соотношения продукта и воды, температуры нагревания, продолжительности варки, бурного кипения

30 Технологические операции, выполняемые последовательно при обработке чешуйчатой рыбы (замороженный судак).

- А) промывание, размораживание, удаление плавников и головы, потрошение, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.
- Б) размораживание, удаление плавников и головы, потрошение, промывание, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.
- В) удаление плавников и головы, потрошение, промывание, размораживание, Пластование (разделка на филе), приготовление полуфабрикатов.



ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
-------	---

### Тестовые задания

**В заданиях может быть один правильный ответ**

1. Приточно-вытяжная вентиляция оборудуется в:

А - производственных цехах, помещениях для посетителей, в охлаждаемых камерах фруктов и зелени.

Б - производственных цехах, помещениях для посетителей, в охлаждаемых камерах фруктов и зелени, камере отходов.

В - производственных цехах, помещениях для посетителей, в кладовой овощей, в охлаждаемых камерах фруктов и зелени.
  2. К какому виду контроля относится изменение ассортимента выпускаемых блюд?

А – текущий

Б – предупредительный

В - операционный
  3. По периметру воздуховод должен быть:

А – на 0,7 м больше, чем плита (плиты)

Б - на 0,5 м больше, чем плита (плиты)

В - на 0,25 м больше, чем плита (плиты)
- Какие лампы не рекомендуется использовать в производственных помещениях:
- А – лампы накаливания
- Б – люминесцентные
- В – оба ответа не верны
4. В каком случае правильно произведена очистка мусоросборников кафе:

А – мусоросборники заполнены на  $\frac{1}{2}$  объема;

Б – мусоросборники заполнены на  $\frac{2}{3}$  объема;

В – мусоросборники полностью заполнены.
  5. Укажите верную последовательность и поточность технологического процесса:

А – заготовочные цеха      доготовочные цеха      готовые блюда в банкетный зал

Б – складские помещения      доготовочные цеха      заготовочные цеха

В – складские помещения      заготовочные цеха      готовые блюда в зал
  6. В складских помещениях предприятий общественного питания загрязнение воздуха прежде всего обусловлено:

А – примесями вредных газов

Б – высоким содержанием микроорганизмов

В – высоким содержанием углекислого газа
  7. В каком случае будет наблюдаться повышенный бактерицидный эффект:

А – 1%-й раствор химического вещества + температура воды  $28^{\circ}\text{C}$  + гладкая поверхность

Б – 0,2%-й раствор химического вещества + температура воды  $35^{\circ}\text{C}$  + гладкая поверхность

В – 0,5%-й раствор химического вещества + температуры воды  $45^{\circ}\text{C}$  + шероховатая поверхность

8. Растворы какого средства имеют наиболее продолжительные сроки хранения:  
А – хлорамин Б  
Б – Део-хлор  
В – пюржавель
9. Для мытья ручным способом всей посуды предприятия оно должно быть обеспечено:  
А – пятисекционными ваннами  
Б – трехсекционными ваннами  
В – двухсекционными ваннами
10. Для мойки посуды буфетной продукции в предприятии устанавливают:  
А – одну ванну  
Б – три ванны  
В – две ванны
11. Сколько ванн должно быть установлено в моечной кухонной посуды:  
А – пять ванн  
Б – три ванны  
В – две ванны
12. При оснащении мясо-рыбного цеха предприятия с полным циклом в нем установили следующее оборудование..... Выберите ответ, где допущена ошибка  
А. три моечных ванны, три производственных стола, холодильный шкаф  
Б. две моечные ванны, четыре производственных стола, картофелеочистительная машина, холодильный шкаф  
В. две моечные ванны, четыре производственных стола, мясорубка, котлетоформовочная машина, холодильный шкаф
13. При оснащении овощного цеха предприятия с полным циклом в нем установили следующее оборудование..... Выберите ответ, где допущена ошибка  
А. три моечных ванны, три производственных стола, картофелеочистительная машина  
Б. одна моечная ванна, три производственных стола, картофелеочистительная машина, производственный стол по очистке репчатого лука  
В. две моечных ванны, два производственных стола, картофелеочистительная машина, комбайн по нарезке сырых овощей
14. На какой срок выдается санитарный паспорт на машину?  
А – 2 года  
Б – 1 год
15. Согласно санитарным требованиям освещенность на рабочем месте и в производственных цехах должна составлять:  
А – 30 лк для ламп накаливания, 50 лк для люминесцентных ламп  
Б – 50 лк для ламп накаливания, 75 лк для люминесцентных ламп  
В – 100 лк для ламп накаливания, 200 лк для люминесцентных ламп
16. Где разрешена местная система отопления?  
А – столовая на 55 мест поселка Верхнее Дуброво Свердловской области  
Б – кафе на 45 мест города Среднеуральск

В – кафе на 50 мест в поселке Малышева Свердловской области

17. Какие продукты не принимают на предприятии питания:

А - консервы в мятых жестяных банках

Б – консервы с признаками «бомбажа»

В - перепелиные яйца

18. Укажите верное расположение камеры сухих продуктов?

