

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.05.2022 13:34:25
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждены

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования
15 декабря 2021 г.
протокол №4

Председатель



Карх Д.А.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проверки сформированности компетенций при освоении основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания программа «Нутрициология в индустрии питания» по всем формам обучения (в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий)

Разработаны

УМК Института
Менеджмента, предпринимательства и инжиниринга

Председатель Шихалев С.В.



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 магистратуры «Нутрициология в индустрии питания» направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее ФОС).


Кокорева Л.А. сообщила, что ФОС по направлению 19.04.04 «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 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».


ПОСТАНОВИЛИ:

ФОС по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Нутрициология в индустрии питания» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рекомендуется к реализации, при проведении независимой оценки качества подготовки обучающихся образовательных организаций высшего образования.

Председатель УМК


Подпись Расшифровка подписи С.В. Шихалев

Секретарь


Подпись Расшифровка подписи Н.А. Лесникова

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств (далее – ФОС) компетенций по основной
профессиональной образовательной программе высшего
образования – магистратура по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля
Нутрициология в индустрии питания

г. Екатеринбург

01 марта 2022 года

Общество с ограниченной ответственностью «Фабрика Здорового Питания» провело экспертизу и оценку содержания ФОС компетенций основной профессиональной образовательной программы высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Нутрициология в индустрии питания, реализуемой в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» на соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 14.08.2020 № 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 27.08.2020 № 595527.

В ходе экспертизы был рассмотрен фонд оценочных средств для проверки сформированности компетенций при освоении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по очной форме 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 – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 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 –

магистратура по направлению подготовки 19.04.04 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 – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 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, 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», 22.007 Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»), 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 – программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Нутрициология в индустрии питания, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется к реализации, при проведении независимой оценки качества подготовки обучающихся образовательных организаций высшего профессионального образования.

Директор ООО «Фабрика Здорового питания»



Ю.Н. Багмут

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Показатель оценки 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) – балл вступительных испытаний.

66 баллов и более – 5 баллов

65-60 баллов – 4 балла

59-40 баллов – 3 балла

1, 2 семестр – формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

В конце 2 семестра – проверка уровня сформированности универсальных и общепрофессиональных компетенций.

3 семестр – формирование профессиональных компетенций.

В конце 3 семестра - проверка уровня сформированности профессиональных компетенций.

4 семестр - 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-балльная система оценивания**.

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

Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя	Уровень сформированности
100% - 85%	5 баллов	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне	Высокий уровень сформированности и компетенций

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

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

1. Цель науки — ...

- а) познание законов развития природы и общества и воздействие на природу на основе использования знаний для получения полезных обществу результатов
- б) обоснованное мысленное представление об общих конечных и промежуточных результатах научного поиска.
- в) область человеческой деятельности, направленная на выработку и систематизацию объективных знаний о действительности.

2. Что является основным элементом научно-мыслительного процесса?

- а) явления
- б) термины
- в) понятия

3. Научная идея - это...

- а) форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние существенные стороны и отношения исследуемых предметов
- б) интуитивное объяснение явления (процесса) без промежуточной аргументации, без осознания всей совокупности связей, на основе которых делается вывод.
- в) универсальная форма выражения человеческих мыслей, в том числе и научных знаний, в естественно-языковой форме.

4. Метод исследования - это ...

- а) способ получения нового знания.
- б) научный документ, содержащий сжатое изложение результатов.
- в) определяющее положение в системе взглядов, теорий и т. п.

5. Научное исследование - это...

- а) событие или явление, которое является основанием для заключения или подтверждения.
- б) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения

в) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий.

6. Объект исследования - это..

а) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения

б) описание открытия, составленное по утвержденной форме и содержащее исчерпывающее изложение сущности открытия.

в) мыслительная операция, посредством которой из некоторого количества заданных суждений выводится иное суждение, определенным образом связанное с исходным.

7. Фундаментальные исследования – это исследования...

а) направленные на разработку и развитие теоретических концепций науки, ее научного статуса, ее истории.

б) решающие в большей мере практические задачи или теоретические вопросы прикладного значения.

8. Выберите методы эмпирического исследования.

а) наблюдение

б) сравнение

в) подобие

г) признак

9. Выберите общенаучные методы и приемы исследования.

а) анализ и синтез

б) идеализация

в) визуализация

10. Индукция –это ...

а) движение мысли от единичного к общему

б) движение мысли от общего к частному

11. Анализ -...

а) процесс мысленного отвлечения от ряда свойств и отношений изучаемого явления

б) реальное или мысленное разделение объекта на составные части

в) процесс установления общих свойств и признаков предмета, тесно связанный с абстрагированием

12. Задачей теоретического исследования является?

- а) обобщение результатов исследования
- б) нахождение общих закономерностей
- в) накопление информации

13. Наука - это...

- а) сфера выработки и систематизация знаний об окружающей действительности
- б) учение о принципах построения научного познания
- в) учение о формах построения научного познания
- г) стратегия достижения цели

14. Научное исследование - это...

- а) целенаправленное познание
- б) выработка общей стратегии науки
- в) система методов, функционирующих в конкретной науке
- г) учение, позволяющее критически осмыслить методы познания

15. Методология науки - это...

- а) целенаправленное познание
- б) система методов, функционирующих в конкретной науке
- в) воспроизведение новых знаний
- г) учение о принципах построения научного познания

16. Теория - это...

- а) выработка общей стратегии науки
- б) логическое обобщение опыта и объяснение процессов и явлений в той или иной отрасли знаний
- в) целенаправленное познание
- г) система методов, функционирующих в конкретной науке

17. Аннотация —

- а) это документ об основных положениях содержания будущей работы (учебника, диссертации).
- б) это характеристика содержания научной работы
- в) это краткая характеристика содержания, цели и основных выводов научного исследования
- г) научный документ

18. Способ или совокупность способов, реализация которых позволяет достичь намеченной цели исследования:

- а) теория
- б) познание
- в) гипотеза
- г) метод

19. Логический вывод частных следствий из общего положения:

- а) синтез
- б) абстрагирование
- в) индукция
- г) дедукция

20. Главное требование к научному тексту:

- а) литературность
- б) краткость
- в) логичность изложения

21. Укажите элемент модели М. Портера:

- а) товары-заменители;
- б) сила менеджмента компании;
- в) сила государственного регулирования.

22. Укажите элементы SWOT-анализа:

- а) сильные стороны фирмы;
- б) благоприятные возможности для бизнеса;
- в) слабые стороны организации;
- г) угрозы для бизнеса;
- д) все ответы правильные.

23. К факторам микросреды компании относятся:

- а) маркетинг, финансы, технологические факторы, управление;
- б) рынок кредита, рынок труда, рынок ресурсов, рынок товаров;
- в) потребители, структура рынка, поставщики, конкуренты;

24. К экономическим факторам макросреды организации относятся:

- а) финансовые и налоговые регламенты; законы об охране интересов и прав потребителей, действующие или предполагаемые к введению тарифы и квоты;
- б) темп роста валового национального продукта; рост цен; темпы инфляции; покупательная способность населения;
- в) численность и структура населения; особенности покупательского поведения, ценности и предпочтения, особенности восприятия.

25. Моделирование экономического роста представляет собой:

- а) прогнозирование основных макроэкономических показателей на долгосрочный период;
- б) расчет важнейших макроэкономических показателей социально-экономического развития на перспективу;
- в) создание моделей, объясняющих факторы экономического роста и их влияние.

26. Степень прибыльности предприятия связывают с:

- а) платежеспособностью;
- б) рентабельностью;
- в) ликвидностью.

27. Стратегия определяет:

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

28. Какие стратегии рекомендуются для бизнеса в позиции «знак вопроса»?

- а) сокращения;
- б) стабильности;
- в) роста.

29. Какие стратегии рекомендуются для бизнеса в позиции «собака»?

- а) сокращения;
- б) стабильности;
- в) роста.

