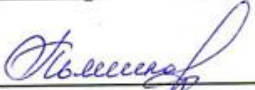


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 28.09.2021 08:32
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Научно-методическое обеспечение подготовки кадров на предприятиях
пищевой промышленности
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

УК-5.1
УК-5.2
УК-5.3
УК-6.1
УК-6.2
УК-6.3
ОПК-6.1
ОПК-6.2
ОПК-6.3

Тема 1	Нормативно-законодательная база пищевой промышленности УК-5.1 УК-5.2	<ol style="list-style-type: none">1. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.2. Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».3. Технический регламент таможенного союза ТР/ТС 029/2011 «О безопасности пищевой продукции»4. Нормативные и законодательные акты, устанавливающие требования к пищевой продукции, сырью, а также процессам производства.5. Закон «О ветеринарии». СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности)6. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. N 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе»
Тема 2	Основные понятия принципы и методика проектирования пищевых предприятий. Обоснование инвестиций УК-5.3 УК-6.1	<ol style="list-style-type: none">1. Определение мощности проектируемого производства.2. Выбор технологии производства.3. Эскизная технологическая схема.4. Расчет материальных и тепловых балансов по стадиям производства.5. Выбор площадки строительства.6. Задание на проектирование и исходные материалы.
Тема 3	Разработка проектной документации УК-6.1 УК-6.2	<ol style="list-style-type: none">1. Проект. Общая пояснительная записка.2. Разработка ситуационного и генерального планов.3. Общие принципы анализа, расчета и выбора (разработки) технологического оборудования.4. Разработка принципиальной технологической схемы.

		5. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства. Рабочая документация.
Тема 4	Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности УК-6.3 ОПК-6.1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общестроительное проектирование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности. 2. Архитектурно-строительное проектирование. 3. Генеральный план. Вспомогательные здания и помещения. 4. Строительные нормы и правила.
Тема 5	Сантехнические устройства предприятий отрасли. Энергетическая и экономическая части при проектировании ОПК-6.2 ОПК-6.3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пароснабжение. 2. Электроснабжение. 3. Холодоснабжение. 4. Составление сметы. 5. Техничко-экономические показатели. 6. Определение нормативной численности основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих. 7. Автоматизированные системы управления технологическими процессами. 8. Определение амортизационных отчислений, себестоимости выпускаемой продукции и прибыли. 9. Сроки окупаемости капитальных вложений. 10. Капитальные вложения.
Тема 6	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами некоторых продуктов животного происхождения УК-5.1 УК-5.2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между 2. Сторонами: мяса и другого пищевого мясного сырья; мяса птицы; консервов, колбас и других видов готовых мясных изделий; молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота, и молочных продуктов; продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки; пищевого яйца.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

УК-5.1

УК-6.2

ОПК-6.1

1. Проект. Общая пояснительная записка.
2. Разработка ситуационного и генерального планов.
3. Общие принципы анализа, расчета и выбора (разработки) технологического оборудования.
4. Разработка принципиальной технологической схемы.
5. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ра-

курсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тестовые задания 1. Вопросы в закрытой форме

1 Как расшифровываются СНиП?

Вариант 1: Строительные нормы и правила

Вариант 2: Строительные нормативы и порядки

Вариант 3: Строительные неполадки и производства

Вариант 4: Строительные нормы и производство

2 Стандарты комиссии Codex Alimentarius, технические нормы и правила представляют собой рекомендации государственным органам, позволяющим им вести торговлю продуктами

Вариант 1: Все ответы верны

Вариант 2: Безопасными

Вариант 3: Надлежащим образом маркированными

Вариант 4: Приготовленными и упакованными в гигиенических условиях

3 Сколько должны держаться в карантине животные, перемещаемые через Таможенную границу Таможенного союза или по территории Таможенного союза?

Вариант 1: Не менее 21 дня

Вариант 2: Не менее 14 дней

Вариант 3: Не меньше месяца

Вариант 4: Не более 35 дней

Секция:	1	Вес вопросов:	1		
Номер вопроса:	1	Формулировка вопроса:			
Как расшифровываются СНиП?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					

Вариант 1:	Строительные нормы и правила				
Вариант 2:	Строительные нормативы и порядки				
Вариант 3:	Строительные неполадки и производства				
Вариант 4:	Строительные нормы и производство				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	2	Формулировка вопроса:			
Где приведены необходимые требования и указания к выполнению строительного-монтажных работ?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	В третьей части СНиП				
Вариант 2:	В пятой части СНиП				
Вариант 3:	В первой части СНиП				
Вариант 4:	В четвертой части Снил				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	3	Формулировка вопроса:			
Кем разрабатывается проект организации строительства?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Генеральной проектной организацией				
Вариант 2:	Главным строителем				
Вариант 3:	Генеральным директором				
Вариант 4:	Инженером-проектировщиком				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	4	Формулировка вопроса:			
Что такое ПОС?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Проект организации строительства				
Вариант 2:	Проект объекта стройки				
Вариант 3:	Проектирование объектов строительсва				

