Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.04.2024 10:37:24
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чувашский государственный аграрный университет»

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе
_____Л.М. Корнилова
19 апреля 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Инновационные технологии производства и переработки продукции животноводства

Квалификация: Магистр

Чебоксары, 2022

1. Общие положения

Фонд оценочных материалов и (или) средств (далее – оценочные материалы, ФОМ) по образовательной программе формируется для определения уровня достижения результатов обучения и (или) освоения образовательной программы, установленных образовательной программой по соответствующему направлению подготовки.

Оценочные материалы в структуре образовательной программы являются обязательным компонентом. ФОМ, будучи составной частью комплекта документов основной профессиональной образовательной программы, рассматривается на заседании Ученого совета Университета в составе ОПОП и утверждается проректором по учебной и научной работе.

Под оценочными материалами Университета понимается совокупность разработанных и утвержденных оценочных средств, представляющих собой:

– комплекс заданий различного типа,
– ключи правильных ответов,
– критерии оценки,

используемых при проведении оценочных процедур:

– текущего контроля,
– промежуточной аттестации,
– государственной итоговой аттестации

с целью оценивания достижения обучающимися результатов освоения образовательной программы и (или) результатов обучения по:

– отдельным дисциплинам (модулям),
– практикам.

Оценочные материалы, разработанные Университетом, обеспечивают надежную и интегративную (комплексную) оценку результатов обучения и (или) освоения образовательной программы и отвечают следующим требованиям:

– соответствие целям и задачам образовательной программы, содержанию изучаемых дисциплин (модулей), научно-исследовательской работы, практик;

- наличие полного и достаточного состава оценочных материалов в целях возможного отбора заданий для комплектования диагностической работы как одного из аккредитационных показателей;

– соответствие оценочных средств предмету оценки, направленной на определение уровня достижения планируемых результатов обучения и (или) освоения образовательной программы (ее части);

– использование актуальных редакций понятий, терминов, определений, соответствующих действующему законодательству в определенной сфере общественных отношений, отраслевым регламентам, ГОСТу(ам) и т.д.

2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	*Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы*	*Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач.*

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
	оценочных средств полные и верные. *Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы.* *Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции*	*Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно.* *Даны ответы на дополнительные вопросы.* *Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции*
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	*Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне.* *В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия.* *Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки.* *Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции*	*Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине.* *Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные.* *Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками.* *Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков*
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	*Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.* *Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их*	*Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне.* *Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки.* *Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками,*

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
	устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	*соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач*
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	*Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков*	

3. Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при проведении деловой (ролевой) игры**:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся (члену группы), если в процессе решения проблемной ситуации (игры) продемонстрированы глубокие знания дисциплины, сущности проблемы, даны логически последовательные, содержательные, полные, правильные и конкретные ответы на все вопросы; даны рекомендации по использованию данных в будущем для аналогичных ситуаций;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся (члену группы), если все рассуждения и обоснования верны, однако, имеются незначительные неточности, представлен недостаточно полный выбор стратегий поведения/методов/инструментов (в части обоснования);

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся (члену группы), слабо ориентирующемуся в материале; в рассуждениях обучающийся не демонстрирует логику ответа, плохо владеет профессиональной терминологией, не раскрывает суть проблемы и не предлагает конкретного ее решения; обучающийся не принимает активного участия в работе группы, выполнившей задание на «хорошо» или «отлично»;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся (члену группы), не принимавшему участие в работе группы или группе, не справившейся с заданием на уровне, достаточном для проставления положительной оценки.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при проведении коллоквиума/круглого стола (дискуссии)**:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при решении кейс-задания**:

- оценка «отлично»: в процессе решения проблемной ситуации продемонстрированы глубокие знания дисциплины, сущности проблемы, взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Ответы и предложенные решения логически последовательные, содержательные, полные, правильные и конкретные. Грамотно и полно сформулированы все обоснования; изложение материала логично, грамотно, без ошибок; обучающийся демонстрирует связь теории с практикой;
- оценка «хорошо»: показаны твёрдые и достаточно полные знания материала дисциплины. Ответ содержит незначительные ошибки, однако, в целом, обучающийся демонстрирует правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений; дает грамотные ответы на поставленные вопросы в кейсе, обосновывает принятое решение;
- оценка «удовлетворительно»: рассуждения обучающегося поверхностные, слабое владение профессиональной терминологией, не связывает теорию с практикой, рассуждения нелогичны, решение не обосновано либо предложения не раскрывают суть проблемы;
- оценка «неудовлетворительно»: предпринята попытка решения проблемной ситуации, ответ неверен, допущены критические ошибки в решении, ответ показывает непонимание обучающимся сути вопроса, незнание теории, неумение связать теорию с практикой.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при проведении контрольной работы:**

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);
- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;
- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при выполнении курсовой работы/курсового проекта**:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, чётко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы

исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложине материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при выполнении проекта:**

- оценка «отлично»: проект полностью соответствует требованиям, к структуре, содержанию, оформлению и реализации проекта. Выполнен самостоятельно с использованием необходимой теоретической и практической базы. Проект защищен на высоком уровне. Ответы на вопросы грамотные и полные;

- оценка «хорошо»: проект в целом соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию, оформлению и реализации проекта, обучающийся демонстрирует умение обучающегося (-ихся) работать с материалом, создавать качественные и тщательно проработанные проекты, используя несколько инструментов для исследования. Ответы на вопросы поверхностные;

- оценка «удовлетворительно»: проект частично соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию, оформлению и реализации проекта. Содержание работы раскрывает тему, но является неполным. Ответы на вопросы неполные либо отсутствуют;

- оценка «неудовлетворительно»: проект не соответствует требованиям к структуре, содержанию, оформлению и реализации проекта. Содержание проекта частично или полностью не соответствует теме. Отсутствуют необходимые вычисления. Выводы отсутствуют. Ответы на вопросы отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при решении задач (заданий):**

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует грамотное решение всех задач, использование правильных методов решения при незначительных вычислительных погрешностях (арифметических ошибках);

- оценка «хорошо»: продемонстрировано использование правильных методов при решении задач при наличии существенных ошибок в 1-2 из них;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся использует верные методы решения, но правильные ответы в большинстве случаев (в том числе из-за арифметических ошибок) отсутствуют;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающимся использованы неверные методы решения, отсутствуют верные ответы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при выполнении теста:**

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

** - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.*

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при проведении творческого задания:**

- оценка «отлично»: презентация творческого задания полностью соответствует требованиям, демонстрирует глубокое понимание обучающимися(-имся) основных подходов к решению рассматриваемой проблемы, в том числе на основе анализа дополнительной литературы, самостоятельно изученной обучающимся; подробно обоснована и корректно охарактеризована рекомендуемая стратегия. Ответы на дополнительные вопросы грамотные и полные;

- оценка «хорошо»: презентация творческого задания в целом соответствует требованиям, демонстрирует умение обучающихся(-егося) работать с материалом, создавать качественные и тщательно проработанные проекты, используя несколько инструментов для исследования. Ответы на вопросы поверхностные, не раскрывают полное понимание изложенной проблемы;

- оценка «удовлетворительно»: презентация творческого задания соответствует требованиям. Содержание раскрывает тему, но является неполным. При подготовке презентации использованы преимущественно учебники. Изложение материала является самостоятельным, но в основном компилятивным (набор фрагментов чужих текстов), присутствуют ошибки. Ответы на вопросы неполные либо отсутствуют;

- оценка «неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям. Содержание работы частично или полностью не соответствует теме. Изложение материала является компиляцией без анализа и обсуждения. Отсутствует мнение автора(-ов) работы или оно является формальным. Ответы на вопросы отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **для устного опроса:**

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;
- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **при проверке эссе:**
- оценка «отлично»: содержание работы полностью соответствует теме. Тема глубоко и аргументировано раскрыта. Использованы дополнительные материалы, необходимые для ее освещения. Работа структурно выдержана. Мысли изложены логически, последовательно, стилистика соответствует содержанию. Фактические ошибки отсутствуют. Заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части;
- оценка «хорошо»: тема эссе достаточно полно и убедительно раскрыта, есть незначительные замечания. Использовано достаточное количество источников и литературы. Текст изложен логически, структура выдержана, использован литературный язык и профессиональная терминология. Недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис. Имеются единичные фактические неточности. Заключение содержит выводы, вытекающие из содержания основной части;
- оценка «удовлетворительно»: тема эссе в основном раскрыта. Дан верный, но недостаточно полный ответ. Имеются отклонения от темы, отдельные ошибки, неточности, в том числе фактологические. Обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения. Материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения. Выводы не полностью соответствуют содержанию основной части;
- оценка «неудовлетворительно»: тема эссе полностью нераскрыта. Изложение нелогично, много фактологических, речевых, стилистических и других ошибок. Присутствуют многочисленные заимствования из источников. Выводы отсутствуют либо не связаны с основной частью работы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **по результатам проведения зачета:**
- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;
- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций **по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:**
- оценка «отлично»: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений.

Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка «удовлетворительно»: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки «неудовлетворительно»: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для проведения экзамена/дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) зависят от их форм проведения (тест, вопросы, задания, решение задач и т.д.).

4. Фонд оценочных средств

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-1.1 Знать: алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
УК-1.2 Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагать способы их решения
УК-1.3 Иметь навыки: применения методов разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-2.1 Знать: принципы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения
УК-2.2 Уметь: представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
УК-2.3 Иметь навыки: организации и координации работы участников проекта, способствующими конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечения работы команды необходимыми ресурсами

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1 Знать: принципы разработки командной стратегии с учетом интересов, особенностей поведения и мнений (включая критических) людей, с которыми работает/взаимодействует
УК-3.2 Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений
УК-3.3 Иметь навыки: преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Б1.О.01	Философия и методология науки и техники (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: Тестовые вопросы с одним правильным ответом

1. Философия науки:

1.Раздел философии, исследующий границы применимости и критерии истинности науки

2. Раздел науки, изучающий сущность и достоверность философии

3. Раздел философии, занимающийся созданием синтетических научных дисциплин, например, «метафизика»

Правильный ответ :1.

2. Современный характер взаимодействия философии и науки - это:

1. Философия принципиально не является наукой

2.Философия лишь отчасти отвечает критериям научного знания

3.Философия в полной мере является строгой наукой

Правильный ответ: 2.

3. Методологический принцип, в котором за основу познания берутся чувства и который стремится все знания вывести из деятельности органов чувств, ощущений- это:

1. Эмпиризм
2. Агностицизм
3. Скептицизм
4. Сенсуализм

Правильный ответ:4.

4. Принцип верификации как главный критерий научной обоснованности высказываний сформулировал :

1. Л. Витгенштейн
2. И. Лакатос
3. К. Поппер
4. Б. Рассел

Правильный ответ:4.

5. Часть объективной реальности, которая взаимодействует с человеком, социальным институтом, обществом в процессе познания – это:

1. Предмет познания
2. Субъект познания
3. Объект познания;
4. Предмет практики

Правильный ответ:3.

6. Метод познания, при котором все вещи, их свойства и отношения, а также все формы их отражения в сознании человека рассматриваются во взаимной связи и развитии- это :

1. Эклектика

2. Диалектика
3. Метафизика
4. Софистика
Правильный ответ: 2.
7. Процесс обмена информацией между двумя и более людьми – это:
1. Диалог
2. Монолог
3. Коммуникация
Правильный ответ :3.
8. Совокупность наиболее устойчивых представлений, верований, стандартов и стереотипов сознания человека, его духовный склад:
1. Традиция
2. Привычка
3. Менталитет
Правильный ответ :3.
9. Учение о структуре, логической организации, методах и средствах деятельности – это:
1. Методология
2. Парадигма
3. Научная картина мира
4. Наука
Правильный ответ :1.
10. Из перечисленных ниже эмпирических способов исследования является не методом, а только процедурой – это :
1. Наблюдение
2. Эксперимент
3. Измерение
Правильный ответ : 3.
11. Задача теоретического познания – это:
1. Осуществить дедуктивное умозаключение
2. Обработать источники информации
3. Осуществить классификацию информации (научной литературы попроблеме)
4. Дать целостный и объективный образ исследуемого явления
Правильный ответ :4.
12. Объект рассматривается как целостный комплекс взаимосвязанных элементов (частей) и применяются необходимые для его исследования знания, используемые из различных областей в рамках подхода :
1. Системного
2. Структурного
3. Функционального
4. Процессуального
Правильный ответ :1.
13. Основная функция метода:
1.Внутренняя организация и регулирование процесса познания
2. Поиск общего у ряда единичных явлений
3. Достижение результата
4.Все ответы верны
Правильный ответ:1.
14. Предположительное знание о возможном закономерном порядке явлений, о возможных их причинах; форма вероятного знания, получаемого на теоретическом уровне научного познания:
1. Гипотеза

2. Научный факт

3. Теория

Правильный ответ:1.

15. Умозаключение, в котором логически переходят от общего к частному - это:

1. Аналогией

2. Абстракцией

3. Дедукцией

Правильный ответ :3.

16 .Установление истинности научных утверждений в результате их эмпирической проверки соответствует принципу:

1.Рациональности

2. Объективности

3.Верификации

4.Фальсификации

Правильный ответ:3.

17 .Метод научного исследования путем мысленного разложения предмета на составные части – это:

1. Анализ

2.Синтез

3.Индукция

4. Редукция

Правильный ответ:1.

18. Научный характер философского знания определяется :

1.Объективностью

2. Истинностью

3. Всеобщностью

4. Теоретической формой осмысления проблем

Правильный ответ: 1.

19. Критерий научного исследования, который зависит от времени, конкретных условий и специфических обстоятельств – это:

1. Актуальность

2. Теоретическая значимость

3. Практическая значимость

4. Научная новизна

Правильный ответ :1.

20. Функция эмпирических законов:

1. Устанавливать связи

2. Объяснять причину явлений

3. Описывать факты

Правильный ответ:3.

21. Как соотносятся деятельность и знание:

1. Деятельность шире знания

2. Знание шире деятельности

3. Оба ответа верны

Правильный ответ: 1.

22. Проблема - это:

1.Алгоритм обработки информации в процессе разработки управленческих решений

2.Анализ деятельности предприятия за истекший период

3. Реальное противоречие, которое должно быть устранено

4.Основная задача организации

Правильный ответ :3.

23. В понятие «знание» необходимо входит признак:

1. Обоснованность

2. Верифицируемость

3. Гипотетичность

4. Фальсифицируемость

Правильный ответ:1.

24. Познание в современной философии преимущественно рассматривается как (укажите наиболее правильный ответ):

1.Объективная реальность, данная в сознании действующего человека

2.Значимая информация в аспекте деятельности

3.Обусловленный практикой процесс приобретения и развития знаний

4.Способности, умения, навыки в определенной области деятельности.

Правильный ответ :3.

25. Из элементов науки объективно в природе не существует – это:

1.Законы

2. Принципы

3. Нет правильного ответа

Правильный ответ : 2.

25. Система принципов, приемов, правил, требований, которыми необходимо руководствоваться в процессе познания – это:

1.Техника

2.Интуиция

3.Метод

4.Технология

Правильный ответ :3.

26. Развитие – это:

1.Движение от простого к сложному, от низшего к высшему

2. Переход от более высокого уровня организации к низшему

3. Любое качественное изменение

4.Циклическое движение

5.Все ответы верны

Правильный ответ : 1.

27. В новой науке выделяют ряд качественно различных этапов: классическая, неклассическая, постнеклассическая и синкретическая наука:

1. Да

2. Нет

Правильный ответ :2.

28. Человек по своей природе есть:

1. Сочетание биологического, социального и духовного начал

2. Биосоциальный феномен

3.Политическое животное (Аристотель)

4. Греховное существо

Правильный ответ :1.

29. Решающее значение в развитии общества имеет:

1. Индивидуальное сознание людей

2. Мнения и настроения

3. Религиозные верования

4. Материальное производство

Правильный ответ: 4

30. Здравый смысл – это:

1. Рассудок

2. Разум

3. Интуиция

Правильный ответ: 1.

31. Методы эмпирического исследования - это:

1.Аксиоматизация, формализация, гипотетико-дедуктивный метод

2.Аналогия, моделирование

3.Индукция, дедукция. аналогия

4.Наблюдение,эксперимент, сравнение, описание, измерение

Правильный ответ :4.