30. Стратегия дифференциации заключается в:

- а) производстве товаров, адаптированных для различных сегментов рынка;
- б) создании отличительных свойств товаров;
- в) все варианты правильные

Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

1. Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется независимостью.
 - а) территориальной
 - б) финансовой
 - в) административной

2. Утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта:
 - а) реализация проекта
 - б) цель проекта
 - в) задачи проекта

3. Что из перечисленного не является преимуществом проектной организационной структуры?
 - а) объединение людей и оборудования происходит через проекты
 - б) командная работа и чувство сопричастности
 - в) сокращение линий коммуникации

4. Метод освоенного объема дает возможность:
 - а) освоить минимальный бюджет проекта
 - б) выявить, отстают или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
 - в) скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта

5. Какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта?
 - а) 9-15 %
 - б) 15-30 %
 - в) до 45 %

6. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?
 - а) экономические и социальные
 - б) экономические и организационные
 - в) экономические и правовые

7. Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:
 - а) большой бюджет
 - б) высокая степень неопределенности и рисков
 - в) целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта

8. Что такое веха?
 - а) знаковое событие в реализации проекта, которое используется для контроля за ходом его реализации
 - б) логически взаимосвязанные процессы, выполнение которых приводит к достижению одной из целей проекта
 - в) совокупность последовательно выполняемых действий по реализации проекта

9. Участники проекта – это:
- а) потребители, для которых предназначался реализуемый проект
 - б) заказчики, инвесторы, менеджер проекта и его команда
 - в) физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
10. Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:
- а) объявляется окончание выполнения проекта
 - б) санкционируется начало проекта
 - в) утверждается укрупненный проектный план
11. Что такое предметная область проекта?
- а) объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта
 - б) направления и принципы реализации проекта
 - в) причины, по которым был создан проект
12. Метод, предназначенный для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта
- А) метод критического пути
 - Б) методы интеграции проектов
 - В) полнофункциональный метод управления проектами
13. Проект, который имеет лишь одного постоянного сотрудника – управляющего проектом, является матричной структурой.
- а) единичной
 - б) ординарной
 - в) слабой
14. Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?
- а) стимулирующая
 - б) проектная
 - в) маркетинговая
15. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и....
- а) укрупненный график
 - б) матрица ответственности
 - в) должностная инструкция
16. Назовите метод контроля фактически выполненных работ по реализации проекта, позволяющий провести учет некоторых промежуточных итогов для незавершенных работ.
- а) 10 на 90
 - б) 50 на 50
 - в) 0 к 100
17. Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ... средств.

- а) привлекаемых
- б) государственных
- в) спонсорских

18. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это ... проекта.

- а) этапы
- б) стадии
- в) фазы

19. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?

- а) консолидация
- б) консорциум
- в) интеграция

20. Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта?

- а) притоки
- б) активы
- в) вклады

21. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?

- а) материнская
- б) адхократическая
- в) всеобщее управление проектами

22. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является:

- а) простым
- б) краткосрочным
- в) долгосрочным

23. Что лежит в основе конгломератной интеграции?

- а) отношения собственности
- б) единое управление
- в) общность финансов

24. Инновационные проекты отличаются ...

- а) высокой степенью неопределенности и рисков
- б) целью проекта является получение прибыли на вложенные средства
- в) необходимостью использовать функциональные организационные структуры

25. Ключевое преимущество управления проектами

а) экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления

б) возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта

в) возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта

26. Окружение проекта – это ...

а) среда проекта, порождающая совокупность внутренних или внешних сил, которые способствуют или мешают достижению цели проекта

б) совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта

в) группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент, организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей

27. Наибольшее влияние на проект оказывают

а) экономические и правовые факторы

б) экологические факторы и инфраструктура

в) культурно-социальные факторы

28. Фаза проекта – это:

А) полный набор последовательных работ проекта

Б) ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом его реализации

В) набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта

29. Диаграмма Ганта – это

а) горизонтальная линейная диаграмма, на которой работы проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися временными и другими параметрами

б) документ, устанавливающий основные ресурсные ограничения проекта

в) графическое изображение иерархической структуры всех работ проекта

30. Структурная декомпозиция работ (СДР) проекта – это ...

а) направления и основные принципы осуществления проекта

б) дерево ресурсов проекта

в) графическое изображение иерархической структуры всех работ проекта

УК-3.

Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

1. Какой принцип командообразования не был сформулирован Аланом Мулалли?
 - а) работая вместе.
 - б) все включены.
 - в) выживает сильнейший

2. Какие роли в команде не относят к основным
 - а) агент по продажам
 - б) аналитик
 - в) душа компании

3. Оптимизатор 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

4. Команда – это
 - а) группа людей
 - б) коллектив
 - в) небольшая группа людей, связанных единой целью и принципами взаимодействия

5. Команды управления характеризуются
 - а) концентрацией на решении определенных проблем
 - б) координацией, обеспечением достижения целей организации
 - в) производением вещей

6. Любая команда обязана иметь
 - а) помещение, офис
 - б) руководство
 - в) средства, оборудование

7. Метод мозгового штурма предполагает
 - а) определение количества и качества состава участников
 - б) осуществление критической оценки заранее предложенного варианта и генерацию идей по решению проблемы
 - в) привлечение новых членов команды

8. Методы управления в команде – это
 - а) показатели эффективного использования трудовых ресурсов
 - б) специализированные виды управленческой деятельности, выделяемые по признакам содержательной однородности выполняемой работы и их целевой направленности
 - в) способы воздействия субъекта на объект управления

9. Механизм управления в команде представляет собой
- а) комплекс основных положений, определяющих функционирование системы управления
 - б) совокупность методов управления в их комплексе и взаимосвязи
 - в) совокупность рычагов воздействия управляющей системы на управляемую
10. Какие существуют сферы деятельности команды
- А) Непроизводственная и производственная
 - Б) интеллектуальная и креативная
 - В) производственная и интеллектуальная
11. На каком этапе происходит следующее – у участников команды возникает осознание того, что они являются одним целым, принимают на себя ответственность за результаты деятельности
- а) зрелость
 - б) консенсус
 - в) конфликт
12. На чем строится организация команды
- А) на опосредованном взаимодействии
 - Б) на основе стандартизированных взаимодействий
 - В) на продуманном позиционировании участников, имеющих общее видение ситуации
13. Одним из недостатков работы в команде является
- а) гибкость распределения задач
 - б) затраты времени на создание и организацию работы команды
 - в) переход к деловому общению
14. Параллельный тип команды характеризуется
- а) концентрацией на решении определенных проблем
 - б) обеспечением достижения миссии организации
 - в) производением вещей
15. Процесс обмена информацией в команде содержит базовые элементы
- а) обмен, идея, стороны, канал
 - б) отправитель, сообщение, канал, получатель
 - в) руководитель, подчиненный, цена, средство
16. Чем характеризуется проектный тип команды
- а) концентрацией на решении определенных технологических проблем
 - б) обеспечением достижения миссии организации
 - в) работой над долгосрочными проектами
17. Член команды в ролевом распределении в команде с наиболее раскрепощенным образным складом мышления с высокой образовательной подготовкой и широким кругозором с хорошо развитым творческим мышлением
- а) генератор
 - б) координатор
 - в) реализатор
18. ... - это процесс создания комплекса согласованных между собой действий, позволяющих команде реализовывать поставленные задачи и достичь намеченных целей.

- а) планирование;
- б) организация;
- в) контроль.

19. Авторитарный стиль руководства командой

- а) апеллирует к потребностям более высокого уровня
- б) апеллирует к потребностям более низкого уровня
- в) предполагает свободу действия подчиненных

20. В концепции Р.М. Белбина выделяются следующие командные роли:

- а) реализатор, мотиватор;
- б) руководитель;
- в) организатор.

21. 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

22. Диагноз проблемы, формулировка ограничений и критериев, выявление альтернатив, оценка альтернатив и окончательный выбор – этапы принятия

- а) аналитического решения
- б) основанного на суждении решения
- в) рационального решения

23. Важными характеристиками командообразования являются взаимозависимость, сплоченность и ...

- а) синергия
- б) эмпатия
- в) понимания

24. Какой принцип командообразования не был сформулирован Аланом Мулалли?

- а) вы не можете управлять секретом.
- б) данные освобождают нас.
- в) разные направления

25. Выберите правильную последовательность создания команды

- а) зарождение, адаптация, стабилизация, формирование, функционирование
- б) зарождение, формирование, адаптация, стабилизация, функционирование
- в) формирование, зарождение, адаптация, функционирование, стабилизация

26. 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

27. Руководитель команды, сосредоточенный на работе, также известный как руководитель, ориентированный на задачу, прежде всего, заботится о

- а) повышении производительности труда путем совершенствования человеческих отношений
- б) повышении уровня заработной платы персонала
- в) проектировании задачи и разработке системы вознаграждений для повышения производительности труда

28. Экспертная власть в команде подразумевает, что

- а) исполнитель верит, что руководитель команды может помешать удовлетворению его насущных потребностей
- б) подчиненный хочет быть похожим на руководителя команды
- в) работник надеется, что руководитель команды обладает специальными знаниями

29. Демократичный руководитель команды характеризуется тем, что

- а) вкладывает много усилий в создание атмосферы открытости и доверия
- б) дает персоналу почти полную свободу в определении своих целей и контроле за своей собственной работой
- в) как можно больше централизует полномочия, структурирует работу подчиненных и почти не дает им свободы в принятии решений

30. 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 для реализации решения
- В) информация необходима на всех стадиях разработки, принятия и реализации решения

УК-4.

Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

Английский язык

Task 1.

Caller: "Can I speak to Mr. Tanner?"

Secretary: "... ."

- a) Why not.
- b) You are welcome.
- c) Wait a moment. I'll put you through.

Task 2.

Secretary: "I'm afraid Mr. Tanner is out at the moment."

Caller: "... ."

- a) Ok, remember me to him.
- b) Can I leave a message?
- c) I'll hold on.

Task 3.

Secretary: ABC Computers. Can I help you?

Caller: "... ."

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

Task 4.

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

- a) I can't meet then.
- б) OK, how about Friday at 10 a.m.?
- в) Is it any good?

Task 5.

The first true restaurant, the Grande Taverne de Londres, ... in 1782.

- a) was opened
- b) opened
- c) is opening

Task 6.

We (to employ) a new chef two weeks ago.

- a) have employed
- b) were employing
- c) employed

Task 7.

John is busy. He ... the advertising of a new pizzeria with potential partners.

- a) is discussing
- b) discusses
- c) are discussing

Task 8.

Chefs ... an important part in menu planning and purchasing.

- a) plays
- b) play
- c) are playing

Task 9.

... first courses are borshch, shchi, rassolnik, vegetable or meat okroshka.

- a) most popular
- b) the most popular
- c) more popular

Task 10.

... touch the hot pan!

- a) let
- b) do
- c) don't

Task 11.

Ural Metallurgical ... are the leading suppliers of steel.

- a) shops
- b) plants
- c) ranges

Task 12.

The company has all the necessary resources and highly-skilled ... to complete this project.

- a) staff
- b) customers
- c) trainees

Task 13.

The ... isn't going to make purchase because the company hasn't performed the terms of the contract.

- a) customer
- b) competitor
- c) supplier

Task 14.

Your purpose is to find a professional manager who can ... the new subsidiary effectively.

- a) reward
- b) run
- c) disband

Task 15.

There are four basic ... in our company. They are Production, Finance, HR, Sales and Marketing ones.

- a) departments
- b) delegations
- c) assets

Task 16.

This company is ... one. It has subsidiaries in different countries.

- a) local

- b) national
- c) multinational

Task 17.

Your salary will ... your work experience, professional skills and personal characteristics.

- a) affect
- b) depend on
- c) adjust to

Task 18.

Many multinational companies ... clear opportunities for promotion in their every department and division.

- a) take
- b) offer
- c) reject

Task 19.

... department looks for new workers, interviews them, helps them to find an appropriate vacancy in a company.

- a) HR
- b) R&D
- c) Legal

Task 20.

Our goods are in great ... and we have a lot of buyers in different countries.

- a) ask
- b) demand
- c) offer

Task 21.

When they ... our prices, terms of payment and delivery, we'll sign a contract.

- a) accept
- b) accepting
- c) acceptance

Task 22.

Turnover ... by 5 per cent last year.

- a) increases
- b) increased
- c) will increase

Task 23.

The contract ... tomorrow.

- a) will sign
- b) will be signed
- c) was signed

Task 24.

My favourite boss was a woman .. was younger than me.

- a) who
- b) which
- c) but

Task 25.

Candidates for the manager's position should have at least five years

- a) experience
- b) qualification
- c) probation period

Task 26.

Shall we attend the Munich ... this year?

- a) exhibit
- b) exhibition
- c) exhibitor

Task 27.

The rate of ... is growing at present.

- a) employ
- b) employment
- c) unemployment

Task 28.

She was the most ... applicant and got the job.

- a) success
- b) succeed
- c) successful

Task 29.

When did she send her ...?

- a) application
- b) applied
- c) applicant

Task 30.

You need a lot of ... when you are self-employed.

- a) motivate
- b) motivation
- c) motivated

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

1. Термин «Межкультурная коммуникация» был введён:

- а) З.Фрейдом
- б) Э.Холлом
- в) Л.С. Выготским

2. Формы межкультурной коммуникации:

- а) Линейная, прямоугольная, круговая
- б) Линейная, гносеологическая, информативная
- в) Линейная, транзакционная, интерактивная

3. Цели коммуникации:

- а) сокрытие информации, её кодирование, обмен опытом
- б) не допущение раскрытия принимаемых решений
- в) обмен и передача информации, обмен эмоциями, обмен опытом

4. К каналам коммуникации относят:

- а) сокрытие информации, её кодирование, обмен опытом
- б) не допущение раскрытия принимаемых решений
- в) средство, с помощью которого сообщение передаётся от источника к получателю

5. Общие представления, разделяемые большей частью общества, относительно того, что является желательным, правильным и полезным – это:

- а) ценности
- б) традиции
- в) обычаи
- г) ритуалы

6. Метод научного познания, сущность которого в разделении социокультурных систем и объектов, их группировка с помощью обобщенной идеальной модели или типа - это:

- а) культурные универсалии
- б) компоненты культуры
- в) типология культуры

7. К компонентам культуры относятся:

- а) знания, влияние, ответственность, экономность
- б) влияние, выбор методов, личный опыт, ответственность
- в) знания, ценности, нормы, обряд, обычай, ритуал, традиции.

8. Социокультурная идентичность это:

- а) осознание человеком своей принадлежности к определённой социальной общности как носительнице конкретной культуры
- б) формирование эстетических понятий, оценок, суждений, идеалов, потребностей
- в) это черты, присущие всем без исключения культурам

9. Элементы социокультурного наследия, передающиеся из поколения в поколение и сохраняющиеся в определенном обществе в течение длительного времени – это:

- а) ценности
- б) традиции
- в) обычаи

10. Одна из наук, занимающаяся невербальной коммуникацией, обозначающая поведение в пространстве, значение дистанции между собеседниками - это:

- а) кинесика
- б) хронемика
- в) проксемика

11. Психический склад этноса состоит из следующих элементов:

- а) пассивность, активность, первичность, вторичность
- б) характер, темперамент, обычаи и традиции, этническое сознание
- в) адаптация, интеграция, безопасность, условности
- г) поликультурность, артефакты, условности, приличия

12. Выберите правильное определение значения слова Аккультурация - это:

- а) разделение социокультурных систем и объектов, их группировка с помощью обобщённой идеальной модели или типа
- б) результат взаимного влияния взаимодействующих культур, при котором представители одной культуры принимают ценности, нормы, обычаи и традиции другой культуры
- в) совокупность специфических духовных и физических качеств, норм поведения, типов общения и деятельности, типичных для представителей одной нации.

13. Что такое «экономическая культура»?

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

14. Страны с преобладанием мужественной культуры характеризуются следующим:

- а) приверженность общества таким ценностям, как рекорды, достижения, героизм, упорство в достижении цели, материальный успех
- б) приверженность таким ценностям как выстраивание ровных отношений, склонность к компромиссам, скромность, забота о ближнем, уют, качество жизни
- в) все ответы верны

15. Ожидаемые модели поведения и ценности, которые формально или неформально устанавливаются группой – это:

- а) групповая социализация
- б) критерии воспитанности
- в) социальные нормы

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 неписанный 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.

УК-6.	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
--------------	--

Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

1. Какая отрасль народного хозяйства обеспечивает обращение товаров и их движение из сферы производства в сферу потребления:

- а) Продажа
- б) Коммерция
- в) Торговля

2. Профессиональные качества человека, работающего в этой сфере, это высокий уровень аналитического мышления, большой объем долговременной памяти, терпеливость, наблюдательность:

- а) Наука
- б) Юриспруденция
- в) Образование

3. Ситуация, в которой любой желающий что-либо купить или продать может выбирать между различными поставщиками или покупателями:

- а) Борьба
- б) Соперничество
- в) Конкуренция

4. Термин, характеризующий результат производственной, хозяйственной деятельности:

- а) Реализация
- б) Продукция
- в) Поставка

5. Это вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные выплаты и стимулирующие выплаты:

- а) Зарплата
- б) Доход
- в) Профит

6. Успешное овладение профессиональной деятельностью прежде всего зависит от понимания:

- а) Ее содержания
- б) Мира
- в) Жизнедеятельности

7. Профессиональная деятельность появилась с возникновением таких отношений:

- а) Философских
- б) Дружеских
- в) Товарно-денежных

8. Профессиональная деятельность тесно связана с такой культурой:
- Технологической
 - Массовой
 - Предпринимательской
9. Специфическая для каждой исторической эпохи система связанных между собой видов трудовой деятельности:
- Объединение труда
 - Разделение труда
 - Выбор труда
10. Образование - это
- путь достижения цели и задач обучения.
 - система приобретенных в процессе обучения ЗУН и способов мышления.
 - то, к чему приходит процесс обучения, конечные следствия учебного процесса.
11. Lifelong learning или lifelong learning education — это
- постоянное и добровольное стремление учиться по личным или профессиональным причинам
 - принуждение учиться
 - нет верного ответа
12. Целеполагание – это
- процесс перехода из одного состояния в другое, более совершенное, переход от старого качественного состояния к новому качественному состоянию, от простого к сложному, от низшего к высшему;
 - практическое осмысление человеком своей деятельности с точки зрения постановки и реализации целей;
 - порядок подчинённости низших звеньев к высшим, организация их в структуру
13. Чтобы достигнуть поставленной цели, необходимо решить ряд задач. Задача, в данном случае, — это
- путь достижения цели;
 - средство достижения цели;
 - метод достижения цели
14. Система приобретенных в процессе обучения знаний, умений, навыков, способов мышления – это...
- образование.
 - учение.
 - преподавание.
15. Мораль — это:
- общепринятые в рамках социальной общности (группы) правила, образцы поведения или действия в определенной ситуации;
 - форма общественного сознания, в которой отражаются идеи, представления, принципы и правила поведения людей в обществе;
 - общепринятые и повторяющиеся формы поведения людей, которые служат средством передачи социального и культурного опыта от поколения к поколению
16. Ответственность — это:

- а) выражение ответственности человека за свое поведение перед самим собой, форма самоутверждения личности.
- б) нравственную задачу, которую человек формулирует для себя сам на основании нравственных требований, обращенных ко всем.
- в) обязанность и необходимость давать отчет в своих действиях, поступках, отвечать за их возможные последствия.

17. Достоинство — это:

- а) категория этики, означающая особое моральное отношение человека к самому себе и отношение к нему со стороны общества, окружающих, основанное на признании ценности человека как личности.
- б) категория этики, характеризующая личность с точки зрения выполнения ею нравственных требований, соответствия ее моральной деятельности нравственному долгу, рассматриваемого с позиций возможностей личности.
- в) мнение о нравственном облике человека, сложившееся у окружающих, основанное на его предшествующем поведении.

18. Субъективное осознание личностью своего долга и ответственности перед обществом, другими людьми, выступающее как долг и ответственность перед самим собой, — это...

- а) совесть
- б) счастье
- в) достоинство

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

- а) право
- б) государство
- в) человек

20. Представление человека о важности своей личности, деятельности среди других людей и оценивание себя и собственных качеств и чувств, достоинств и недостатков называется

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

21. Каковы функции самооценки?

- а) защитная
- б) регуляторная
- в) оба варианта верны

22. Заставляет человека остановиться (прекратить деятельность), если его действия и поступки способствуют появлению самокритики и недовольства собой —.....

- а) терминальная функция
- б) отражающая функция
- в) адаптационная функция

23. Какова (ы) самая частая причина(ы) завышенной самооценки?

- а) комплекс неполноценности
- б) физическая травма
- в) оба варианта верны

24. Обеспечивает принятие личностью задач и выбора решений –

- а) защитная функция
- б) отражающая функция
- в) регуляторная функция

25. Побуждает человека действовать для получения одобрения и позитивных самооценочных реакций (удовлетворенности собой, развития самоуважения и гордости) –

- а) адаптационная функция
- б) терминальная функция
- в) мотивирующая функция

26. Обеспечивает возможность оценки человеком своего поведения и деятельности на заключительном этапе ее выполнения –.....

- а) эмоциональная функция
- б) ретроспективная функция
- в) прогностическая функция

27. Соответствие требованиям ситуации и ожиданиям людей это:

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

28. Самосознание личности:

- а) осознание индивидом собственных потребностей, способностей, мотивов поведения, мыслей;
- б) анализ совершенных поступков в разные периоды времени;
- в) установка на прохождение предначертанного жизненного пути.

29. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?

- а) незнание мира профессий
- б) незнание зарплаты
- в) незнание себя

30. Стимулирует личность к развитию и совершенствованию такая функция:

- а) эмоциональная
- б) развивающая
- в) адаптационная

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

1. ... — это стратегия, которая описывает общее направление роста предприятия, развития его производственно-сбытовой деятельности.
 - а) деловая
 - б) портфельная
 - в) оперативная

2. Ремаркетинг связан с:
 - а. Снижающимся спросом
 - б. Возрастающим спросом
 - в. Чрезмерным спросом

3. К каналам личной коммуникации можно отнести:
 - а. общение одного лица с аудиторией
 - б. прямую почтовую рекламу
 - в. рекламу по телевидению

4. Прямой маркетинг - это:
 - а. устное представление товара в ходе беседы с одним покупателем
 - б. устное представление товара в ходе беседы с группой покупателей
 - в. продажа товаров с помощью почты, телефона, телевидения

5. К какому критерию сегментирования относится формирование сегмента по составу семьи:
 - а. географическому
 - б. демографическому
 - в. поведенческому

6. Обязательным элементом процесса коммуникации должна быть:
 - а. реклама
 - б. стимулирование сбыта
 - в. обратная связь

7. Конкурсы, премии и льготы являются специфическими приемами:
 - а. прямого маркетинга
 - б. пропаганды
 - в. рекламы

8. Определите, в какое из направлений маркетинговых исследований входит установление емкости рынка:
 - а. изучение товара
 - б. изучение рынка
 - в. изучение покупателей

9. Технология паблик рилейшнз включает:

- а. анализ, исследования и постановку задач
- б. разработку программы и сметы
- в. осуществление программы оценку результатов и доработку программы

10. Обратная связь это:

- а. часть откликов покупателей о товаре, которую они доводят до сведения производителя
- б. набор откликов покупателя, возникших в результате контакта с другими покупателями
- в. процесс, в ходе которого получатель придает значение символам, переданным отправителем

11. Метод сбора первичной информации это:

- а. эксперимент
- б. работа с научной литературой
- в. работа с документацией предприятия

12. Участие в международных выставках позволяет:

- а. снизить издержки производства
- б. привлечь внимание широкой общественности к достижениям фирмы - создать свой имидж, заключать контракты
- в. стимулировать деловых партнеров

13. Атрибутом позиционирования является:

- а. количество сотрудников на предприятия
- б. цена
- в. мощность предприятия

14. Стратегия диверсификации это:

- а. проникновение на новые рынки со старым товаром
- б. проникновение на новые рынки с новым товаром
- в. включение в производственную программу продуктов, которые не связаны с прежней деятельностью предприятия

15. Позиционирование рынка это -:

- а. определение места для своего товара в ряду аналогов
- б. сегментирование рынка
- в. широкомасштабная рекламная кампания

16. Завершающий процесс, который осуществляется на стадии стратегического обновления предприятия питания и должен обеспечить качественную обратную связь – это:

- а) стратегия предприятия
- б) контроль по реализации стратегии
- в) управление стратегией

17. Из скольких взаимосвязанных частей состоят задачи менеджера по созданию и реализации стратегии предприятия общественного питания?

- а) из двух
- б) из трех
- в) из пяти

18. Миссия предприятия питания в общем смысле – это:
А) то, что предприятие питания собирается делать и чем она хочет стать
Б) комбинация из запланированных действий и быстрых решений по адаптации к новым достижениям промышленности и новой диспозиции на поле конкурентной борьбы
В) разработка направлений деятельности и прогресса предприятия питания.

19. Бизнес – стратегия представляет собой:
а) симбиоз интуиции и профессионализма высшего руководства и заинтересованности всех работников в достижении целей
б) то, что компания собирается делать и чем она хочет стать
в) план управления отдельной сферой деятельности компании

20. Деловая стратегия представляет собой:
а) процесс установления и укрепления долгосрочной конкурентоспособной позиции компании на конкретном рынке
б) то, что компания собирается делать и чем она хочет стать
в) разработка концепции долгосрочного развития фирмы.