Вариант 4:	Площадь объектов строительства				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	5	Формулировка вопроса:			
Что входит в состав ПОС?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Все ответы верны				
Вариант 2:	Ситуационный план				
Вариант 3:	Стройгенплан				
Вариант 4:	Ведомость объемов работ				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	6	Формулировка вопроса:			
Что такое ППР?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Проект производства работ				
Вариант 2:	Производственный проект работ				
Вариант 3:	Производственные потери работ				
Вариант 4:	Проектровка производственных работ				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	7	Формулировка вопроса:			
Виварий - это...					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Помещение для содержания лабораторных животных				
Вариант 2:	Вакцина для больных животных				
Вариант 3:	Автоматическая система бригады				
Вариант 4:	Название болезни животных				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	8	Формулировка вопроса:			

Чем должны быть оборудованы ветеринарные объекты?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Все ответы верны				
Вариант 2:	Водой питьевого качества				
Вариант 3:	Канализацией для отведения сточных вод				
Вариант 4:	Стерилизаторами				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	9	Формулировка вопроса:			
Где должны содержаться быки-производители?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	На предприятиях искусственного осеменения				
Вариант 2:	На фермах				
Вариант 3:	В ветеринарных учреждениях				
Вариант 4:	В загонах				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	10	Формулировка вопроса:			
Где должны содержаться коровы-доноры эмбрионов?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	В центрах, в пунктах, фермах поставщика, свободных от заразных болезней животных				
Вариант 2:	В загонах				
Вариант 3:	На фермах				
Вариант 4:	В Ветеринарных учреждениях				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	11	Формулировка вопроса:			
Каким методом фиксируют коз и овец?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			

Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Все ответы верны				
Вариант 2:	За рога				
Вариант 3:	За шею				
Вариант 4:	Фиксируют в лежачем положении на столе				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	12	Формулировка вопроса:			
Сколько дней коровы донары и быки производители должны находиться под набоудением врачей?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Не менее 30 дней				
Вариант 2:	Неделю				
Вариант 3:	Два месяца				
Вариант 4:	Пол года				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	13	Формулировка вопроса:			
Эмбрионы должны быть отобраны, храниться и транспортироваться в соответствии с:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Рекомендациями кодекса МЭБ				
Вариант 2:	Кодекс РФ				
Вариант 3:	ГОСТ 2874-82				
Вариант 4:	Гост 12.1.003-83				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	14	Формулировка вопроса:			
Стандарты комиссии Codex Alimentarius, технические нормы и правила представляют собой рекомендации государственным органам, позволяющим им вести торговлю продуктами питания, которые являются:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Все ответы верны				

Вариант 2:	Безопасными				
Вариант 3:	Надлежащим образом маркированными				
Вариант 4:	Приготовленными и упакованными в гигиенических условиях				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	15	Формулировка вопроса:			
Пищевые добавки это:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.3 УК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов				
Вариант 2:	Кол-во энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций				
Вариант 3:	Промежуток времени, в течении которого при соблюдении определенных условий продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное НД				
Вариант 4:	Материалов изделий-использования некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	16	Формулировка вопроса:			
Дератизация-это...					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Уничтожение грызунов				
Вариант 2:	Уничтожение бактерий				
Вариант 3:	Уничтожение насекомых				
Вариант 4:	Все ответы верны				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	17	Формулировка вопроса:			
Сколько должны держаться в карантине животные, перемещаемые через Таможенную границу Таможенного союза или по территории Таможенного союза?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Не менее 21 дня				
Вариант 2:	Не менее 14 дней				
Вариант 3:	Не меньше месяца				

Вариант 4:	Не более 35 дней				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	18	Формулировка вопроса:			
Какое расстояние должно быть между отдельными зданиями ветеринарных объектов?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Не менее противопожарных разрывов, установленных действующими правилами и нормами безопасности в РФ				
Вариант 2:	Не более противопожарных разрывов, установленных действующими правилами и нормами безопасности в РФ				
Вариант 3:	Не менее 100 метров				
Вариант 4:	Не более 300 метров				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	19	Формулировка вопроса:			
Санитарно-защитная зона-это...					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Минимальное расстояние (в метрах) между промышленными предприятиями и жилыми или общественными зданиями, а так же объектами различного назначения для защиты населения от влияние вредных факторов производства (шум, запыленность и т.д)				
Вариант 2:	Максимальное расстояние (в метрах) между промышленными предприятиями и жилыми или общественными зданиями, а так же объектами различного назначения для защиты населения от влияние вредных факторов производства (шум, запыленность и т.д)				
Вариант 3:	Отдельно стоящее сооружение предназначенное для защиты населения от влияния вредных факторов производства				
Вариант 4:	Расстояние в метрах между промышленными предприятиями и жилыми или общественными зданиями, а так же объектами различного назначения для защиты населения от влияние вредных факторов производства (шум, запыленность и т.д)				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	20	Формулировка вопроса:			
В соответствии с какими требованиями прокируются санитарно-бытовые помещения на ветеринарных объектах?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	С требованиями ВСМ 52-89				
Вариант 2:	С требованиями ВСМ 1991				
Вариант 3:	С требованиями ГН 2.2.5.686-98				
Вариант 4:	С требованиями СП 1.1.1058-01				