32. Социокультурный смысл техники можно рассматривать в контексте:

1.Процесса изобретения

2.Расширения человеческих возможностей

3. Искусности и мастерства

4. Продолжения человеческих органов

Правильный ответ :2.

33. Исторический процесс развития техники не включает этап:

1. Орудия ручного труда

2. Машины

3. Автоматы

4. Сциентизм

Правильный ответ :4

34. Профессиональная этика ученого, в том числе зоотехнического профиля, регулирует отношения:

1.Ученый - исследуемый предмет

2.Ученый - коллеги

3.Ученый - общество

4.Все ответы верны

Правильный ответ :4.

35. Техника требует от работника способности быть :

1. Созерцательным

2. Духовным

3. Рациональным

4. Эмоциональным

Правильный ответ: 3.

36. «Техника убийственно действует на душу» - об этом писал:

1. У.Ростоу

2.Э.Тоффлер

3. Д.Белл

4..Н.Бердяев

Правильный ответ:4.

37. Из названных ниже методов исключите метод, который не относится к генетическим методам :

1. Исторический

2..Статистический

3. Эволюционный

Правильный ответ :2.

35. Границы, в рамках которых предмет сохраняет свою качественную определенность – это:

1,Предел

2. Диапазон

3. Мера

4. Скачок

Правильный ответ :3

38. Главная задача биологических наук, с которой связано животноводство:

1.Выяснение сущности явлений жизни

2. Вскрытие биологических закономерностей развития органического мира

3. Изучение физики, химии живого

4. Разработка способов управления жизненными процессами (обменом веществ, наследственностью, направленными изменениями организмов)

5. Все ответы верны

Правильный ответ : 5.

39. Технические науки нацелены на:

1.Анализ нравственных аспектов взаимоотношений человека и техники

2.Конструирование и изобретение нового

3.Открытие новых законов природы

4.Исследование общесоциологических законов

Правильный ответ :2.

40. К гносеологическому этапу развития техники не относится:

1.Созерцательный

2.Инженерно-логический

3.Научно-методологический

4.Материальный

Правильный ответ :4.

41. Принцип «органопроекции» есть:

1.Одно из положений П.К.Энгельмейера

2.Направление философии

3.Одно из положений Э. Каппа

4.Наука о совокупности практических правил

Правильный ответ :3.

42. Направление в философии, обосновывающее решающую роль прогресса техники для развития общества:

1.Технологический детерминизм

2.Географический детерминизм

3.Механистический детерминизм

4.Социальный детерминизм

Правильный ответ :1.

43. Критерий, который включает в себя безотказность, долговечность, ремонтопригодность, сохранность техники

1.Предельное состояние

2.Надежность

3.Неисправный состояние

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на установление соответствия и открытые вопросы

1. Проектирование имеет своим продуктом (результатом) …., который бывает реализуем или нет, когда результаты преобразований не совпадают с исходным …

Правильный ответ : проект.

2. … понимается как идеальный образ желаемого результата, выстраиваемый сознанием и предпосылаемый реальным операциям по достижению задуманного

Правильный ответ : цель.

3. Расположите приведенные ниже понятия от общего к частному:

1. Материальное производство

2. Общество
3. Животновод
4. Производительные силы
Правильный ответ: 2, 1, 4, 3.
4. Научное знание в отличие от обыденного (выбрать несколько вариантов):
1. Проникает в сущность предмета
2. Не выходит за пределы наблюдения и фактов
3. Стремится элиминировать из знания субъективное
4. Требует специального обучения
5. Оформляется в обыденном языке
Правильный ответ: 1,3,4.
5. Техника - это:
1. Цель
2. Ценность
3. Средство
4. Метод
Правильный ответ:2,3.
6 .Характерные черты рационального познания:
1. Обобщенность
2. Наглядность
3. Абстрактность
4..Опосредованность
Правильный ответ: 3,4.
7.Основные подходы к пониманию техники:
1.Органопроективный
2.Сциентистский
3.Экзистенциалистский
4. Религиозный
5.Осмысленный
Правильный ответ :1,2,3,4.
8. Философ, считавший, что животные являются автоматами без чувств, разума и знания – это:
Правильный ответ : Р.Декарт.
9. Мировоззренческая ориентация, абсолютизирующая роль науки в жизни общества –это:
Правильный ответ : сциентизм.
10. Источником познания является …. Какой ответ на этот вопрос дает рационализм :
Правильный ответ :разум.
11. Как соотносятся между собой суждения?
1. Дозволенное отношение человека к сельскохозяйственным животным
2. Субъектное отношение человека к сельскохозяйственным животным
1). Они тождественны
2). Они не тождественны
3). Первое суждение шире второго
4). Второе суждение шире первого
Правильный ответ :1).
12. Способ мышления, оперирующий неизменными понятиями, формулами без учета новых данных практики и науки, конкретных условий места и времени, т.е. игнорирующий принцип творческого развития и конкретной истины- это:
Правильный ответ : догматизм.

13. Развитие зоотехнической науки и на ее основе … невозможно без постоянного расширения и углубления знаний о природе организма, что свидетельствует о важной роли других наук, имеющих для него базовое значение

Правильный ответ : животноводство.

14. Важнейшие факторы (активно действующие силы), влияющие на организм животного – это:

Правильный ответ : природные, социально-хозяйственные, генетические, экономические.

15. В анализе отношений человек – природа значима роль философского принципа системности. Согласно этого принципа их следует рассматривать как….. систему.

Правильный ответ : целостная система.

16. Подберите слова - как называется человек, являющийся носителем особой духовности (формирующейся в процессе практической деятельности), занятый в сфере животноводства – *не менее 5* ….

Правильный ответ: зоотехник, зооинженер, семейный фермер, пастух, скотовод, овцевод, конюх, птицевод *(возможны другие варианты).*

17.Сущностные характеристики техники- это:

1. Артефакт
2. «Инструмент»
3. Особый мир, реальность
4. Специфически инженерный способ использования силы природы
5. Неотделим от технологии

Правильный ответ :1,2,3,4,5.

18. По Декарту, всякое различие между естественным и искусственным исчезает, поскольку мир, природа трактуется им как …

Правильный ответ : машина.

19. Признаки рационального поведения человека как субъекта :

1. Возбуждение мысли и способность жить своим человеческим разумом
2. Внутренние усилия ; волевое творческое напряжение человека
3. Отсутствие возможности действовать самому
4. Нацеленность на критическое переосмысление действительности

Правильный ответ : 1,2,4.

20. Подберите слова-синонимы к понятию «чужой» *(не менее трех)…*

Правильный ответ : другой, иной, недруг, неблизкий, неизвестный, не-мы, не наш, сторонний *(возможны другие варианты).*

21. Качественно особая форма существования материи, связанная с воспроизведением – это …

Правильный ответ : жизнь.

22. Самое раннее интеллектуальное достижение человечества, которое рассматривается как этап развития познания природы и

мышления человека –это….

Правильный ответ : доместикация (одомашнивание животных).

23. Адаптация техники и технологи к условиям жизни сельскохозяйственных животных обусловливает создание гуманистически и экологически ориентированной ……

Правильный ответ: сельскохозяйственной техники.

24. Установите последовательность соответствия расположения названия работ и их авторов :

1 «Жизнь, ее природа, происхождение и развитие»

2. «О части животных»

3. "Микроскопические исследования о соответствии в структуре и росте животных и растений"

4. «Изменение животных и растений в домашнем состоянии»

1). Ч. Дарвин

2). Аристотель

3). А.И. Опарин

4) Т. Шванн

Правильный ответ : 1-3), 2-2), 3-4),4-1).

25. Проблема нравственной ответственности человека за гуманное, экологическое отношение к сельскохозяйственным животным востребовала значимость … наук

Правильный ответ : социально-гуманитарных наук.

23. … вооружает преимущественно общими ориентирами, методологическими принципами, необходимыми для успешного решения зоотехнических проблем

Правильный ответ :философия.

26. Характерные состояния отношений в системе «человек-техника»:

1.Комфортное

2.Допустимое

3.Опасное

4.Чрезвычайно опасное

Правильный ответ: 3,4.

27. Происхождение, возникновение, зарождение и последующий процесс развития, приведший к определённому состоянию, виду, предмету, явлению называется …

Правильный ответ: генезис.