21. Функциональная стратегия представляет собой:
а) процесс установления и укрепления долгосрочной конкурентоспособной позиции компании на конкретном рынке
б) разработка концепции долгосрочного развития фирмы.
в) план управления отдельной сферой деятельности компании

22. ... — это программа практических мероприятий и действий, тогда как анализ стратегии предприятия имеет целенаправленный, исследовательский характер
а) демпинг
б) планирование
в) стратегия

23. ... — это совокупность управленческих действий, направленных на повышение эффективности операционной, инвестиционной, финансовой и других видов деятельности предприятия
а) контроллинг
б) планирование
в) экономическая стратегия

24. Вопрос «Подходит ли предприятию питания действующая стратегия» относят к:
а) макро среде
б) микросреде
в) обоим

25. Быть лидером отрасли, стать лидером отрасли, быть в группе лидеров, переместиться в лидирующую группу – все это относят к стадии:
а) оценки масштаба конкуренции
б) конкурентному положению
в) оценки стратегических намерений

26. К политическим факторам, которые рассматриваются в ходе Pest-анализа, относят:
а) общие проблемы налогообложения предприятий питания

- б) текущее законодательство на рынке общественного питания
- в) демография населения

27. К технологическим инновациям, которые рассматриваются в ходе Pest-анализа, относят:

- а) производственная емкость, уровень
- б) тенденции способа жизни
- в) модели поведения покупателей

28. Набор мер, позволяющих делать выводы о несоответствии внутренней среды маркетинга внешнего окружения или о внутренних несоответствия – это:

- а) SWOT – анализ
- б) Pest — анализа
- в) Gap – анализ

29. Высокая научно-техническая квалификация персонала, проектная (матричная) структура управления – относят к ... внедрения нововведений

- а) преимуществам
- б) необходимым рыночным условиям
- в) требованиям к организации производства

30. Падение потребительского спроса порождает острую конкуренцию за долю на рынке – данный фактор относят к стадии:

- а) возникновения
- б) роста
- в) зрелости

Тестовые задания

В заданиях может быть один правильный ответ

1. В чем заключается основа системы Cook&Chill?
 - а) в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования: пароконвекционной (конвекционной) печи и камеры (шкафа) интенсивного охлаждения
 - б) приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления
 - в) в комбинированном использовании высокотехнологичного холодильного оборудования

2. При какой температуре изделие, приготовленное в пароконвектомате по технологии Cook&Chill, помещается в аппарат интенсивного охлаждения?
 - а) 50 °С
 - б) 70 °С
 - в) 90 °С

3. До какой температуры охлаждается изделие, приготовленное в пароконвектомате по технологии Cook&Chill, в аппарате интенсивного охлаждения?
 - а) 9 °С
 - б) 3 °С
 - в) 0 °С

4. Последовательность основных этапов технологии Cook&Chill (выберите наиболее верный ответ)
 - а) подготовка и санитарная обработка продуктов, их герметизация, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, интенсивное охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи
 - б) герметизация продуктов, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, интенсивное охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи
 - в) подготовка и санитарная обработка продуктов, их герметизация, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи

5. Сущность метода использования технологии Су-вид:
 - а) приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления
 - б) приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок в пароконвектомате с последующим интенсивным охлаждением
 - в) приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане меньше, чем обычное время приготовления

6. Что такое поширование?
 - а) кулинарный термин, который используется для обозначения быстрого приготовления пищевых продуктов в воде

- б) кулинарный термин, который используется для обозначения медленного приготовления пищевых продуктов в воде
- в) кулинарный термин, который используется для обозначения медленного приготовления мяса и рыбы в воде

7. Какова обычно температура в водяной бане при использовании технологии Су-вид?

- а) 100 °С
- б) 70 °С
- в) 50 °С

8. Основные преимущества использования технологии су-вид:

- а) полное сохранение вкуса и аромата, сочность блюда, реакция Майяра, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса
- б) полное сохранение вкуса и аромата, сочность блюда, сохранение свежести овощей, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса
- в) полное сохранение вкуса и аромата, реакция Майяра, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса

9. Эффективная современная технология, используемая для продления сроков хранения пищевой продукции:

- а) вакуумирование
- б) тепловая обработка в пароконвектомате
- в) тепловая обработка под повышенным давлением

10. Что такое технология «Фрай топ»

- а) интенсивная заморозка готовых кулинарных изделий
- б) приготовление на сплошной варочной поверхности большого количества однотипных изделий из мяса, рыбы и овощей
- в) приготовление на сплошной жарочной поверхности большого количества однотипных изделий из мяса, рыбы и овощей

11. Основное преимущество использования технологии «Фрай топ»:

- а) сокращение использования жира при жарке, а в жирных продуктах уменьшение его содержания за счёт вытапливания
- б) сокращение времени для жарки изделий
- в) сокращение времени для варки изделий, улучшение органолептических показателей готового изделия

12. Что такое фудпейринг?

- А) методика вакуумирования продуктов
- Б) наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом
- В) методика создания инновационных продуктов питания

13. При низкотемпературном замораживании (-40°С и ниже) в изделиях образуются:

- а) мелкие кристаллы льда
- б) крупные кристаллы льда
- в) монолит

14. При высокотемпературном замораживании (-18°С и ниже) в изделиях образуются:

- а) мелкие кристаллы льда

- б) крупные кристаллы льда
- в) монолит

15. При какой температуре производят шоковую заморозку

- а) -18°C
- б) -40°C
- в) -130°C

16. Структура изделий существенно меняется

- а) при высокотемпературном замораживании
- б) при низкотемпературном замораживании
- в) при комбинированном замораживании

17. Патентный поиск технических решений предназначен

- а) для подтверждения работоспособности изделий
- б) для выявления патентной чистоты разрабатываемых объектов техники
- в) для расширения кругозора исследователя

18. Отличие ТТК от ТК:

- а) наличие рецептурной таблицы и технологии изготовления продукции
- б) наличие физико-химических и микробиологических показателей
- в) наличие требований к условиям и срокам реализации и хранения

19. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:

- а) воздухообмен;
- б) степень освещенности;
- в) степень развития микроорганизмов

20. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

- а) коэффициент разваримости;
- б) недодир;
- в) содержание доброкачественного ядра

21. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:

- а) $35-40^{\circ}\text{C}$;
- б) $45-50^{\circ}\text{C}$;
- в) $75-80^{\circ}\text{C}$

22. Какая основная цель измельчения продукта:

- а) обеспечение равномерной тепловой обработки продукта;
- б) сохранение формы продукта;
- в) повышение пищевой ценности продукта.

23. Какие сладкие блюда относятся к жележным:

- а) суфле, шарлотка;
- б) кисель, муссы;
- в) пудинги, кремы.

24. Какое тесто готовят без использования муки:

- а) миндальное;
- б) белково-воздушное;

в) слоеное.

25. Поглощение газов, паров или жидкостей поверхностным шаром твердого тела или жидкости называется:

- а) адсорбция;
- б) адгезия;
- в) дисперсия.

26. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием.

27. Причины размягчения мяса при тепловой обработке: Варианты ответа:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин

28. Дайте наиболее полное определение современному понятию «проектирование пищевых продуктов»:

- А) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя и нормируемым величинам содержания нутриентов и энергии
- Б) процесс создания рецептур, способных обеспечить в полной степени все нормируемые величины содержания нутриентов и энергетической ценности
- в) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя

29. Что лежит в основе ABC-анализа ассортимента предприятия питания:

- а) принцип ХАСПШ
- б) закон Парето
- в) концепция тотального управления качеством

30. На сколько групп делится ассортимент предприятия общественного питания при использовании ABC-анализа?

- а) 2
- б) 3
- в) 4

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

1. Метод высушивания навески в сушильном шкафу:
 - а) весовой;
 - б) аргентометрический метод;
 - в) метод Гербера.

2. Методы, используемые для определения массовой доли жира в кулинарной продукции:
 - а) экстракционно-весовой, метод Гербера, рефрактометрический, люминесцентный;
 - б) рефрактометрический, арбитражный, с предварительным гидролизом крахмала, титриметрический;
 - в) метод Гербера, цианидный, высушивание в сушильном шкафу, весовой.

3. Программа производственного контроля должна быть разработана руководителем предприятия:
 - а) при возникновении какой-либо причины;
 - б) по мере запроса Роспотребнадзора;
 - в) до начала деятельности предприятия.

4. Метод, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств человека:
 - а) органолептический;
 - б) экспертный;
 - в) социологический.

5. Обезвоживание исследуемого продукта за счёт инфракрасного излучения в аппарате, состоящем из двух соединённых между собой массивных плит:
 - а) рефрактометрический метод;
 - б) высушивание в аппарате ВЧ;
 - в) высушивание в сушильном шкафу.

6. Метод, основанный на зависимости между коэффициентом преломления исследуемого объекта и концентрацией сахарозы, называют:
 - а) рефрактометрическим;
 - б) фотоэлектроколориметрическим;
 - в) цианидным

7. Метод, основанный на разрушении белков исследуемого продукта концентрированной серной кислотой и растворении жира в изоамиловом спирте, называют:
 - а) Гербера;
 - б) весовым;
 - в) рефрактометрическим.

8. Сумма всех сахаров, получившихся при нагревании с соляной кислотой:
 - а) редуцирующие сахара;
 - б) дисахариды;
 - в) общий сахар.