А. Размещается в группе складских помещений, недалеко от помещения заведующего производством

Б. Размещается в группе складских помещений, недалеко от помещений для потребителей

В. Размещается в группе складских помещений, недалеко от производственных цехов

19. Складское оборудование должно иметь:

А - высоту от пола не менее 20-30 см, отстоять от стен на 15 см

Б - высоту от пола не менее 15 см, отстоять от стен не менее, чем на 30 см

В - высоту от пола не менее 15 см, отстоять от стен на 20-30 см

20. С каким производственным цехом можно объединить помещение для хранения и резки хлеба?

А - холодный цех

Б – горячий цех

В – мясо-рыбный цех

21. Укажите верные показатели температурно-влажностного режима камеры для хранения овощей?

А – температура - +6 °С, влажность 60 %

Б – температура - +12 °С, влажность 65 %

В – температура - +12 °С, влажность 70 %

22. При проектировании предприятия питания разместили трапы в следующих помещениях..... Укажите верный ответ.

А - во всех производственных цехах и моечной кухонной посуды

Б - в дефростере, загрузочной и складских помещениях

В – в моечных кухонной и столовой посуды, на раздаче

23. Сколько необходимо варить куриный бульон?

А. 1 час 30 мин

Б. 1 час

В. 2 часа

24. Как верно, с гигиенической и технологической точки зрения, варить бульоны:

А - заливать мясо горячей водой

Б - заливать мясо холодной водой

В - заливать мясо лучше горячей водой, чем холодной

25. Отварное мясо, птицу и субпродукты для супов хранят на мармите в бульоне:

А - 1 ч

Б – 2 ч

В – 3 ч

26. Какая температура должна быть в толще изделия при правильной жарке изделий из котлетной массы:

А – 80 °С

Б – 85 °С

В – 90 °С

27. При варке биточков или котлет мясных на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее:

А – 20 мин

Б – 15 мин

В – 30 мин

28. Салаты, винегреты в незаправленном виде разрешается хранить:

А. при температуре 2-6 °С не более 3 часов

Б. при температуре 2-6 °С не более 6 часов

В. при температуре 2-6 °С не более 12 часов

29. Каков срок хранения пирожных с заварным кремом?

А. не более 36 часов при наличии холода

Б. не более 12 часов при наличии холода

В. не более 6 часов при наличии холода

30. Какой вид контроля является вторым видом контроля на предприятии общественного питания по ходу технологического процесса?

а) входной контроль

б) операционный контроль

в) приемочный контроль

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПК-1	<i>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
------	--

### Кейс

Разработать производственную программу мясорыбного цеха (использовать действующий СТН). Результаты расчета занести в таблицы:

- таблица 1 - Расчет выхода полуфабрикатов из 6 т говядины 1-й категории

- таблица 2 - Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом масса сырья 3 тонны, использовать минимум 5 видов рыбы

- таблица 3 - производственная программа мясо-рыбного цеха

Таблица 1 - Расчет выхода полуфабрикатов из 6 говядины 1-й категории

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто)	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				
Длиннейшая мышца спины:						
спинная часть (толстый край)	1,7					
поясничная часть (тонкий край)	1,6					
Тазобедренная часть:						
Верхний кусок	2,0					
Внутренний кусок	4,5					
Боковой кусок	4					
Наружный кусок	6.1					
Лопаточная часть:						
Плечевая	2,0					
Заплечная	2,5					
Подлопаточная часть	2,0					
Грудинка (мякоть)	2,8					
Покромка	4,1					
Котлетное мясо	40,3					
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6					
Кости	22,2					
Сухожилия, хрящи	3,2					
Технические зачистки и потери при разделке	0,5					
Потери при хранении	0,4					



ПК-2	<i>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
------	---

### Кейс

Используя данные «Химического состава блюд...», ГОСТ 31987-2012 межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ 32691-2014 межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», рассчитать химический состав блюда «Суп картофельный с горохом» (таблица 1), опередить максимальное и минимальное содержание сухих веществ и жира, составить квалиграмму на разработку и утверждение данного блюда, а также технико-технологическую карту.