28. Свою культурную значимость зоотехния выражает в процессе взаимодействия с природой в форме …

Правильный ответ : животноводство.

Тип заданий: Ситуационные задания и задачи

1. Сфера исследовательской деятельности, функцией *которой* является выработка и

теоретическая систематизация объективных знаний о действительности; одна из форм общественного сознания. В ходе исторического развития *она* превращается в

производительную силу общества и важнейший социальный институт. *Это понятие* включает в себя как деятельность по получению нового знания, так

и результат этой деятельности - сумму полученных к данному моменту относящихся *к ней* знаний, образующих в совокупности научную картину мира

Правильный ответ : наука.

2. Совокупность приемов , операций и способов теоретического познания и практической деятельности; способ достижения определенных результатов в познании и практике. Применение того или иного … определяется целью познавательной или практической деятельности, предметом изучения или действия и условиями, в которых осуществляется деятельность. Каждая сфера человеческой деятельности имеет свои специфические …: можно говорить о … художественного творчества; … обработки информации; … ведения войны и т.д. Философия рассматривает в основном …. познания. Существует несколько различных классификаций этих …. Так, выделяют частные, специальные … конкретных наук. Наряду с … конкретных наук существуют также общенаучные …, т.е. ..., используемые обширным классом наук или даже всеми науками. Всякий … опирается на определенное знание об объектах познания или практической деятельности. Поэтому иногда … называют научные принципы и теории. Учение *о нем* называется …

Правильный ответ : метод, методология.

3. *Это* социально-философская концепция; определенный способ мышления и деятельности; образ жизни. Преувеличивает роль научно-технической революции техники, технологий, ученых в развитии не только материальной деятельности человека,

но и всей социальной жизни общества в целом. *Он* опосредованно отражает мир техники в ее эволюции благодаря применению механических принципов к мышлению, их внедрению в различные сферы социальной жизни, результатом чего становится возникновение догматических подходов к теории, однолинейных практических, социально-политических действий. Одним из *его* известных представителей является Дж. Г. Гэлбрейт.

Правильный ответ :технократизм .

4. Она является научно-философским методом объяснения и описания наиболее общих законов развития природы, общества и человеческого сознания. Первоначально под ней понималось учение об искусстве вести беседу посредством вопросов и ответов, когда приходится усиливать или ослаблять посылки, изменять определения. Основными ее положениями являются идеи о связи и изменчивости всего существующего, борьбе противоположностей как источнике развития, их единстве и переходе друг в друга.

Этот метод выступает как философская теория, утверждающая внутреннюю противоречивость всего существующего и мыслимого и считающая эту противоречивость основным или единственным источником всякого движения и развития

Правильный ответ : диалектика.

5. Высший уровень развития личности, когда основными мотивационно-смысловыми регуляторами её жизнедеятельности становятся нравственные императивы, ценности знания, творчества, происходит отказ от узколичных материальных потребностей и эгоизма

Правильный ответ : духовность.

6 .*Она* — это всякая ситуация (теоретическая или практическая), в которой нет соответствующего обстоятельствам решения и которая заставляет остановиться, задуматься. *Это* объективное состояние рассогласованности научного знания в результате неполноты и ограниченности. В конкретном научном исследовании *ее* связывают обычно с обнаружением противоречия, или несоответствия, между новыми фактами и старыми методами их объяснения. Познавательная ситуация, для решения которой требуются новые знания; состояние, существенно мотивирующее познавательный процесс; форма связи субъекта и объекта исследования, требующая выяснения их отношения

Правильный ответ: проблемная ситуация.

7. Исторически изменяющаяся система воззрений, в центре которой находится идея человека как высшей ценности, считающая благо человека как личности критерием оценки социальных институтов, а принципы равенства, справедливости, защищенности, человечности желаемой нормой отношений между людьми. В узком смысле - сложившееся в эпоху Возрождения, преимущественно в Италии, культурное движение.

Правильный ответ: гуманизм.

8. Стремление человека преодолеть ограниченность своей естественной природы и организации, усилить воздействие своих естественных органов на вещество и силы природы. Другими словами, имеющееся противоречие между физической организацией человека и необходимостью преобразования природы с целью производства необходимых ему материальных благ, для целей его существования и развития. На какой вопрос отвечает данное суждение в связи с возникновением техники?

Правильный ответ: причина возникновения техники.

9. Понятие, отражающее особенности, потребности, интересы человека (общества) и служащее основанием оценки значения явлений действительности для субъекта. То, что означает значимое (материальное и духовное, добро и зло, истина или неистина, красота или безобразие, защищенность или зло, незащищенность, допустимое или запретное, справедливое или несправедливое и т. д.) для субъекта

Правильный ответ : ценности.

10. Отношение зависимости человека от чего-то (от иного), воспринимаемого им (ретроспективно или перспективно) в качестве определяющего основания для принятия

решений и совершения действий, прямо или косвенно направленных на сохранение иного или содействие ему; ноошение к вопросам обеспечения социального порядка, необходимость человека как личности, коллектива, общества и государства разумно направлять, контролировать свою активность в заданном контексте

Правильный ответ : ответственность.

11. В странах Евросоюза современные производители продукции животноводства обязаны обеспечить на своих предприятиях соблюдение «Правила пяти свобод».

1. Свобода от голода и жажды. Животные на любой ферме должны иметь постоянный доступ к воде и корму для поддержания хорошего самочувствия и здоровья.

2. Свобода от дискомфорта. Животные должны находиться в среде, которая предполагает наличие убежища от неблагоприятных природно-климатических факторов и места комфортного отдыха.

3. Свобода от телесных повреждений, боли и болезней. Система содержания животных должна включать механизмы срочной диагностики и лечения животных.

4. Свобода для проявления нормального поведения. Эту свободу гарантирует достаточное пространство, разнообразие среды и возможность контактировать со своими соплеменниками.

5. Свобода от страха и стрессовых потрясений. Условия содержания животных должны исключать психический дискомфорт и страдания животных.

Эти правила направлены на защиту животных. На основе этих правил должны использоваться животные в сельском хозяйстве

Животноводы, которые приняли к исполнению эти правила, в своей практической деятельности придерживаются принципов:

- ответственного и научно обоснованного отношения и планирования производства,
- квалифицированного и заботливого обращения с животными,
- использования научно проработанных технологических систем,
- гуманной транспортировки и убоя животных

Как называется научная дисциплина, которая изучает проблему защиты животных, взаимоотношения человека с животными?

Правильный ответ : благополучие животных («animal welfare»).

12. Область междисциплинарных исследований, направленных на осмысление, обсуждение и разрешение моральных проблем, порожденных новейшими достижениями биомедицинской науки и практикой здравоохранения. В центре *ее* находится понятие жизни, живое. *Она* учит человека, как достойно жить ему и заботиться о жизни других людей и всего живого как такового на планете. Одновременно в современном обществе *она* выступает и как формирующийся специфический социальный институт. В этом качестве *она* призвана регулировать конфликты и напряжения, возникающие во взаимоотношениях между сферой выработки и применения новых биомедицинских знаний и технологий, с одной стороны, и индивидом и обществом – с другой. Сам термин …. впервые употребил в 1970 г. американский медик В. Ренсселер Поттер. В 1992 создана Международная ассоциация … , которая каждые два года организует Всемирные конгрессы по проблемам, касающихся *ее*.

Правильный ответ: биоэтика.

13. Приоритетная цель животноводства — это прибыль. Ее могут получать за счет применения как щадящих *технологий, так и нещадящих, негуманных*. Последние способны ухудшать благополучие животных. Страдающее животное, животное с низким уровнем благополучия, не может в полном объеме реализовать свой генетический продуктивный, спортивный или декоративный потенциал. В конечном счете, страдающие животные не только психологически травмируют человека, но и приносят прямые финансовые потери в виде упущенной выгоды. Благополучие животных приносится в жертву какой отрасли ?

Правильный ответ : экономика.

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1 Знать: принципы разработки командной стратегии с учетом интересов, особенностей поведения и мнений (включая критических) людей, с которыми работает/взаимодействует
УК-3.2 Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений
УК-3.3 Иметь навыки: преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Б1.О.05	Управление проектами в животноводстве (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР ОДНОГО ПРАВИЛЬНОГО ВАРИАНТА ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Выберите верное определение проекта.
1) это процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества. ;
2) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
3) системный комплекс плановых документов, содержащих системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
4) финансирование строительства, реконструкции и/или эксплуатации объекта инфраструктуры, разработки месторождения полезных ископаемых или иного проекта, которое осуществляется посредством привлечения заемного финансирования.
Правильный ответ: 1.