Вариант 5:					
Секция:	2	Вес вопросов:	2		
Номер вопроса:	1	Формулировка вопроса:			
Какое максимально допустимое кол-во мышей в клетке?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	15				
Вариант 2:	47				
Вариант 3:	20				
Вариант 4:	50				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	2	Формулировка вопроса:			
Какое максимально допустимое кол-во голов крыс на 1 м ² площади полопомещения?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	20 взрослых или 100 молодняка				
Вариант 2:	30 взрослых или 120 молодняка				
Вариант 3:	50 взрослых или 150 молодняка				
Вариант 4:	10 взрослых или 50 молодняка				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	3	Формулировка вопроса:			
Какая максимально допустимая концентрация аммиака мг/л в помещениях для содержания лабораторных животных?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	0,01				
Вариант 2:	0,05				
Вариант 3:	0,2				
Вариант 4:	0,07				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	4	Формулировка вопроса:			

Какая максимальная допустимая концентрация углекислого гада в помещениях для содержания лабораторных животных?				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	0,15			
Вариант 2:	0,2			
Вариант 3:	0,1			
Вариант 4:	0,07			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	5	Формулировка вопроса:		
Относительная влажность воздуха в производственных помещениях не должна превышать:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.2	
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	75%			
Вариант 2:	50%			
Вариант 3:	35%			
Вариант 4:	80%			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	6	Формулировка вопроса:		
Относительная влажность воздуха в производственных помещениях должна быть не менее:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	30%			
Вариант 2:	45%			
Вариант 3:	25%			
Вариант 4:	50%			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	7	Формулировка вопроса:		
Энергетическое хозяйство промышленного предприятия-это...				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		

Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Совокупность энергетических установок и вспомогательных устройств				
Вариант 2:	Совокупность тепловых установок и вспомогательных устройств				
Вариант 3:	Совокупность энергетических установок и измерительных приборов				
Вариант 4:	Комплекс энергоблок-котельная установка				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	8	Формулировка вопроса:			
К основным видам промышленной энергии относятся:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Тепловая и химическая энергия топлива, тепловая энергия пара и горячей воды, механическая энергия и электроэнергия				
Вариант 2:	Тепловая и химическая энергия топлива, потенциальная энергия пара и горячей воды, механическая энергия и электроэнергия				
Вариант 3:	Тепловая и химическая энергия топлива, потенциальная энергия пара и горячей воды, механическая энергия движения теплоносителя				
Вариант 4:	Тепловая и химическая энергия топлива и химическая энергия сжатых газов				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	9	Формулировка вопроса:			
Основными задачами энергетического хозяйства являются:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Надежное и бесперебойное обеспечение предприятия всеми видами энергии установленных параметров при минимальных затратах				
Вариант 2:	Периодическое обеспечение предприятия всеми видами энергии установленных параметров при минимальных затратах				
Вариант 3:	Надежное и бесперебойное обеспечение предприятия всеми видами энергии установленных параметров при минимальных потерях				
Вариант 4:	Надежное и бесперебойное обеспечение предприятия электроэнергией при минимальных затратах на транспорт				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	10	Формулировка вопроса:			
Производство энергии, как правило, должно осуществляться:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					

Вариант 1:	В момент потребления				
Вариант 2:	В момент доставки потребителю				
Вариант 3:	В момент распределения абонентам				
Вариант 4:	Все ответы не верны				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	11	Формулировка вопроса:			
Энергия должна доставляться на рабочие места:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Бесперебойно и в необходимом кол-ве				
Вариант 2:	Бесперебойно и в регламентированном кол-ве				
Вариант 3:	Бесперебойно и периодически				
Вариант 4:	В соответствии с нормами отпуска				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	12	Формулировка вопроса:			
Энергия потребляется:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Неравномерно в течение суток и года				
Вариант 2:	Неравномерно в течение заданного периода				
Вариант 3:	Неравномерно в течение квартала				
Вариант 4:	Неравномерно в течение отопительного сезона				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	13	Формулировка вопроса:			
Неравномерность потребления энергии вызвано:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Природными условиями и организациями производства				
Вариант 2:	Экологической обстановкой и организацией производства				
Вариант 3:	Топографией местности				