Таблица 1 – Рецепттура блюда «Суп картофельный с горохом»

Продукты	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	13	10
Горох	101	100
Кулинарный жир	20	20
Вода	700	700
Выход:	-	1000

Таблица 2 - Квалиграмма разработки и утверждения блюда «Суп картофельный с горохом» (пример)

Роспотребнадзор	Генеральный директор	Зав. производством	Технолог	Повар



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., дата)

**Технико- технологическая карта №...**

**Суп картофельный с горохом**

**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо ....., вырабатываемое на предприятиях общественного питания.

**2. Требования к сырью**

2.1. Для приготовления ..... используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации.

**3. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов, г	
	брутто	нетто

**4. Технологический процесс**

.....

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

.....

## 6. Показатели качества

### 6.1 Органолептические показатели блюда:

- внешний вид –
- цвет –
- консистенция –
- вкус -
- запах -

### 6.2 Физико-химические показатели

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	
Массовая доля жира	

6.3 Микробиологические показатели (технологии регламентируются техническим регламентом Таможенного союза 021/2011)

КМАФАнМ в 1 г не более.....

Масса продукта, г, в котором не допускается

БГКП.....

Бактерии рода протей.....

Коагулазоположительный стафилококк.....

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы .....

## 7. Пищевая и энергетическая ценность (на выход 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые волокна, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж

Ответственный за оформление ТТК

Зав. Производством

ПК-3	<i>Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
------	---

### Кейс

Студенту предлагается решить 2 ситуационные задачи:

Ситуация 1. Предприятие общественного питания было оснащено оборудованием 1980 года производства. Вам требуется переоснастить современным оборудованием предприятие питания. Обоснуйте. Каким и какого производителя Вы собираетесь переоснастить предприятие питания?

Ситуация 2. Вы решили открыть рыбный ресторан. Какие средства маркетинга вы будете использовать для привлечения клиентов?

Ситуация 3. Вы являетесь руководителем ресторана. Предложите методы поощрения производственного и обслуживающего персонала.

Было обнаружено систематическое хищение продуктов Ивановым А.И. со склада в течение полугода на сумму 25 000 руб. Ваши действия по отношению к Иванову А.И. и к остальному персоналу в целом, чтобы избежать подобного в будущем.

**Кейс**

Студенту предлагается решить 4 ситуационные задачи:

Ситуация 1. Вы, зам. директора ресторана на 55 мест, решили купить в магазине недостающую посуду – 100 бокалов для шампанского, 30 подстановочных тарелок и 25 закусочных приборов. Ваши действия?

Ситуация 2. Вы шеф-повар ресторана, Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?

Ситуация 3. Выберите 3 салата и 3 вторых блюда для ресторана «1 класса» из сборника рецептур блюд (количество обслуживаемых в день потребителей – 40). Рассчитайте необходимый объем сырья по группам блюд – салаты и вторые блюда.

Ситуация 4. Иванов И.И. похитил на предприятии питания 3 кг свинины, 5 кг лосося, 10 банок зеленого горошка. Ваши действия.

## Кейс

Кейс состоит из двух заданий.

- 1) Какую рекламу вы дадите новому блюду из морепродуктов? Составьте рекламный текст.
- 2) Проанализируйте три рекламных буклета (рис. 1, 2, 3): отличия, достоинства и недостатки.

**Салаты и Холодная закуска**

Салат "Из авокадо и креветок"	180г.	280 р
Салат "Царский"	150г.	280 р
Салат "Дилдора"	150г.	230 р
Салат "Цезарь с семгой"	180г.	290 р
Салат "Цезарь с курицей"	180г.	260 р
Салат "Греческий"	180г.	210 р
Салат "Дамский каприз"	150г.	240 р
Салат "Маргарита"	180г.	220 р
Салат "Овощной"	150г.	190 р
Салат "Оливье"	150г.	190 р
Салат "Мимоза"	160г.	210 р
"Помидоры фаршированные"	200г.	220 р
"Соления по-домашнему"	150г.	210 р
"Рулетки из баклажанов"	150г.	220 р
"Сырная тарелка по-кавказски"	160г.	260 р