9. Метод, основанный на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе железосинеродистый калий в железистосинеродистый:
- а) цианидный;
 - б) весовой;
 - в) арбитражный.
10. Показатель, определяемый в полуфабрикатах аргентометрическим методом:
- а) поваренная соль;
 - б) щёлочность;
 - в) содержание риса.
11. Единица измерения кислотности в полуфабрикатах из муки и булочных изделиях:
- а) ° кислотности;
 - б) ° Тернера;
 - в) см³.
12. Стандартным показателем качества растительных масел, животных топленых жиров является:
- а) массовая доля хлорида натрия;
 - б) кислотное число;
 - в) массовая доля сухих веществ.
13. Нейтрализация раствора щелочи водных вытяжек свободных кислот и кислых солей лежит в основе определения :
- А) массовой доли хлорида натрия;
 - б) массовой долю сухих веществ;
 - в) кислотности.
14. К электрохимическим методам контроля качества продукции относят :
- а) потенциометрический метод измерения рН;
 - б) газовая хроматография;
 - в) фотоколориметрия.
15. К оптическим методам контроля качества продукции относят :
- а) потенциометрический метод измерения рН;
 - б) газовая хроматография;
 - в) фотоколориметрия.
16. К хроматографическим методам контроля качества продукции относят :
- а) потенциометрический метод измерения рН;
 - б) газовая хроматография;
 - в) пикнометрический.
17. К общезфизическим методам контроля качества продукции относят :
- а) потенциометрический метод измерения рН;
 - б) газовая хроматография;
 - в) пикнометрический.
18. Для определения пестицидов широко используется метод :
- а) газовой хроматографии;
 - б) тонкослойной хроматографии;
 - в) ионообменной хроматографии.

19. Единица СИ поглощенной дозы ионизирующего излучения :
- а) Bq (беккерель);
 - б) Gy (грей);
 - в) R (ренген).
20. Для определения угла преломления исследуемой жидкости нужен прибор :
- а) рефрактометр;
 - б) ареометр;
 - в) иономер.
21. Для определения плотности исследуемой жидкости нужен прибор :
- а) рефрактометр;
 - б) ареометр;
 - в) газовый хроматограф.
22. Для разделения веществ по двум фазам нужен прибор :
- а) рефрактометр;
 - б) иономер;
 - в) газовый хроматограф.
23. Для определения активной кислотности нужен прибор
- а) рефрактометр;
 - б) иономер;
 - в) газовый хроматограф.
24. Для определения вязкости исследуемой жидкости нужен прибор :
- а) ареометр;
 - б) пикнометр;
 - в) вискозиметр.
25. Для измерения сдвиговых характеристик слоев продукта нужен прибор :
- а) ареометр;
 - б) пикнометр;
 - в) пенетрометр.
26. Полное прекращение жизнедеятельности микроорганизмов путем их уничтожения :
- а) абиоз;
 - б) криоанабиоз;
 - в) осмоанабиоз.
27. Подавление (замедление) жизнедеятельности микроорганизмов:
- а) тепловая стерилизация;
 - б) химическая стерилизация;
 - в) анабиоз.
28. Метод, используемый при определении содержания сернистого ангидрида в сульфитированном картофеле:
- а) аргентометрический;
 - б) йодометрический;
 - в) рефрактометрический.

29. Показатель качества, определяемый в полуфабрикатах из муки (дрожжевое тесто) и творога, в булочных и творожных изделиях, соках, сиропах и характеризующий степень их свежести:

- а) щёлочность;
- б) кислотность;
- в) содержание поваренной соли.

30. Окончание процесса окисления редуцирующих сахаров определяют по:

- а) визуально;
- б) выпадению осадка;
- в) индикатору.

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

1. Дайте наиболее полное определение современному понятию «проектирование пищевых продуктов»:
 - а) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя и нормируемым величинам содержания нутриентов и энергии
 - б) процесс создания рецептур, способных обеспечить в полной степени все нормируемые величины содержания нутриентов и энергетической ценности
 - в) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя

2. Принципами какой теорией пользуются при проектировании пищевых продуктов сложного сырьевого состава:
 - а) теории сбалансированного питания
 - б) теорией адекватного питания
 - в) концепцией оптимального питания

3. Один из основных принципов создания новых продуктов питания:
 - а) разработка продуктов питания, учитывающая индивидуальные потребности организма
 - б) сбалансированность продуктов по содержанию основных нутриентов, стойкость при хранении, доступность для потребителя
 - в) разработка новых продуктов питания для профилактики и лечения некоторых заболеваний

4. Что из себя представляет математическая модель:
 - а) математическое моделирование
 - б) математическое проектирование
 - в) математическое представление реальности

5. Выберите правильную последовательность этапов при процессе построения математической модели:
 - а) выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования), определение цели исследования, выбор критерия оптимальности, выявление неизвестных и основных ограничений, математическая формализация
 - б) выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования), выбор критерия оптимальности, определение цели исследования, выявление неизвестных и основных ограничений, математическая формализация
 - в) выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования), определение цели исследования, выявление неизвестных и основных ограничений, выбор критерия оптимальности, математическая формализация

6. Начальный этап проектирования продукции питания:
 - а) выбор критерия оптимальности
 - б) формализация целей и задач проектирования
 - в) выявление ограничений

7. Критерий оптимальности служит формой:

- а) качественного выражения цели поставленной задачи
- б) бесконечного качества выражения цели поставленной задачи
- в) количественного выражения цели поставленной задачи

8. В каком из представленных вариантов разработки рецептуры пластифицированной сырной массы наиболее полно представлены ограничения:

- а) максимальные концентрации отдельных ингредиентов, содержание витамина с в готовых изделиях
- б) максимальные концентрации отдельных ингредиентов, содержание витамина с в готовых изделиях, себестоимость продукции
- в) себестоимость продукции, максимальные концентрации отдельных ингредиентов

9. Каков главный принцип системного моделирования пищевых продуктов:

- а) целостность, единство биосистемы, достигаемое посредством взаимосвязей и взаимодействий ингредиентов биосистемы и проявляющееся в возникновении новых качественных свойств продукта, которыми ингредиенты системы не обладают.
- б) целостность, единство биосистемы, достигаемое посредством сочетания различных пищевых ингредиентов
- в) целостность, единство биосистемы, достигаемое посредством разъединения различных пищевых ингредиентов и проявляющееся в возникновении новых качественных свойств продукта

10. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания:

- а) целостность, структурность, функциональность, иерархичность, множественность, минимизированность
- б) целостность, структурность, функциональность, иерархичность, множественность, минимизированность, соответствие
- в) целостность, структурность, функциональность, иерархичность, множественность, минимизированность, управляемость

11. К какому аспекту системного моделирования многокомпонентных продуктов относится выражение «выяснении внутренних связей и зависимостей между элементами данной системы и позволяющего получить информацию об изменении физико-химических, структурномеханических, органолептических и других свойств моделируемого продукта»:

- а) системно-ресурсный
- б) системно-функциональный
- в) системно-структурный

12. Методология, основанная на выделении ключевого нутриента моделирования и оптимизации его качества называется

- а) квалитетическая мультипликативная модель
- б) экспериментально-статистическое моделирование
- в) симплекс-метод

13. Основной принцип системного моделирования, позволяющий анализировать элементы системы (ингредиенты) и их взаимосвязи в рамках структуры продукта:

- а) структурированность
- б) целостность
- в) функциональность

14. Системное проектирование многокомпонентных продуктов позволяет:

- а) регулировать потребительские предпочтения продуктов питания
- б) регулировать химический состав продуктов в соответствии с современными требованиями науки о питании
- в) регулировать себестоимость новых продуктов питания

15. К какому этапу проектирования относят процесс разработки записи в виде математической модели с помощью различных символов, обозначающих искомые неизвестные и разнообразные технико-экономические показатели задачи:

- а) выбор критерия оптимальности
- б) выявление ограничений
- в) математическая формализация

16. Основная цель использования ФГИС «Меркурий» на предприятиях общественного питания:

- а) замена бумажных электронных сертификатов на растительное сырье, используемое на предприятиях питания
- б) замена бумажных электронных ветеринарных сертификатов и справок, заверенных ветврачами, на электронные
- в) нет верного ответа

17. Что необходимо для подключения к ФГИС «Меркурий»?