2. К основным элементам проекта относятся:
1) замысел, средство реализации, цели реализации;
2) замысел, участники проекта, цели реализации;
3) программа, средство реализации, цели реализации;
4) замысел, средство реализации, план.
Правильный ответ: 1.

3.В системе управления проектами выделяют три составляющие:
1)план проекта, информационная система управления, проектный офис;
2)бюджет проекта, информационная система управления, проектный офис;
3)методология управления проектами, информационная система управления, проектный офис;
4) план проекта, информационная система управления, методология управления проектами
Правильный ответ: 3.

4. К основным участникам проекта относятся
1) заказчик, инвестор, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта

2) заказчик, инвестор, проектировщик, исполнитель, руководитель проекта, менеджер проекта
3) заказчик, инвестор, проектировщик, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта
4) заказчик, инвестор, проектировщик, руководитель проекта, менеджер проекта
Правильный ответ: 3.

5.Управление проектами включает множество процессов, которые можно объединить в пять групп процессов:
1) планирование; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
2) инициация; планирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
3) инициация; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
4) планирование; проектирование; выполнение; завершение проекта.
Правильный ответ: 2.

6. Какой термин определяется как «процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества»
1) план
2) проект
3) управление проектами
4) офис проекта
Правильный ответ: 2.

7. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления - это
1) проектировщик
2) команда проекта
3) организация-поставщик
4) исполнитель
Правильный ответ: 2.

8.Какой термин определяется как «практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов»
1) проектирование
2) прогнозирование
3) управление проектами
4) мониторинг и контроль
Правильный ответ: 3.

9. По масштабу проекта выделяют следующие виды:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 2.

10. По объемам финансирования (масштабу) проекты можно разделить на:

1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 1.

11. По размерности (классу проекта) проекты можно разделить на:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 4.

12. Основные принципы, на которых осуществляется проектное финансирование.
1) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип целевого использования, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.
2) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип ритмичности, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.
3) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
4) принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
Правильный ответ: 1.

13. Элементы проектного финансирования, влияющие на структуру сделки в рамках проектного финансирования:
1) серьезные объемы инвестиций, высокая доля заемных средств по отношению по отношению к собственным средствам спонсоров проекта, длительные сроки, распределение рисков.
2) серьезные объемы инвестиций, высокие затраты на предынвестиционной фазе, длительные сроки, распределение рисков.
3) серьезные объемы инвестиций, существенная доля бремени финансирования на частный сектор, длительные сроки, распределение рисков.
4) серьезные объемы инвестиций, длительные сроки, распределение рисков.
Правильный ответ: 1.

14. К основным выгодам банка в проектном финансировании можно отнести:
1) отсутствие рисков, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
2) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, улучшение имиджа банка
3) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
4) увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
Правильный ответ: 3.

15. Назовите этапы развития проектного финансирования:
1) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг. ; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
2) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
3) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
Правильный ответ: 2.

16.Сетевая диаграмма является
1)графическим отображением работ проекта и зависимостей между ними
2) сетевой моделью в графическом виде как множество вершин, которые соответствуют работам, связанным линиями.
3) оба ответа верны.
4)нет правильного ответа
Правильный ответ: 3.

17.Матрица ответственности - это
1) закрепление работ за конкретными исполнителями
2) определение списка работ по проекту
3)определение зависимостей между работами
4)определение функций работников
Правильный ответ: 3.

18.Структура разбиения работ является
1) главным процессом по созданию системы управления проектом
2) иерархической структурой последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных работ
3) основой для понимания членами команды состава и зависимостей работ по проекту
4)все ответы верны.
Правильный ответ: 2.

19.Управление материальными ресурсами представляет собой

1)функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов;
3) подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 2.

20.Процессы управления закупками проекта включают в себя три основных элемента:
1) планирование закупок; осуществление закупок; закрытие закупок;
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок;
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов;
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

21.Управление закупками ресурсов представляет собой
1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 1

22.Управление снабжением ресурсами представляет собой
1)подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4)процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 4

23.В практике проектного управления различают следующие формы снабжения:
1) унимодальную и складскую
2) транзитную, унимодальную и складскую
3) транзитную и складскую
4) транзитную и унимодальную
Правильный ответ: 3

24.Процессы управления снабжением проекта включают в себя три основных элемента:
1) управление поставками; управление запасами; управление распределением.
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

25.Управлением запасами представляет собой
1) контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 1

26.Управление поставками представляет собой
1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 2

27. Окружающая среда проекта – это:
1) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
2) совокупность всех участников проектов и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
3) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта.
Правильный ответ: 1

28. Дайте определение понятию «управление проектом»:
1) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
2) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта;
3) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.

4) это искусство и умение скоординировать людей, оборудование, материалы, деньги и последовательность работ по реализации проекта во времени и в рамках утвержденной стоимости.
Правильный ответ: 1

29. Кто или что является наиболее ценным ресурсом при управлении проектами?
1) идеи;
2) работа;
3) действие;
4) люди.
Правильный ответ: 4

30. К какому аспекту управления проектами относится разработка документации, планирование работ, инжиниринг, бюджеты, отчеты и др.?
1) смешанному;
2) социальному;
3) культурологическому;
4) техническому.
Правильный ответ:4

31. Основанный на знании объективный законов и опыте, ведущий к практическим результатам творческий акт целенаправленного воздействия субъекта управления на объект – это:
1) управление;
2) администрирование;
3) координация;
4) управленческое решение.
Правильный ответ:1

32. Дайте определение понятию «программа».
1) группа взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью и условиями выполнения;
2) совокупность эффективных решений по развитию проекта;
3) группа проектов предприятия и мероприятия по их выполнению.
Правильный ответ:1

33. Бюджет проекта – это:
1) себестоимость продукции проекта;
2) объем всех затрат, необходимых и достаточных для успешной реализации проекта;
3) структура, состав и значение статей расходов, необходимых для реализации проекта и статей доходов, возникающих в результате проекта.
Правильный ответ:3

34. Инициатором проекта является:
1) субъект деятельности, заинтересованный в достижении основной цели результатов проекта;
2) участник, осуществляющий финансирование проекта и заинтересованный в достижении финансовых результатов;
3) субъект, являющийся носителем основной идеи проекта и инициативы по его реализации.
Правильный ответ:3

35. Будущие затраты проекта делятся на:
1) единовременные (непериодические) и операционные (периодические);
2) повторяющиеся и постоянные;
3) калькуляционные и косвенные.
Правильный ответ:3

36. Что такое команда проекта?
1) группа специалистов, работающих над реализацией проекта;
2) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта;
3) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
Правильный ответ:3

37. На каком этапе развития команды проекта происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом?
1) ликвидация;
2) нормализация;
3) формирование;
4) адаптация.
Правильный ответ: 4

38. Что подразумевает под собой этап нормализации команды проекта?
1) первое знакомство участников команды друг с другом и с проектом. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) на этом этапе происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом;
3) на этом этапе возникают тесные профессиональные и межличностные связи между участниками команды, формируется общая система ценностей. Возникает привязанность к команде, желание отстоять ее интересы и добиться целей проекта;
4) на этом этапе идет продуктивная работа по достижению целей проекта.
Правильный ответ: 3

39. К какому стилю поведения руководителя относится удовлетворение потребностей команды в направлении деятельности и организации работы, а также высоком уровне социоэмоциональной поддержки?
1) минимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
2) максимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
3) максимальное количество выдаваемых заданий и максимальное влияние межличностных отношений;
4) максимальное количество выдаваемых заданий и минимальное влияние межличностных отношений.
Правильный ответ:3

40. Что является преимуществом функциональной организационной структуры?
1) интересы проекта могут вступать в противоречие с интересами функциональных руководителей;

2) при реализации новых проектов не нарушаются иерархические связи и не изменяются обязанности сотрудников;
3) при реализации новых проектов изменяются обязанности сотрудников;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников независимо от функциональных подразделений.
Правильный ответ: 2