Вариант 4:	Природными условиями и большими потерями				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	14	Формулировка вопроса:			
Мощность установок по производству энергии					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Должна обеспечивать максимум потребления				
Вариант 2:	Должна обеспечивать заданный уровень потребления				
Вариант 3:	Должна обеспечивать минимум потерь				
Вариант 4:	Должна обеспечивать максимум параметров				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	15	Формулировка вопроса:			
По характеру использования энергия бывает:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Технологической, двигательной (силовой), отопительной, осветительной и санитарно-вентиляционной				
Вариант 2:	Технологической, потенциальной, отопительной, осветительной, санитарно-вентиляционной				
Вариант 3:	Технологической, двигательной (силовой), отопительной, низкопотенциальной				
Вариант 4:	Кинетической, тепловой, осветительной, санитарно-вентиляционной				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	16	Формулировка вопроса:			
В качестве двигательной силой технологического и подъёмно-транспортного оборудования используется главным образом:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Электроэнергия				
Вариант 2:	Сжатый воздух				
Вариант 3:	Энтропия				
Вариант 4:	Низкочастотные импульсы				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	17	Формулировка вопроса:			

Слаботочные средства связи:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	Телефоны, радио, диспетчерская связь			
Вариант 2:	Турбины, радио, диспетчерская связь			
Вариант 3:	Электродвигатели, диспетчерская связь			
Вариант 4:	Телефоны, радио, интернет			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	18	Формулировка вопроса:		
Энергообеспечение большинства промышленных предприятий				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	Построено на централизованной системе			
Вариант 2:	Построено на комплексной системе			
Вариант 3:	Построено на детерминированной системе			
Вариант 4:	Построено на технологической схеме			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	19	Формулировка вопроса:		
Наиболее экономичной формой энергоснабжения крупных промышленных предприятий является:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	Включения заводской ТЭЦ в энерготехническую систему			
Вариант 2:	Включения заводской котельной в энерготехническую систему			
Вариант 3:	Включения заводской ТЭЦ в тепловую схему			
Вариант 4:	Включения заводской ТЭЦ в городскую систему			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	20	Формулировка вопроса:		
Энергетическое хозяйство предприятия подразделяют на 2 части				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		

Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Общезаводскую и цеховую				
Вариант 2:	Общезаводскую и местную				
Вариант 3:	Общезаводскую и с питанием от городской сети				
Вариант 4:	Церкуляционную и замкнутую				
Вариант 5:					
Секция:	3	Вес вопросов:	3		
Номер вопроса:	1	Формулировка вопроса:			
Что такое нормативная документация пищевой промышленности:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	документы, содержащие требования безопасности, правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей				
Вариант 2:	документы, которые доступны широкому кругу потребителей				
Вариант 3:	документы, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов;				
Вариант 4:	правила и нормы, по которым определяется критерий показателя качества продукции				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	2	Формулировка вопроса:			
Деятельность в сфере общественного питания регулируют:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	всё перечисленное				
Вариант 2:	Федеральные законы				
Вариант 3:	нормативные документы				
Вариант 4:	ничего из перечисленного				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	3	Формулировка вопроса:			
Какой документ регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, получение информации о товарах (услугах) и об их изготовителях, исполнителях (продавцах):					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			

Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	ФЗ «О защите прав потребителей»;				
Вариант 2:	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				
Вариант 3:	«Правила оказания услуг общественного питания»;				
Вариант 4:	все перечисленное				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	4	Формулировка вопроса:			
Какой документ обеспечивает санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»				
Вариант 2:	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				
Вариант 3:	Техническим Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);				
Вариант 4:	ФЗ «О защите прав потребителей».				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	5	Формулировка вопроса:			
К технологической документации относятся:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Технические условия и Технологическая инструкция				
Вариант 2:	Федеральные законы				
Вариант 3:	Методические указания				
Вариант 4:	всё перечисленное				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	6	Формулировка вопроса:			
На что распространяется ТР/ТС 034/2013 «...»					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					

Вариант 1:	на продукты убоя и мясную продукцию и связанные с ними процессы			
Вариант 2:	на молоко и молочную продукцию и связанные с ними процессы			
Вариант 3:	на масложировую продукцию			
Вариант 4:	на зерно			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	7	Формулировка вопроса:		
Что такое охлажденное мясо:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения			
Вариант 2:	мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35°С в любой точке измерения			
Вариант 3:	парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения			
Вариант 4:	ничего из перечисленного			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	8	Формулировка вопроса:		
Что такое колбасное изделие:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению			
Вариант 2:	продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке			
Вариант 3:	мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения			
Вариант 4:	бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	9	Формулировка вопроса:		
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" устанавливает:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				

Вариант 1:	всё перечисленное				
Вариант 2:	объекты технического регулирования и правила идентификации объектов технического регулирования				
Вариант 3:	требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования				
Вариант 4:	формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	10	Формулировка вопроса:			
Целями принятия Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" являются:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	всё перечисленное.				
Вариант 2:	защита жизни и (или) здоровья человека				
Вариант 3:	предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей)				
Вариант 4:	защита окружающей среды				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	11	Формулировка вопроса:			
Масса продукта, в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	25г				
Вариант 2:	135 г				
Вариант 3:	110 г				
Вариант 4:	60 г				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	12	Формулировка вопроса:			
Что регулирует Ветеринарное законодательство :					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных				