- а) личное посещение Роспотребнадзора
- б) интернет
- в) ноутбук

18. Из каких подсистем состоит АС «Меркурий»:

- а) подсистемы Склад Временного Хранения; Государственная Ветеринарная Экспертиза; Хозяйствующего субъекта; Территориального управления; Уведомлений; Проверки подлинности выданных ВСД; универсальный шлюз (Ветис.АРІ)
- б) подсистемы Склад Временного Хранения; Государственная Ветеринарная Экспертиза; Хозяйствующего субъекта; Территориального управления; Уведомлений; Проверки подлинности выданных ВСД
- в) подсистемы Склад Временного Хранения; Государственная Ветеринарная Экспертиза; Хозяйствующего субъекта; Территориального управления; Проверки подлинности выданных ВСД; универсальный шлюз (Ветис.АРІ)

19. Наиболее известный программный продукт на российском рынке для предприятий питания:

- а) TillyPad
- б) «Магия-Ресторан»
- в) R-Keer

20. Отличие ТТК от ТК:

- а) наличие рецептурной таблицы и технологии изготовления продукции
- б) наличие физико-химических и микробиологических показателей
- в) наличие требований к условиям и срокам реализации и хранения

21. Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется...

- а) обработка

- б) технология
- в) производство

22. Совокупность средств, используемых при описании алгоритмов решения задач, а также моделей представления и интерпретации учетной информации, используемых в программном обеспечении АИС – это...

- а) математическое обеспечение
- б) эргономическое обеспечение
- в) программное обеспечение

23. Этап ввода информации в систему можно отнести к процедуре информационного процесса...

- а) передачи информации
- б) обработки информации
- в) анализа информации

24. Совокупность унифицированных систем документации, схем информационных потоков, циркулирующих в организации, а также методология построения баз данных называется...

- а) правовым обеспечением
- б) программным обеспечением
- в) информационным обеспечением

25. Совокупность структур данных и операций по их обработке — это ...

- а) технология обработки данных
- б) способ доступа к данным
- в) модель данных

26. Специальным образом организованное хранение информационных ресурсов в виде интегрированной совокупности файлов, обеспечивающее удобное взаимодействие и быстрый доступ к данным называется ...

- а) базой данных
- б) экспертной базой
- в) базой знаний

27. Модель, при которой на первом уровне может находиться несколько элементов, связанных не только вертикальными связями, но и горизонтальными, называется ...

- А) иерархической
- Б) сетевой
- В) реляционной

28. основополагающим элементом построения базы данных пищевых продуктов является ...

- а) структура данных
- б) модель данных
- в) иерархия данных

29. Базы данных — это:

- а) информационные структуры, хранящиеся во внешней памяти
- б) программные средства, позволяющие организовать информацию в виде таблиц
- в) программные средства, обрабатывающие табличные данные

30. Документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания, называется:

а) технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания

б) технологическая карта на продукцию общественного питания

в) технико-технологическая карта

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

1. Отличительными признаками научного исследования являются:
 - а) целенаправленность
 - б) строгая доказательность
 - в) все перечисленные признаки

2. Учение о принципах, формах, методах познания и преобразования действительности, применении принципов мировоззрения к процессу познания, духовному творчеству и практике:
 - а) методология
 - б) идеология
 - в) аналогия

3. К общелогическим методам и приемам познания не относится:
 - а) анализ
 - б) синтез
 - в) эксперимент

4. Основное внимание Министерство образования РФ уделяет финансированию научно-исследовательских работ:
 - а) фундаментальных
 - б) прикладных
 - в) разработок

5. Методика научного исследования представляет собой:
 - а) систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования
 - б) систему и последовательность действий по исследованию явлений и процессов
 - в) все перечисленные определения

6. Науки, занимающиеся решением технологических, инженерных, экономических и иных проблем, называются...
 - а) общественные науки
 - б) технические науки
 - в) естественные науки

7. Обычно научное исследование состоит из трех основных этапов. Какой из перечисленных ниже этапов лишний?
 - а) творческий
 - б) исследовательский
 - в) заключительный

8. Проблема научного исследования – это...
 - а) то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке
 - б) то, что не получается у автора научного исследования
 - в) источник информации, необходимой для исследования

9. Объект научного исследования – это...

- а) то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке
- б) то, что не получается у автора научного исследования
- в) источник информации, необходимой для исследования

9. Методика научного исследования – это...

- а) система последовательных действий, модель исследования
- б) предварительные обобщения и выводы
- в) временное предположение для систематизации имеющегося фактического материала

10. Активное и целенаправленное вмешательство в протекание изучаемого процесса – это...

- а) наблюдение
- б) эксперимент
- в) сравнение

11. Сжатая характеристика первоисточника, в которой перечисляются основные проблемы, рассматриваемые в нем, называется...

- а) аннотация
- б) реферат
- в) тезисы

12. Монография, брошюра, сборник, журнальная статья относятся к ... источникам информации.

- а) официальным
- б) неофициальным
- в) литературным

13. При выборе темы исследования имеют значение критерии:

- а) практическая значимость и перспективность
- б) наличие гипотезы
- в) правовое обеспечение

14. Для текстов научного стиля не характерно (-а)...

- а) широкая употребительность суффиксов субъективной оценки со значением ласкательности, неодобрения, увеличительности и т.д.
- б) преобладание прямого порядка слов
- в) использование в сложных предложениях составных подчинительных союзов

15. Деление текста на логически самостоятельные составные части – это...

- а) аннотация
- б) рубрикация
- в) редактирование

16. Плагиат – это...

- а) передача чего-либо своими словами, пересказ близкий к тексту
- б) ряд предложений, расположенных в определенной последовательности и связанных друг с другом по смыслу и с помощью языковых средств
- в) выдача чужого за собственное, присвоение чужого авторства

17. Не могут быть объектами патентных прав:

- а) способы клонирования человека
- б) промышленный образец
- в) полезная модель

18. Аналоги изобретения — это ... технические решения к заявленному техническому решению в заявке на изобретение.

- а) наиболее близкие
- б) близкие
- в) аналогичные

19. В ходе проведения ... проверяется наличие всех необходимых документов, соблюдение требований к документам заявки, относится ли изобретение к объектам, которым предоставляется правовая охрана и т.д.

- а) экспертизы
- б) формальной экспертизы
- в) опытной экспертизы

20. Всероссийская патентно-техническая библиотека является ... Государственного патентного фонда РФ и осуществляет международный обмен патентными документами с патентными ведомствами зарубежных стран.

- а) хранилищем
- б) общим хранилищем
- в) центральным хранилищем

21. Всероссийский научно-технический информационный центр проводит регистрацию и учет, комплектование фондов, отчетов об этих работах и выпуск изданий.

- а) научно-исследовательских
- б) научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ
- в) опытно-конструкторских работ

22. Выплачиваются вознаграждения ... за создание служебного изобретения; за использование служебного изобретения где оно было создано; за реализацию лицензированного договора, объектом которого является служебное изобретение.

- а) содействующим лицам
- б) лицам
- в) авторам

23. Глубина поиска на патентную чистоту (выясняют, не попадает ли заявляемый объект под действие других объектов) исследуемого объекта ограничивается сроком действия патента, т.е. не более, чем

- а) 10 годами
- б) 15 годами
- в) 30 годами

24. Годовая пошлина за каждый следующий год действия патента уплачивается в течение последних ... текущего года действия этого патента.

- а) 1-го месяца
- б) 2-х месяцев
- в) 3-х месяцев

25. Заявка на выдачу патента на изобретение подается автором, работодателем или их ... в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

- а) правопреемником
- б) правообладателем
- в) представителем

26. Заявка на выдачу патента на промышленный образец должна содержать ... документов.

- а) 3
- б) 5
- в) 6

27. Заявка о выдаче патента на изобретение должна содержать ... документов.

- а) 3
- б) 5
- в) 6

28. Заявление на проведение экспертизы заявки на изобретение по существу должно быть подано в течение ... с даты поступления заявки.

- а) 1 года
- б) 2 лет
- в) 3 лет

29. К объектам патентного права относятся:

полезные модели, изобретения

полезные модели, изобретения и промышленные образцы

изобретения и промышленные образцы

30. Субъектами патентного права могут быть как ... , так и юридические лица.

- а) физические
- б) авторы
- в) граждане — создатели творческих решений

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПК-1	Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
-------------	--

Кейс

Кейс состоит из 3 взаимосвязанных заданий.

Задание №1

1) Указать на основании каких нормативных документов осуществляется входной контроль сырья или полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, и какие показатели качества контролируют при данном виде контроля. Рецептуру блюда выбрать самостоятельно.

2) Согласно выбранной рецептуре дать описание всех видов сырья по представленному в табл. 1 примеру. Описание сырья вносить в колонку 2 табл. 1.