41. Что представляет собой проектно-ориентированный подход?
1) формирование команд, относительно независимых от основной организационной структуры предприятия;
2) при данном подходе не изменяются обязанности сотрудников;
3) профессиональные подразделения наиболее эффективно выполняют полученные задания в рамках своей компетенции, так как имеют достаточно узкую специализацию;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников в пределах подразделений.
Правильный ответ:1

42. Кто несет полную ответственность за достижение конечных целей проекта?
1) только исполнители;
2) инвестор;
3) заказчик;
4) управляющий проектом.
Правильный ответ: 4

43. К какой организационной структуре относится сокращение текущих расходов?
1) функциональная организационная структура;
2) матричная организационная структура;
3) проектно-ориентированная организационная структура;
4) смешанная организационная структура.
Правильный ответ: 2

44. Что должен уметь донести до членов команды управляющий?
1) цели, задачи и планируемый результат проекта?
2) затраты, время и ход реализации проекта;
3) меры по сокращению текущих расходов проекта;
4) правильное распределение полномочий между функциональными подразделениями.
Правильный ответ:1

45. При работе над проектом Ваш клиент просит, чтобы Вы выполнили некоторые дополнительные задачи, которые не были включены в формальный контракт. Как Вам следует на это отреагировать?
1) удовлетворить просьбу клиента и, тем самым, продемонстрировать стремление к сотрудничеству, чтобы гарантировать будущий бизнес;
2) отказаться от выполнения просьбы и сообщить о случившемся вышестоящему руководству;
3) согласиться выполнить просьбу клиента, но попросить его внести формальное изменение в контракт;
4) созвать совещание команды проекта с целью изменения содержания проекта.
Правильный ответ:3

46. В каких случаях возникает потребность в организации проектно-ориентированной структуры?

1) при необходимости координации работы более чем двух подразделений;
2) при выделении обособленных структурных образований с целью выполнения конкретной целевой работы;
3) при осуществлении конкретного проекта;
4) при создании неформальных органов управления организацией.
Правильный ответ:3

47. В организационных структурах какого типа проектам уделяется меньше всего внимания?
1) функциональная структура;
2) матричная структура;
3) проектно-ориентированная структура.
Правильный ответ: 1

48.Какого типа связи между должностями и структурными подразделениями подразумеваются в сложных проектах?
1) вертикальные;
2) горизонтальные;
3) диагональные (комбинированные);
4) линейные.
Правильный ответ: 3

49. Субконтрактором является:
1) участник проекта, берущий на себя обязательства перед контрактором за выполнение отдельных работ, предоставление продукции или услуг;
2) участник проекта, которому делегированы полномочия по управлению деятельностью, направленной на достижение целей проекта;
3) юридическое или физическое лицо, являющееся покупателем или пользователем результатов проекта.
Правильный ответ: 1

50. Детальные решения по организационной структуре управления проектом закрепляются:
1) в положениях о структурных подразделениях, в должностных инструкциях, матрицах разделения административных задач управления, сетевых матрицах, профессиограммах;
2) в календарных планах, сетевых графиках;
3) в технических спецификациях, технических заданиях и рабочих проектах.
Правильный ответ: 1

51. Недостатками матричных организационных структур являются:
1) нарушение принципа единоначалия, что дезориентирует персонал и вызывает множество конфликтов;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) дублирование функциональных должностей и снижение эффективности использования ресурсов.
Правильный ответ:4

52. Оценка и приемка-передача результатов проекта заказчику, анализ выполнения работ проекта и разрешение всех спорных вопросов между участниками проекта - это:
1) контроль проекта;

2) выполнение работ по проекту;
3) завершение проекта;
4) планирование проекта.
Правильный ответ:3

53. Какого типа завершения проекта не существует?
1) нормальный;
2) долгосрочный;
3) форсможорный;
4) сверхсрочный.
Правильный ответ: 4

54.Что подразумевает под собой процесс инициации проекта?
1) первое знакомство управляющего с сущностью проекта. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) придание проекту инвестиционной привлекательности и работа по его продвижению;
3) маркетинговые мероприятия по исследованию сегмента рынка, на котором реализуется новый проект.
Правильный ответ:2

55. Сущность метода Дельфы, применяемого для генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется.
Правильный ответ:1
56. Сущность метода номинальной группы, применяемого для
генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до

тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение.
Правильный ответ:1

57. Что представляет собой процесс декомпозиции работ?
1) разбивка проекта на более мелкие составляющие;
2) укрупнение работ проекта для облегчения процесса планирования;
3) процесс детализации планов, применяемых в процессе управления проектом;
4) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта.
Правильный ответ:1

58.Что представляет собой процесс выполнения работ проекта:
1) выполнение всех процессов и функций управления на всех фазах жизненного цикла проекта;
2) произведение запланированных работ, корректировка и усовершенствование планов;
3) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
4) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.
Правильный ответ:2

59. Когда проект завершается в соответствии с контрактами, его результаты передаются заказчику и проводятся итоговые финансовые взаиморасчеты, такое завершение проекта считают:
1) долгосрочным;
2) форсможорным;
3) досрочным;
4) нормальным.
Правильный ответ:4

60. Каким считается срок службы товара со дня передачи товара заказчику (потребителю), если он заранее не установлен:
1) 2 года;
2) 5 лет;
3) 10 лет;
4) 6 месяцев.
Правильный ответ: 3

61.Если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта, например, тестирование готового продукта или планирование, и завершает проект раньше срока, такое завершение считают:
1) нормальным;
2) досрочным;
3) форсможорным;
4) долгосрочным.
Правильный ответ:2

62. Форсможорным завершением проекта считают:
1) если проект не может быть выполнен в результате обстоятельств, не зависящих от предприятия;
2) когда проект завершается в соответствии с контрактами;
3) когда завершение проекта постоянно задерживается из-за незапланированных изменений или откладывается под воздействием факторов внешней и внутренней среды;
4) если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта.
Правильный ответ:1

63. Документально оформленное обещание предприятия, реализовавшего проект бесплатно по требованию заказчика (потребителя), осуществить ремонт или замену товара при обнаружении в нем производственных недостатков - это
1) срок службы;
2) выполнение проекта;
3) гарантийные обязательства;
4) планирование.
Правильный ответ:3

64. Если выявленные в течение гарантийного срока несоответствия и нарушения были вызваны несоблюдением правил эксплуатации и содержания товара либо обстоятельствами, не зависящими от подрядного предприятия, то ответственность несет
1) потребитель;
2) производитель;
3) подрядчик.
Правильный ответ:1

65. Процесс сравнения фактических и плановых показателей выполнения работ проекта, а также внесения необходимых корректирующих действий для устранения нежелательных устранений это:
1) процесс планирования;
2) процесс контроля;
3) процесс выполнения работ;
4) процесс реализации проекта.
Правильный ответ:2

66. К чему приведут неверный расчет плановой себестоимости проекта, нехватка средств, невыполнения контракторами своих обязательств?
1) контролю проекта;
2) ликвидации проекта;
3) продолжению проекта;
4) разработке управления проектом.
Правильный ответ:2

67. Обозначение промежуточных результатов, которые должны быть получены при реализации проекта и которые можно количественно и качественно измерить и оценить проводится:
1) в процессе контроля на этапе оценки хода работ;
2) в процессе контроля на этапе сравнения плана и фактических результатов;
3) в процессе контроля на этапе проверки и корректировки планов;

4) в процессе контроля на этапе принятия мер.
Правильный ответ:3

68. Чем или кем определяется состав рабочей документации:
1) заказчиком;
2) проектировщиком;
3) подрядчиком;
4) государственными стандартами.
Правильный ответ:4

69.Управление человеческими ресурсами в проекте – это:
1) повышение квалификации персонала силами сторонних компаний;
2) процесс придания инвестиционной привлекательности новому проекту и работа по продвижению проекта;
3) функция управления, направленная на обеспечение эффективного использования работников, принимающих участие в реализации проекта;
4) функция управления, обеспечивающая соответствие результата проекта потребностям потребителей.
Правильный ответ: 3

70. Какая теория мотивации делает упор на потребностях высших уровней: во власти, успехе и принадлежности, считая, что потребности низших уровней, как правило, удовлетворены?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 2