Вариант 2:	охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств				
Вариант 3:	осуществление государственного ветеринарного надзора				
Вариант 4:	реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных и иных болезней животных				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	13	Формулировка вопроса:			
Какие продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения				
Вариант 2:	Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко и молочные продукты				
Вариант 3:	яйца, молоко и молочная продукция				
Вариант 4:	Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	14	Формулировка вопроса:			
Санитарные правила устанавливают:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство				
Вариант 2:	гигиенические требования к срокам годности				
Вариант 3:	условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота				
Вариант 4:	требования к бутилированным и минеральным водам, бактериальным закваскам, стартовым культурам, биологически активным добавкам к пище				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	15	Формулировка вопроса:			
Срок годности при температуре (2-6)°С субпродуктов убойных животных:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	24 часа				

Вариант 2:	18 часов			
Вариант 3:	48 часов			
Вариант 4:	12 часов			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	16	Формулировка вопроса:		
Срок годности при температуре (2-6)°С фарша мясного (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный), вырабатываемого мясоперерабатывающими предприятиями:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	24 часа			
Вариант 2:	12 часов			
Вариант 3:	48 часов			
Вариант 4:	36 часов			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	17	Формулировка вопроса:		
методические указания устанавливают:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	порядок проведения и методологию санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов			
Вариант 2:	порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки			
Вариант 3:	методологию санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов			
Вариант 4:	соблюдение условий хранения пищевых продуктов			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	18	Формулировка вопроса:		
Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов устанавливаются:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	изготовителем пищевых продуктов или разработчиком нормативной и технической документации в соответствии с гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов			
Вариант 2:	изготовителем пищевых продуктов			
Вариант 3:	разработчиком нормативной и технической документации			

Вариант 4:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	19	Формулировка вопроса:			
Основные органолептические показатели включают в себя:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет				
Вариант 2:	внешний вид, консистенция, вкус и запах				
Вариант 3:	цвет, вкус, запах				
Вариант 4:	консистенция, вкус, запах, цвет				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	20	Формулировка вопроса:			
Какие показатели контролируются для каждого вида (группы) пищевых продуктов:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	всё перечисленное				
Вариант 2:	санитарно-микробиологические и санитарно-химические				
Вариант 3:	органолептические показатели				
Вариант 4:	показатели пищевой ценности, характеризующие сохранность продукта в хранении				
Вариант 5:					
Секция:	4	Вес вопросов:	4		Задача для технарей
Номер вопроса:	1	Формулировка вопроса:			
Проектные и изыскательские организации при проектировании предприятий, зданий и сооружений должны обеспечивать:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	все выше перечисленное				
Вариант 2:	реализацию достижений науки, техники, передового и зарубежного опыта; комплексное использование сырья и материалов				
Вариант 3:	высокую эффективность капитальных вложений; рациональное использование земель, охрану окружающей природы, а также сейсмостойкость взрыво- и пожаробезопасность объектов				

Вариант 4:	рациональное использование природных ресурсов и экономическое расходование материальных и топливно-энергетических ресурсов; требуемый уровень автоматизации систем управления предприятиями				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	2	Формулировка вопроса:			
Важнейшим направлением в проектировании не является					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	типизация технологий переработки сырья				
Вариант 2:	типизация конструкций и изделий				
Вариант 3:	типизация проектных решений на базе унификаций архитектурно-планировочных, конструктивных и технологических узлов				
Вариант 4:	широкое применение типовых проектов				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	3	Формулировка вопроса:			
Расчетно-пояснительная записка не включает в себя					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	графическое оформление схемы генерального плана предприятия				
Вариант 2:	климатическую характеристику района строительства				
Вариант 3:	вспомогательные здания и помещения				
Вариант 4:	технологические расчеты основных элементов здания				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	4	Формулировка вопроса:			
Генеральный план предприятия разрабатывается исходя из..., верно все кроме					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	санитарных норм + А				
Вариант 2:	обеспечения наилучшей организации технологического процесса				
Вариант 3:	применения прогрессивных видов транспорта				
Вариант 4:	рационального использования территорий				
Вариант 5:					

Номер вопроса:	5	Формулировка вопроса:			
Взаимное расположение расположение зданий и сооружений осуществляется с учетом					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	выделяемых производственных вредностей и преобладающих ветров				
Вариант 2:	минимальной протяженности наружных коммуникаций				
Вариант 3:	А+Б				
Вариант 4:	нет правильного ответа				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	6	Формулировка вопроса:			
На сколько классов разделяют производства молочной и мясной промышленности, выделяющие вредные вещества в окружающую среду?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	5				
Вариант 2:	3				
Вариант 3:	4				
Вариант 4:	3				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	7	Формулировка вопроса:			
На предприятиях какой мощности вместо санитарной бойни устанавливают изолированную санитарную камеру, располагаемую в блоке основных производств?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	до 20 т в смену				
Вариант 2:	до 10 т в смену				
Вариант 3:	До 30 т в смену				
Вариант 4:	нет правильного ответа				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	8	Формулировка вопроса:			
Ко второму классу санитарной классификации относятся					

Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	предприятия по варке сыра				
Вариант 2:	скотобазы				
Вариант 3:	молочные и маслобойные заводы				
Вариант 4:	колбасные фабрики				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	9	Формулировка вопроса:			
Ширина санитарно защитной зоны для предприятия первого класса					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	1000 м				
Вариант 2:	100 м				
Вариант 3:	300 м				
Вариант 4:	500 м				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	10	Формулировка вопроса:			
Архитектурно строительный отдел включает					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	графическое оформление схемы генерального плана предприятия и оформление проектируемого главного производственного здания				
Вариант 2:	чертёж компоновки завода				
Вариант 3:	схему генплана				
Вариант 4:	чертеж компоновки завода				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	11	Формулировка вопроса:			
Что из перечисленного не является вспомогательным помещением?					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				

Варианты ответа:					
Вариант 1:	холодильник				
Вариант 2:	здравпункт				
Вариант 3:	помещение общественного питания				
Вариант 4:	кабинет по технике безопасности				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	12	Формулировка вопроса:			
При проектировании и строительстве вспомогательных зданий руководствуются «Административные и бытовые здания»					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	СНиП 2.09.04-87				
Вариант 2:	СНиП 2.01.02-85				
Вариант 3:	СНиП 23-01-99				
Вариант 4:	нет правильного ответа				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	13	Формулировка вопроса:			
В России в качестве основного модуля принят размер..					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	100 мм				
Вариант 2:	200 мм				
Вариант 3:	3000 мм				
Вариант 4:	6000 мм				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	14	Формулировка вопроса:			
На что не выдается заключений согласно Письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 3 октября 2011 г. N 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе»:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	на производство лекарственных средств				

Вариант 2:	на методики, программы и режимы воспитания и обучения				
Вариант 3:	на проекты округов и зон санитарной охраны водных объектов, используемых для питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения и в лечебных целях				
Вариант 4:	на проекты организации и обоснования размера санитарно-защитных зон				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	15	Формулировка вопроса:			
На что может выдаваться заключение согласно Письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 3 октября 2011 г. N 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе»:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	на проекты нормативов предельно допустимых выбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздух				
Вариант 2:	на проекты организации и обоснования размера санитарно-защитных зон				
Вариант 3:	на медицинскую и фармацевтическую деятельность				
Вариант 4:	всё перечисленное				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	16	Формулировка вопроса:			
Что такое производственная мощность промышленного предприятия это:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	максимальный годовой выпуск качественной продукции в запланированном ассортименте;				
Вариант 2:	технологические процессы на предприятии				
Вариант 3:	объем выпуска продукции				
Вариант 4:	производственный фонд.				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	17	Формулировка вопроса:			
Основными требованиями при выборе технологий являются:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	все перечисленное				
Вариант 2:	отсутствие зависимости использования конкретной технологии от уровня развития страны, где производится эта технология				

Вариант 3:	стандартизированность технологии, позволяющей эффективно применять ее в других внешних условиях				
Вариант 4:	возможность перепрофилирования технологии на использование местных ресурсов, позволяет исключить зависимость от импорта				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	18	Формулировка вопроса:			
Одним из главных принципов определения потребности в оборудовании является:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	плановая производственная программа, которая запроектирована в проекте				
Вариант 2:	выбор технологий производства				
Вариант 3:	проект производственной мощности;				
Вариант 4:	потребность в машинах и оборудовании				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	19	Формулировка вопроса:			
Технологическая схема производства это:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	последовательное описание или графическое изображение последовательности технологических операций (процессов) и соответствующих им аппаратов из превращения сырья на готовую продукцию				
Вариант 2:	детальное графическое изображение и описание технологического процесса, включая все операции, аппараты, резервное оборудование, контрольно-измерительные приборы и автоматику, защитные устройства, системы регенерации тепла и веществ, резервную обвязку трубопроводами и тому подобное				
Вариант 3:	места ввода в процесс сырья и вспомогательных веществ и выхода из процесса готовой продукции, побочных продуктов и отходов производства				
Вариант 4:	последовательность технологических операций				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	20	Формулировка вопроса:			
Технологические схемы производства разделяют на:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	все перечисленное				
Вариант 2:	циркуляционные и круговые				

Вариант 3:	с открытой цепью
Вариант 4:	замкнутые
Вариант 5:	