Таблица 1

Спецификация сырья, входящего в рецептуру

Номенклатура характеристик сырья	Пример описания
1. Наименование сырья (ингредиентов, материалов, контактирующих с продукцией)	Торговая марка или общее наименование продукта. Возможно объединение в группы
2. Характеристики продукта (биологические, химические, физические)	Важные характеристики для определения безопасности
3. Состав	Ингредиенты
4. Способ производства	Охлаждение, замораживание, термическая обработка и т.д.
5. Способ упаковки и доставки	Тип упаковки, которая используется
6. Условия хранения и сроки годности	Температура, влажность и т.д.
7. Подготовка перед использованием	Просеивание, протирка через сито и т.д.
8. Критерии приемки, связанные с безопасностью	ТР ТС 021/2011 Приложения 1-6

Задание №2

1) Представить аппаратно-технологическую схему приготовления выбранной рецептуры блюда с обязательным указанием параметров процесса при механических и тепловых способах обработки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий.

2) Дать описание готовой продукции согласно выбранной рецептуре (табл. 2).

Таблица 2

Спецификация готовой продукции

Номенклатура характеристик сырья	Требования к описанию
1. Наименование продукта ГОСТ Р 55323-2012, ГОСТ 30390-2013	Возможно объединение в группы
2. Состав ГОСТ 31987-2012	Ингредиенты
3. Конечные характеристики продукта по ГОСТ 31986-2012, ГОСТ Р 54607.2-2012	Органолептические показатели, свойства или характеристики продукта, которые важны для определения его безопасности
4. Способ производства ГОСТ 31987-2012	Замораживание, охлаждение, соление, термическая обработка
5. Потребительская упаковка (внутренняя упаковка) по ТР ТС 005/2011	Вид упаковки, которая имеет контакт с продукцией

ПК-2	Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
-------------	---

Кейс

Кейс состоит из 4 взаимосвязанных заданий.

1. Изучить структуру и содержание технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Составить аннотацию к данному документу.

2. Используя технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), установить регламентируемые показатели безопасности для *плодоовощной* продукции. Объяснить причины нормирования именно этих показателей для данной группы пищевых продуктов.

3. Осуществить технологическую компоновку (представить схему цеха) и подбор современного оборудования для технологических процессов по очистке овощей и производству полуфабрикатов из них.

4. Осуществить расстановку производственного персонала по отдельным рабочим местам представленной схемы овощного цеха, раздать им управленческие задания согласно производственной программе овощного цеха, представленной в табл. 1.

Таблица 1

Производственная программа овощного цеха

Сырье	Масса брутто, кг	Масса нетто	Полуфабрикаты	Выход, кг
Картофель продовольственный свежий	50	30	Картофель продовольственный свежий очищенный (для салатов, супов, горячих блюд)	30,00
Морковь столовая свежая	50	37,5	Морковь столовая свежая очищенная (для салатов, супов, горячих блюд)	37,5
Свекла столовая свежая	50	37,5	Свекла столовая свежая очищенная (для салатов, супов)	37,5
Томаты свежие	32,18	27,35	томаты свежие мытые (для салатов и холодных закусок)	12,65
			томаты свежие мытые (для салатов и холодных закусок)	3,46
			томаты свежие мытые (для горячих блюд)	11,64
Перец сладкий	18,87	14,15	перец сладкий свежий мытый очищенный (для салатов и холодных закусок)	8,03
			перец сладкий свежий мытый очищенный (для супов)	0,69
			перец сладкий свежий мытый очищенный (для горячих блюд)	5,45
Огурец свежий	22,91	21,76	огурец свежий мытый (для салатов и холодных закусок)	17,54
			огурец свежий мытый (для горячих блюд)	1,66

Сырье	Масса брутто, кг	Масса нетто	Полуфабрикаты	Выход, кг
Капуста савойская	0,60	0,42	огурец свежий мытый (для супов) капуста савойская мытая зачищенная (для салата на завтрак)	2,57 0,42
Шампиньоны свежие	10,15	10,10	шампиньоны свежие перебранные мытые резанные ломтиками (для пассерования)	7,25
Баклажаны свежие	10,52	10,47	шампиньоны свежие перебранные мытые	2,85
Лук-порей свежий	9,12	8,66	баклажаны мытые нарезанные крупным кубиком	8,96
Редис свежий	0,56	0,53	баклажаны мытые	1,51
Салат листовой свежий	3,03	2,27	лук-порей мытый зачищенный	0,11
Цукини свежий	4,36	4,34	лук-порей мытый зачищенный нарезанный кольцами	8,10
Капуста брокколи свежая	1,97	1,85	редис мытый зачищенный (для холодных закусок)	0,53
Фасоль стручковая свежая	15,83	15,04	салат листовой мытый зачищенный (для салатов и холодных закусок)	2,27
Имбирь свежий	0,22	0,19	цукини мытый нарезанный крупным кубиком (для овощного супа)	1,43
Апельсин	3,70	3,68	цукини мытый (для гриля)	2,71
Яблоки свежие	1,52	1,50	капуста брокколи мытая зачищенная разобранная на соцветия (для супа)	1,85
Бананы свежие	0,54	0,54	фасоль стручковая мытая нарезанная (для салатов)	2,59
Виноград свежий	0,36	0,35	фасоль стручковая мытая нарезанная (для горячих блюд)	12,45
Лимон свежий	17,84	16,95	имбирь мытый очищенный	0,19
Петрушка (зелень) свежая	7,27	5,38	апельсин мытый	3,70
Укроп свежий	9,19	6,80	яблоко мытое	1,50
Кинза свежая	0,21	0,16	банан мытый	0,54
Лук перо свежее	7,82	7,04	виноград мытый перебранный	0,35
Шпинат свежий	16,52	15,69	лимон мытый нарезанный ломтиками	16,95
Мята свежая	0,132	0,10	петрушка мытая перебранная рубленая	5,38
Чеснок свежий	1,57	1,22	укроп мытый перебранный рубленный	6,80
			кинза мытая перебранная рубленая	0,16
			лук зеленый мытый перебранный нарезанный кольцами	7,04
			шпинат мытый перебранный рубленный	15,69
			мята мытая перебранная (для чая)	0,1
			чеснок мытый перебранный очищенный	1,22

Сырье	Масса брутто, кг	Масса нетто	Полуфабрикаты	Выход, кг
Лук репчатый свежий	23,69	19,90	лук репчатый мытый очищенный нарезанный полукольцами (для салатов и холодных закусок)	3,86
			лук репчатый мытый очищенный нарезанный кубиком (для супов)	5,19
			лук репчатый мытый очищенный нарезанный мелким кубиком (для мясных полуфабрикатов)	6,86
			лук репчатый мытый очищенный нарезанный мелким кубиком (для горячих блюд)	3,99

Кейс

Кейс состоит из 1 задания.

Задание

Составить, внедрить рецептуру и технологию изготовления функционального пищевого продукта:

1. Опираясь на традиционные рецептуры и технологии производства составить рецептуру функционального пищевого продукта. Указать основные принципы создания функциональных продуктов питания, особенности комбинирования сырья и функциональных ингредиентов.

2. Составить технологическую и аппаратно-технологическую схему функционального пищевого продукта.

3. Составить и описать технологическую схему организации производственного процесса с использованием инновационных технологий производства, в т.ч. био- и нанотехнологии, и выбранного оборудования.

4. Установить регламентируемые показатели разработанного функционального пищевого продукта: органолептические, физико-химические, показатели безопасности; показатели идентификации функционального пищевого продукта.

5. Разработать технико-технологическую карту на функциональный пищевой продукт.

6. Рассчитать себестоимость разработанного функционального пищевого продукта, обосновать экономическую эффективность его производства.

Кейс

Кейс состоит из 1 задания.

*Задание 1**Задание 1*

Предприятие питания (рис. 1) решило внедрить в производство инновационную технологию Cook&Chill с целью реализации продукции, приготовленной по данной технологии в дочернее предприятии питания.

Практические вопросы:

1. Выявить факторы влияния новой технологии Cook&Chill на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания.
2. Для организации инновационного проекта Cook&Chill решено было организовать отдельное производство. Какие помещения по-вашему мнению должны быть спроектированы на предприятии и где Вы планируете их разместить, соблюдая поточность технологического процесса?
3. Оснастите необходимым оборудованием линию по приготовлению и реализации продукции, приготовленной по инновационной технологии Cook&Chill и схематично расставьте по ходу технологического процесса.
4. Разработайте примерную обучающую программу повышения квалификации повара по работе с новым видом оборудования.
5. Предложите варианты использования программного обеспечения, в том числе специального на предприятии общественного питания.
6. Укажите микробиологические показатели качества безопасности для «Котлет натуральных из филе птицы под соусом паровым с грибами», приготовленном по технологии Cook&Chill.
7. Составьте технологическую карту по приготовлению «Котлет натуральных из филе птицы под соусом паровым с грибами», приготовленном по технологии Cook&Chill.