**Напитки**

Коктейль "Флоренция"	350 р
Коктейль "Лонг Айленд"	300 р
Коктейль "Текила Бум"	250 р
Коктейль "Куба Либра"	250 р
Коктейль "Мохито"	300 р
Коктейль "Пина Колада"	350 р
Пиво в ассортименте	1 шт. от 100 р
Шампанское	1 шт. от 600 р
Вино в ассортименте	1 шт. от 700 р
Мартини, Ликеры, Виски, Ром, Джин, Коньяк, Текилла	50 мл. от 70 р
Безалкогольные напитки	от 250мл. от 80 р
Соки Фреш	200мл. 150 р

**Десерты**

Тирамису	150г.	240 р
Клзеника "Флааме"	180г.	360 р
Пьяная клзеника с мороженым	180г.	280 р
Ореховая смесь	100г.	100 р
Фруктовый салат	100г.	100 р
Мороженное ассорти	230 р	

**ФЛОРЕНЦИЯ РЕСТОРАН**

**СЛУЖБА ДОСТАВКИ**  
**+7 (495) 921 19 93**  
 (Круглосуточно)  
 Стоимость доставки 100 р,  
 при заказе от 800 р - БЕСПЛАТНО  
[www.R-Florenzia.ru](http://www.R-Florenzia.ru)

Рис. 1 – Рекламный буклет №1

 <p><b>Кейтеринг</b></p> <p>«Пан Марципань» предлагает выездное ресторанное обслуживание фуршетов, пикников, корпоративных мероприятий и торжественных банкетов на работе, дома, на природе. Уровень организации оставит незабываемые впечатления, а угощения порадуют непревзойденным вкусом и качеством.</p>	<p>Добро пожаловать в мир «Марципана»</p>  <p>г. Житомир, ул. Б. Бердичевская, 55      тел./факс: (0412) 34-24-33, 43-86-48      время работы: с 8.00 до 23.00  <a href="http://www.marzipanet.com.ua">www.marzipanet.com.ua</a></p>	<p>Ресторан  <b>Пан Марципань</b>      Кофейня-кондитерская</p> 
 <p><b>Кофейня-кондитерская</b></p> <p>Кофейня-кондитерская «Пан Марципань» - единственная в Житомире, где можно ощутить непревзойденный аромат и вкус кофе Bristol Tiziano, отведать высокопрофессиональные кондитерские лакомства и настоящий марципан ручной работы, изготовленный по оригинальной рецептуре.</p>	 <p><b>Ресторан</b></p> <p>«Пан Марципань» - это современный ресторан высокой культуры и образцового обслуживания, где царит радужная и уютная атмосфера. Разнообразная и изысканная кухня из натуральных продуктов без консервантов и пищевых добавок удивит самого взыскательного клиента.</p>	 <p><b>Линия быстрого питания</b></p> <p>В будние дни, с 8 до 17 часов, к вашим услугам линия быстрого питания. Широкий выбор горячих блюд, холодных закусок, салатов и эксклюзивных десертов удовлетворят самого требовательного гурмана. В разработке блюд учтены врачебно-диетологические рекомендации по сбалансированности питания.</p>

Рис. 2 – Рекламный буклет №2



Рис. 3 – Рекламный буклет №3

### Кейс

Кейс состоит из трех заданий

#### Задание 1

Изучить представленный чертеж на рис. 1, 2 предприятия общественного питания. Дать заключение о соответствии принципам ХАССП в рамках рациональной планировки помещений и организации производства в производственных цехах предприятия, возможного пересечения основных потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, персонала и посетителей.

#### Задание 2

Составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документам, выявленным при приёмке сырья от ООО «Буденовский молкомбинат» на этапе входного контроля кладовщиком Ивановой И.А.