71. Согласно какой теории мотивации удовлетворение потребностей на нижней ступени иерархии ведет к стремлению достичь более высокой ступени?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 1

72. Согласно матрице доходности проектов перспективные проекты
это:
1) проекты, характеризующиеся малой долей в доходах компании, но значительными потенциально возможными темпами роста;
2) проекты с низкими показателями доходности и высокими рисками, находящиеся на стадии запуска;
3) детально разработанные и экономически обоснованные замыслы с хорошо прогнозируемыми показателями доходности и низкими рисками реализации;
4) успешно выполненные проекты, находящиеся на завершающих стадиях реализации и приносят компании невысокий, но стабильный доход.
Правильный ответ: 3

73. Что понимается под товарами пассивного спроса
1) товары, потребляемые часто, без раздумий, без усилий на выбор и сравнение с другими товарами;

2) товары, которые потребитель сравнивает по показателям качества, цены, дизайна с другими товарами;
3) товары широкого потребления, о которых потребитель не знает, либо не задумывается об их покупке;
4) ради особых характеристик этих товаров потребитель готов потрать дополнительные средства.
Правильный ответ: 3

74. Функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком и потребительскими предпочтениями – это:
1) управление замыслом проекта;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление рисками;
5) управление человеческими ресурсами;
6) управление предметной областью.
Правильный ответ: 6

75. Функция управления, позволяющая обеспечить своевременную реализацию отдельных этапов и всего проекта в целом – это:
1) управление изменениями в проекте;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление проектом по временным параметрам.
Правильный ответ: 4

76. Внутреннее вознаграждение это:
1) блага, получаемые от предприятия в виде материального, социального, дополнительного обеспечения;
2) личные качества;
3) выработка альтернативных эффективных решений;
4) удовлетворение, которое человек получает от работы, общения с другими людьми.
Правильный ответ: 4

77. Каких мер, предпринимаемых для успешного управления материальными ресурсами, не существует?
1) диагностика потребностей проекта в материальных ресурсах;
2) выбор поставщиков материальных ресурсов
3) поэтапная поставка материальных ресурсов;
4) юридическая поддержка гарантийных обязательств.
Правильный ответ:4

78. Оперативный лизинг это:
1) передача арендатору права пользования основными средствами, принадлежащими арендодателю, на срок, не превышающий их полной амортизации, с обязательным возвратом владельцу по окончании срока действия лизингового соглашения;
2) продажа основных средств финансовому институту с одновременным обратным получением этих средств предприятием в оперативный или финансовый лизинг;
3) приобретение арендодателем по заказу арендатора основных средств с их дальнейшей передачей в пользование арендатора на срок, не превышающий периода их полной

амортизации, с обязательной последующей передачей права собственности на эти средства арендатору;
4) определение вида и объема действий в условиях прогнозируемого окружения в течение определенного промежутка времени.
Правильный ответ: 1

79. Управление контрактами - это:
1) управление действиями, способствующими принятию решения о его разработке и реализации;
2) функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком, потребительскими предпочтениями;
3) функция управления проектом, с помощью которой обеспечивается взаимодействие заказчика с другими участниками проекта;
4) функция управления, с помощью которой обеспечиваются правовое поле и законность реализации проекта;
Правильный ответ: 3

80. Контракт это:
1) процедура согласования и утверждения;
2) официальное соглашение между заинтересованными сторонами, в котором одна из них обязуется выполнить определенные виды работ в обмен на вознаграждение, предоставляемое другой стороной;
3) факт передачи какой-либо информации;
4) идея и действия по ее реализации с целью создания продукта, услуги или другого полезного результата;
Правильный ответ: 2

81. Что понимается под временными параметрами проекта?
1) периоды времени, в течение которых будут выполнены работы или группы работ, а также моменты контроля за ходом реализации проекта.
2) календарный план проекта
3) планировочный календарь проекта
4) графическое изображение процессов реализации проекта, где все
работы показаны в определенной технологической последовательности и в привязке к организационной структуре проекта по отдельным исполнителям
Правильный ответ: 1

82. Случай, когда все риски проекта падают на заемщика, но цена финансовых ресурсов невысока, это:
1) финансирование с ограниченным правом регресса.
2) финансирование с регрессом на заемщика
3) финансирование без права регресса на заемщика
Правильный ответ: 2

83. Функция управления проектом, обеспечивающая корректировку проекта на протяжении его жизненного цикла в связи с влиянием на его реализацию внешней и внутренней среды:
1) функции управления проектом;
2) прогнозируемые изменения;
3) управление изменениями в проекте;
4) управление системами.

Правильный ответ: 3

84.Сколько этапов управления правовым обеспечением проекта существует?
1) 2;
2) 4;
3) 5;
4) 6.
Правильный ответ: 4

85. Функция управления, обеспечивающая безопасность реализации проекта для предприятия, здоровья работников и окружающей среды, это –
1) планирование мероприятиями по безопасность
2) управление безопасностью;
3) контроль безопасности;
4) техническая безопасность.
Правильный ответ: 2

86. На каком этапе управления безопасности предусматривается назначение ответственных за различные сферы безопасности проекта и наделение их соответствующими полномочиями?
1) этап планирования;
2) этап организации взаимодействия и полномочий;
3) этап выполнения мероприятий по безопасности;
4) этап мотивации выполнения мероприятий по безопасности.
Правильный ответ: 2

87. Функция управления проектом, обеспечивающая правовое поле и законность реализации проекта, это –
1) мотивация выполнения мероприятий по безопасности;
2) реализация проектов;
3) правовое обеспечение проекта;
4) правовое планирование проекта.
Правильный ответ: 3

88. На каком этапе управления правовым обеспечением проекта осуществляется мониторинг состояния законов и норм госрегулирования, которые определяют, что может и чего не должно делать предприятие при реализации проекта?
1) правовое планирование проекта;
2) реализация правового планирования;
3) адаптация к изменению правовых аспектов внешней среды;
4) внутренняя координация правовой сферы проекта.
Правильный ответ: 3

89. Столкновение мнений несогласных сторон, которыми могут быть как отдельные люди, так и организации, в решении различных вопросов, это –
1) спор;
2) противоречия;
3) межличностные разногласия;
4) конфликт;
Правильный ответ: 4

90.На какой фазе необходимо начинать управление рисками проекта?
1) начальная фаза;
2) основная фаза;
3) завершающая фаза;
4) фаза гарантийных обязательств.
Правильный ответ: 1

91. В случае возмещения контрактору всех затрат заказчиком и выплаты определенной суммы вознаграждения, способ которой указан в контракте, контракт называется:
1) контракт с твердой ценой;
2) контракт с фиксированной ценой элемента работ;
3) контракт с оплатой издержек плюс вознаграждение;
4) контракт с фиксированной ценой элемента работ.
Правильный ответ: 3

92. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и….
1)Укрупненный график
2) Матрица ответственности
3) Должностная инструкция
Правильный ответ: 2

93. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
1) Материнская
2) Адхократическая
3)Всеобщее управление проектами
Правильный ответ: 3

94. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) доходами
2) вкладами
3) притоками
Правильный ответ: 3

95. Управление проектом — управление процессом его…:
1) планирования;
2) реализации ;
3) разработки;
4) корректировки.
Правильный ответ: 2

96. Будущий владелец и пользователь результатов проекта — это:
1) заказчик;
2)инвестор;
3)руководитель проекта;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

97. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?
1) стадия проекта;
2)жизненный цикл проекта;
3) результат проекта;
4) выполнение проекта
Правильный ответ: 2

98. Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования — это его ...
1) миссия;
2) план
3)программа
4)бюджет
Правильный ответ: 1

99. Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма
1) сродства;
2) Исикавы;
3) связей;
4)Ганта.
Правильный ответ: 4

100. Двумя инструментами, призванными помогать проект-менеджеру в создании команды, отвечающей целям и задачам проекта, являются структурная схема организации и ...
1) матрица ответственности;
2)план;
3)программа;
4)инструкция.
Правильный ответ: 1

101. Денежные потоки, поступающие к каждому участнику из проекта, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 3

102. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 1

103. На основе сметы организуется контроль расхода денежных средств на проект и определяется:
1) цель проекта;
2)стоимость проекта;
3) методология управления проектами.
Правильный ответ: 2

104. Приемочные испытания проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение проекта
Правильный ответ: 4