Секция:	5	Вес вопросов:	5		Задача для технарей
Номер вопроса:	1	Формулировка вопроса:			
Принципиальная технологическая схема содержит такую информацию					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	нормы технологического режима (давление, температура, концентрация и т.п.)				
Вариант 2:	защитные приборы				
Вариант 3:	системы регенерации (утилизации) тепла				
Вариант 4:	технологические линий				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	2	Формулировка вопроса:			
Материальный баланс представляет собой:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	вещественное выражение закона сохранения массы применительно к химико-технологическому процессу				
Вариант 2:	графическое отображение движения и изменения веществ				
Вариант 3:	количество производимых продуктов				
Вариант 4:	размеры аппаратов для проектирования новых производств				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	3	Формулировка вопроса:			
В основу энергетического баланса положен:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	закон сохранения энергии				
Вариант 2:	вещественное выражение закона сохранения массы применительно к химико-технологическому процессу				
Вариант 3:	перекрещивающиеся материальные потоки				

Вариант 4:	ничего из перечисленного				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	4	Формулировка вопроса:			
Несколько из основных материалов необходимых для получения разрешения на право производства работ, которые заказчик должен предъявить в инспекцию ГАСН:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	всё перечисленное				
Вариант 2:	акт об отводе земельного участка				
Вариант 3:	график производства работ				
Вариант 4:	сведения о техническом персонале				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	5	Формулировка вопроса:			
Что такое задание на проектирование:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	обязательная часть исходной документации, утверждаемая заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-строительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований заказчика и условий исходно-разрешительной документации				
Вариант 2:	материалы, полученные от местной администрации и органов государственного надзора, в том числе характеристику социально-экономической обстановки, природных условий и состояния природной окружающей среды, данные о существующих источниках загрязнения и другие сведения в соответствии с требованиями природоохранных органов, санитарно-эпидемиологические условия в районе строительства				
Вариант 3:	имеющиеся материалы инженерных изысканий и обследований, обмерные чертежи существующих на участке строительства зданий и сооружений, подземных и наземных сетей и коммуникаций				
Вариант 4:	условия на размещение временных зданий и сооружений, подъемно-транспортных машин и механизмов, мест складирования строительных материалов				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	6	Формулировка вопроса:			
Несколько из основных исходных данных для проектирования:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	всё перечисленное				
Вариант 2:	утвержденное задание на проектирование				

Вариант 3:	отчеты о научно-исследовательских работах, связанных с разработкой новых технологических процессов, реализуемых на проектируемом предприятии			
Вариант 4:	технические условия на, присоединение проектируемого предприятия к источникам энерго- и водоснабжения, транспортным и инженерным коммуникациям			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	7	Формулировка вопроса:		
Специализированное предприятие мясной промышленности:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	консервный завод			
Вариант 2:	мясокомбинат			
Вариант 3:	птицекомбинат			
Вариант 4:	мясоперерабатывающий завод			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	8	Формулировка вопроса:		
К основному производству относится:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2 УК-6.3	
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	Холодильник			
Вариант 2:	Подсобные цехи			
Вариант 3:	Административно-бытовой корпус			
Вариант 4:	Градирня			
Вариант 5:				
Номер вопроса:	9	Формулировка вопроса:		
При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:				
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):		
Код раздела:	1			
Варианты ответа:				
Вариант 1:	Создание безотходных технологий			
Вариант 2:	Минимальное использование сырья			
Вариант 3:	Максимальную себестоимость продукции			
Вариант 4:	Наличие жд путей			
Вариант 5:				

Номер вопроса:	10	Формулировка вопроса:			
Производства кормовой и технической продукции должно:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Быть изолированно от пищевых цехов				
Вариант 2:	Не иметь бытовых помещений				
Вариант 3:	Иметь общую с другими цехами экспедицию				
Вариант 4:	Иметь выход в цех первичной переработке скота				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	11	Формулировка вопроса:			
В теплой части колбасного завода размещают:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2	УК-6.3	
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Производство субпродуктовых изделий				
Вариант 2:	Камера сушки				
Вариант 3:	Экспедицию				
Вариант 4:	Отделение приготовления рассола				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	12	Формулировка вопроса:			
В состав кишечного цеха входят:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.2	УК-6.3	
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	камера комплектации				
Вариант 2:	склад сухих кормов				
Вариант 3:	бытовое помещение				
Вариант 4:	аппаратное отделение				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	13	Формулировка вопроса:			
Многофункциональное предприятие мясной промышленности:					

Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Птицекомбинат				
Вариант 2:	Хладобойня				
Вариант 3:	Желатиновый завод				
Вариант 4:	Консервный завод				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	14	Формулировка вопроса:			
При выполнении проектов используют следующие методы:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Графический				
Вариант 2:	Макетный				
Вариант 3:	Модельный				
Вариант 4:	Расчётный				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	15	Формулировка вопроса:			
Высота складских помещений расположенных в подвальных помещениях должна быть не менее:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	2,5 м				
Вариант 2:	2,4 м				
Вариант 3:	2,55 м				
Вариант 4:	1,8 м				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	16	Формулировка вопроса:			
Субпродукты - это...					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):			
Код раздела:	1				