#### Задание 3

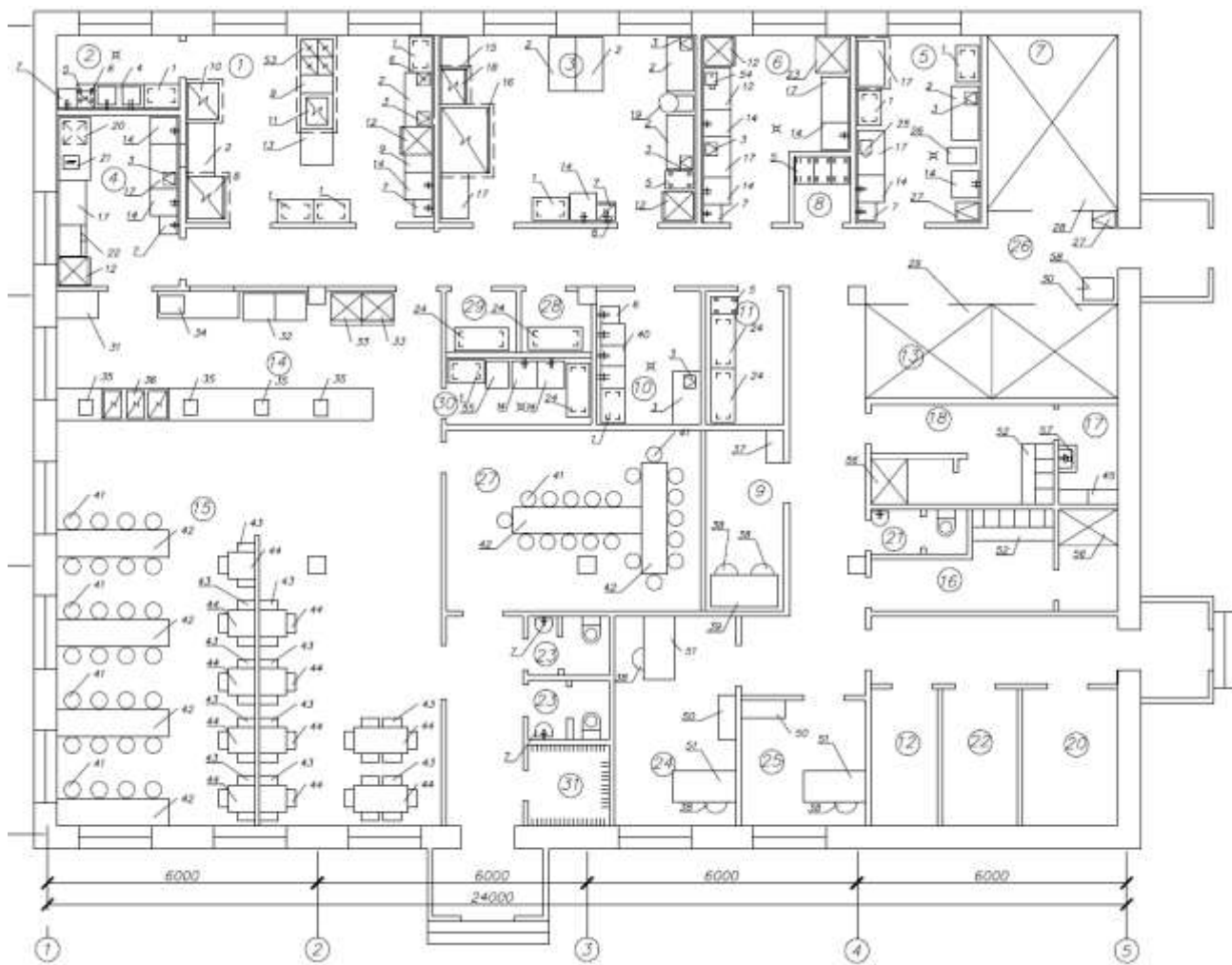
Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Аргентинское танго»;
- ассорти мясное;
- заливное из дичи.

Дать характеристику рабочих мест, составить схему организации производства в холодном цехе с размещением оборудования по ходу технологического процесса.

Опишите виды контроля, которые применяются в предприятии питания при организации доставки сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции холодного цеха. Действия директора предприятия в случае обнаружения несоответствий в каждом из видов контроля.





Экспликация помещений

Поз	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Примеч
1	Горячий цех	28,3	
2	Моечная кухонной посуды	5,0	
3	Мучной цех	23,9	
4	Холодный цех	11,8	
5	Овощной цех	12,1	
6	Мясо-рыбный цех	11,8	
7	Место для установки холодильных камер	13,4	
8	Кладовая овощей	2,1	
9	Помещение персонала	6,6	
10	Помещение для мойки яиц	7,2	
11	Кладовая сухих продуктов	4,0	
12	Электрошитовая	3,0	
13	Место для установки холодильных камер	15,6	
14	Раздаточная	16,6	
15	Торговый зал	114,2	
16	Гардероб для персонала женский	17,3	
17	Помещение для инвентаря	2,2	
18	Гардероб для персонала мужской	14,8	
19	Туалет женский	3,1	
20	Бойлерная	22,4	
21	Туалет для персонала	3,1	
22	Вентиляционная камера	11,8	
23	Туалет мужской	3,1	
24	Кабинет директора	6,7	
25	Бухгалтерия	6,2	
26	Загрузочная	10,2	
27	Банкетный зал	36,7	
28	Помещение хранения инвентаря	3,0	
29	Помещение для разовой посуды	2,7	
30	Помещение для хранения мусора	2,7	
31	Гардероб для посетителей	3,5	

Рис. 1 – Планировка предприятия питания

## Спецификация оборудования

Поз	Наименование оборудования	Марка, тип	Колич	Примеч
1	Стеллаж	СК-1-5	1	
2	Стол производственный	СППТ-6-3	1	
3	Весы настольные	CAS SW-5	1	
4	Ванна моечная двухсекционная	ВМ-2А	1	
5	Подтоварник	на заказ	1	
6	Кипятильник	КН9-25	1	
7	Раковина для мытья рук	на заказ	1	
8	Пароконвектомат	ПКА 10-1/1	1	
9	Нейтральная вставка	на заказ	1	
10	Фритюрница	ЭФК-80/2Н	1	
11	Жарочная поверхность	АКО -80Н	1	
12	Шкаф холодильный	ШК-0,5	1	
13	Стол производственный	СППТ-6-1	1	
14	Ванна моечная	ВМТ-6-1-5	1	
15	Стол охлаждаемый для пиццы	СКО-70-01П	1	
16	Печь для пиццы	MS 6+6	1	
17	Стол производственный	СППТ-6-2	1	
18	Печь конвекционная	КПТ-4-1/2П	1	
19	Тестомесильная машина	S 30	1	
20	Стол морозильный	304 SN	1	
21	Слайсер	275/S	1	
22	Шкаф для хлеба	на заказ	1	
23	Ларь морозильный	SF120LF-C		
24	Стеллаж	на заказ	1	
25	Овощерезательная машина	Robot Coupe CL 20	1	
26	Картофелечистка	Fimar	1	
27	Весы напольные	ТБ-S-200-A3	1	
28	Сборно-разборная холодильная камера	Palat	1	
29	Сборно-разборная холодильная камера	Palat	1	
30	Сборно-разборная холодильная камера	Palat	1	
31	Шкафы барные	на заказ	1	
32	Фризер	на заказ	1	
33	Шкаф холодильный для напитков	на заказ	1	
34	Кофемашина	Nescafe	1	
35	Касса	на заказ	1	
36	Мармит для вторых блюд	М99-10/7 Н	1	
37	Шкаф	на заказ	1	
38	Стул	на заказ	1	
39	Стол	на заказ	1	
40	Ванна моечная трехсекционная	ВМ-3А	1	
41	Стул обеденный	на заказ	1	
42	Стол обеденный	на заказ	1	
43	Стул обеденный	на заказ	1	
44	Стол обеденный	на заказ		
45	Шкаф для инвентаря	на заказ		
46	Стиральная машина	на заказ	1	
47	Сушилка для одежды	LM-5/P KT	1	
48	Гладильная доска	ЭГБ-ЖК	1	
49	Шкаф для одежды	на заказ	1	
50	Шкаф	на заказ	1	
51	Стол	на заказ	1	
52	Шкафчики для персонала	ШФН-0,5	1	
53	Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ	1	
54	Мясорубка	Fimar	1	
55	Машина для прессовки мусора		1	
56	Душ		2	
57	Раковина техническая		1	
58	Тележка грузовая		1	

Рис. 2 – Спецификация оборудования

ПК-7	<i>Проведение технологических расчетов при проектировании или модернизации предприятий общественного питания малого бизнеса, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и стандартного программного обеспечения</i>
------	--

### Кейс

Предлагается решить три задачи

Задача 1. Определить оптимальное количество производственного персонала горячего цеха кафе. Продолжительность рабочего дня составляет 8 ч. Кафе работает 7 дней в неделю.

Наименование продукции	Количество продукции за день	Коэффициент трудоемкости
Бульон с гренками	30	1,1
Солянка сборная	50	1,3
Борщ	90	1,7
Лангет	100	0,7
Голубцы	100	0,3
Картофель жареный	120	16

Задача 2. Рассчитать число картофелеочистительных машин и подобрать ее для очистки 200 кг картофеля и овощерезательных машин для нарезания 100 кг сырого очищенного картофеля и 50 кг сырой очищенной моркови. Продолжительность работы основной смены 9 ч.

Задача 3. Произвести расчет и подобрать мясорубку для приготовления котлетной массы на 300 порций котлет. Рецепт на 1 порцию: котлетное мясо – 56 г, хлеб пшеничный – 14 г, молоко или вода – 17 г.