Варианты ответа:					
Вариант 1:	Производственное название пищевых продуктов (кроме мясной туши), получаемых при убое животных и разделке туш				
Вариант 2:	Полуфабрикаты, содержащие заменители мяса				
Вариант 3:	Полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса				
Вариант 4:	Производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	17	Формулировка вопроса:			
К вспомогательному производству относятся:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Санитарно-технические сооружения				
Вариант 2:	База предубойного содержания				
Вариант 3:	Колбасное производство				
Вариант 4:	Холодильник				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	18	Формулировка вопроса:			
В составе складских помещений обязательными не являются:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК ОПК-6.2 -5.2		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Бойлеры				
Вариант 2:	Стеллажи				
Вариант 3:	Подтоварники				
Вариант 4:	Холодильники				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	19	Формулировка вопроса:			
Производственные помещения традиционно не располагаю:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинки на листе с картинками (при наличии):	УК-5.1		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	На цокальных этажах с западной стороны здания				
Вариант 2:	На первых этажах с северо-западной стороны здания				

Вариант 3:	На первых этажах с северо стороны здания				
Вариант 4:	Верных ответов нет				
Вариант 5:					
Номер вопроса:	20	Формулировка вопроса:			
В качестве двигательной силы технологического и подъёмно транспортного оборудования используется главным образом:					
Наличие картинки к вопросу:	Нет	Имя картинка на листе с картинками (при наличии):	ОПК-6.3		
Код раздела:	1				
Варианты ответа:					
Вариант 1:	Электроэнергия				
Вариант 2:	Энтрапия				
Вариант 3:	Сжатый воздух				
Вариант 4:	Низкочастотные импульсы				
Вариант 5:					

Задание в открытой форме:

УК-5.1

1 Держаться в карантине животные, перемещаемые через Таможенную границу Таможенного союза или по территории Таможенного союза должны не менее дней

УК-5.2

2 Виварий - это...

УК-5.3

3 Пищевые добавки это _____

УК-6.1

4 Дератизация-это...

УК-6.2

5 Санитарно-защитная зона-это...

УК-6.3

6 Относительная влажность воздуха в производственных помещениях не должна превышать _____

ОПК-6.1

7 Относительная влажность воздуха в производственных помещениях должна быть не менее _____

ОПК-6.2

8 Энергетическое хозяйство промышленного предприятия-это...

9 К основным видам промышленной энергии относятся _____

ОПК-6.3

10 Наиболее экономичной формой энергоснабжения крупных промышленных предприятий является _____

11 Какой документ регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, получение информации о товарах (услугах) и об их изготовителях, исполнителях (продавцах) _____

12 Документ, который обеспечивает санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду называется _____

Задание на установление правильной последовательности.

УК-5.3

Определить правильную последовательность определения себестоимости готового продукта в молочной промышленности по следующим статьям калькуляции:

- Дополнительная заработная плата производственных рабочих.
- Отчисление на социальное страхование.
- Расходы на подготовку и освоение производства.
- Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования.
- Цеховые расходы.
- Транспортно-заготовительные расходы.
- Вспомогательные материалы, тара и упаковка (на технологические цели).
- Топливо и энергия на технологические цели (электроэнергия, вода, холод и пар).
- Основная заработная плата производственных рабочих.
- Сырье и основные материалы (за вычетом возвратных отходов).

Задание на установление соответствия:

УК-6.2

Для хранения молока предусматриваются емкости из расчета от суточного поступления:

а) 100 %, б) 60 %, в) 80 %

для гормолзаводов %; молочноконсервных заводов, сухого обезжиренного молока
%. сыродельных заводов %

Компетентностно-ориентированные задачи:

1 Рассчитать потребность в сырье для производства сметаны с массовой долей жира 15%, расфасованной в стаканчики из полистирола по 0,2 кг. Провести продуктовый расчет сметаны, нежирного творога.

УК-5.1

УК-5.2

2 При выработке масла методом преобразования высокожирных сливок провести продуктовый расчет масла

УК-5.3

УК-6.1

3 При выработке масла сбиванием сливок массу масла провести продуктовый расчет масла

УК-6.2

УК-6.3

4 Провести продуктовый расчет при производстве рафинированного молочного сахара и молочных консервов

ОПК-6.1

ОПК-6.2

5 Для приемки заданного количества молока предусматривается счетное стационарное устройство SMZ-2P производительностью 25000 кг/ч. Для приемки некондиционного молока можно установить весы СМИ-500 грузоподъемности 500 кг/ч при цикле 6 мин. Аналогичной производительности подбираем насосы самовсасывающие и пластинчатые охлаждающие установки, например, ООЛ-25. Для промежуточного хранения сырого молока в соответствии с ВНТП вместимость резервуаров должна составить 100 % от суточного поступления. В связи с этим предусматривается 3 резервуара по 25000 м³ марки Г6-ОМГ-25

и один на 6300 марки В2-ОМВ-6,3 для хранения некондиционного молока. Провести расчеты для подбора оборудования для аппаратного отделения при выработке творога, кефира, сыра.

ОПК-6.3

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.