105.Обеспечение проекта инвестиционными ресурсами — это организация его ...
1) финансирования;
2) планирования;
3) выполнения;
4) мониторинга и корректировки.
Правильный ответ: 1

106. Обучение персонала проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение.
Правильный ответ: 3

107. Основная цель планирования состоит:
1) в контроле исполнения контрактов и при необходимости внесении изменений и корректировок;
2) в планировании и осуществление поставок;
3) в закрытии контрактов;
4) в построении модели реализации проекта.
Правильный ответ: 4

108. Основной структурной единицей участников проекта является:
1)офис управления проектами;
2) проектная организация;
3) организация-поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

109. Основным критерием для принятия решения по выходу из проекта в изменившихся условиях его реализации должен служить ожидаемый уровень:
1) товарности;
2)доходности;
3) финансовой устойчивости;
4) финансовой безопасности.
Правильный ответ: 2

110. После согласования с заказчиком, руководством смета становится:
1)бюджетом;
2)планом;
3)программой;
Правильный ответ: 1

111. Ресурсы, которые можно накапливать с последующим расходованием запасов, называют ресурсами типа:

1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 2

112. Ресурсы, неиспользованная способность к функционированию которых в данный отрезок времени не компенсируется в будущем, называют ресурсами типа:
1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 1

113. Сетевые диаграммы, в которых работа представляется в виде линии между двумя узлами графа, которые, в свою очередь, отображают начало и конец данной работы, называются сетями типа …
1) «вершина-конец»;
2) «вершина- работа»;
3) «вершина- время»;
4) «вершина-событие».
Правильный ответ: 4

114. Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ в соответствии с контрактом - это:
1) исполнитель;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

115. Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
1)инвестор;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 2

116. Юридическое или физическое лицо, вкладывающее собственные, заемные или иные привлеченные средства в проекты — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 3

117. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления проекта — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

118. Организация, которая осуществляет материально-техническое обеспечение проекта—это :
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

119. Результатом проектной деятельности является:
1) продукт или услуга;
2) продукт или услуга, практический навык;
3) практический навык.
Правильный ответ: 2

120. Процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим - это:
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) финансирование проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.
Правильный ответ: 4

121. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?
1) Консолидация
2) Консорциум
3) Интеграция
Правильный ответ: 2

122. Процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) снабжение проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.
Правильный ответ: 3

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ; УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ; УСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ; ТЕСТ НА ОТКРЫТЫЙ ОТВЕТ
1. Выберите несколько вариантов ответа
Какие виды проектов существуют?
1) инвестиционно – строительные;
2) инновационные;
3) научно – исследовательские;
4) технологические;
5) учебно – образовательные;
6) базовые.
Правильный ответ: 1,2,3,5

2. Выберите несколько вариантов ответа
Какие проекты рассматривают в рамках программ?
1) монопроекты;
2) мультипроекты;
3) глобапроекты;
4) мегапроекты.
Правильный ответ:2,4

3. Выберите несколько вариантов ответа
Достижение целей проекта характеризуется основными показателями:
1) качеством;
2) бюджетом;
3) временем;
4) ресурсами;
5) издержками.
Правильный ответ:1,3,5

4. Выберите несколько вариантов ответа
Какие мероприятия проводятся для обеспечения сохранности материальных ценностей предприятия и участников проекта?
1) предотвращение потерь вследствие недобросовестной деятельности конкурентов;
2) создание требуемых условий хранения необходимого запаса сырья и материалов;
3) рациональное использование зданий, оборудования, материалов;
4) обеспечение деловой устойчивости проекта;
5) эффективное функционирование службы охраны предприятия;
6) использование при реализации проектов экологически чистых материалов.
Правильный ответ:2,3,5.

5. Выберите несколько вариантов ответа
Что относится к основным признакам, характеризующим условия возникновения конфликта?
1) наличие взаимодействия нескольких сторон;
2) приоритеты;
3) деструктивные действия, направленные на подавление другой стороны;
4) разграничение ответственности и полномочий;
5) межличностные споры.
Правильный ответ: 1,3

6. Выберите несколько вариантов ответа
Что входит в план управления изменениями в проекте?
1) описание изменений;
2) планированием превентивных действий, направленных на снижение отрицательных воздействий на проект;
3) предположительные сроки возникновения;
4) результат управленческих воздействий;
5) конкретные действия по управлению изменениями.
Правильный ответ: 1,3,5

7. Выберите несколько вариантов ответа
К методам минимизации рисков проекта можно отнести:

1) диверсификация;
2) капитализация;
3) распределение рисков;
4) страхование;
5) дисконтирование доходов;
6) резервирование средств;
7) получение гарантий.
Правильный ответ: 1,3,4,6,7.

8. Выберите несколько вариантов ответа
К недостаткам проектно-целевых структур относят:
1) снижение технологичности в функциональных областях;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) высокая стоимость содержания персонала и оборудования.
Правильный ответ:1, 4

9. Выберите несколько вариантов ответа
Преимуществами функциональных организационных структур являются:
1) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
2) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях;
3) концентрация внимания на проекте, его цели и потребностях клиентов;
4) возможность повышения квалификации членов команды.
Правильный ответ: 1,2,4

10. Выберите несколько вариантов ответа
К преимуществам проектно-ориентированных организационных структур относятся:
1) реализация прямого подчинения сотрудников руководителю проекта и достижение таким образом однозначности направленности усилий этих сотрудников;
2) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
3) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях
Правильный ответ:1,2.

11. Вставьте пропущенное слово: «Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ……(привлекаемых, государственных, спонсорских) средств».
Правильный ответ: Привлекаемых

12. Вставьте пропущенное слово: «Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это …(этапы, стадии, фазы) проекта».
Правильный ответ: фазы

13. Вставьте пропущенное слово: «Графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними представляет собой (сетевую, секторную, столбчатую,) .диаграмму».
Правильный ответ: сетевую

14. Вставьте пропущенное слово: «Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и …(контрольных исправлений, опытной эксплуатации, модернизации)».
Правильный ответ: опытной эксплуатации

15. Вставьте пропущенное слово: «Банк сам выступает как предприниматель, участвует в разработке и реализации инвестиционного проекта — это …(классическая, стандартная, особая) схема проектного финансирования»
Правильный ответ: классическая

16. Вставьте пропущенное слово: «Концептуальное планирование проводится в …(начальной, основной, завершающей) стадии жизненного цикла проекта».
Правильный ответ: начальной

17. Вставьте пропущенное слово: «Ресурсное планирование при ограничении по… (ресурсам, времени, бюджету) предполагает фиксированную дату окончания проекта и назначение на проект дополнительных ресурсов на периоды перегрузок».
Правильный ответ: времени

18. Вставьте пропущенное слово: «Будущий обладатель и пользователь результатов проекта – это ..(инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: заказчик

19. Вставьте пропущенное слово: «Лицо, вкладывающее средства в проект – это… (инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: инвестор

20. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию– это ...(инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: проектировщик

21. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая обеспечивает проект материально-техническими ресурсами– это ...(инвестор, заказчик, поставщик)»
Правильный ответ: поставщик

22. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту– это ...(инвестор, исполнитель, поставщик)»
Правильный ответ: исполнитель

23. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проект – это ...(инвестор, исполнитель, руководитель проекта)»
Правильный ответ: руководитель проекта

24. Вставьте пропущенное слово: «Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления– это ...(проектная организация, исполнитель, команда проекта)»
Правильный ответ: команда проекта

25. Вставьте пропущенное слово: «Практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов- это …(управление проектом, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»

Правильный ответ: управление проектом

26. Вставьте пропущенное слово: «Структурное подразделение организации, осуществляющее координацию и централизацию различных проектов – это… (отдел продаж, производственно- технологический отдел, офис управления проектами)»
Правильный ответ: офис управления проектами

27. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования до 200-300 тыс. долл.
Правильный ответ: малым

28. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования от 300 тыс. до 10 млн. долл.
Правильный ответ: средним

29. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от года до трех лет, относятся к… (краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: краткосрочным.

30. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от трех до пяти лет, относятся к …(краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: среднесрочным.

31. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что инвесторы и кредиторы должны взвешенно подходить к вопросу о целесообразности финансирования проекта».
Правильный ответ: дифференцированности.

32. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что заёмщик обязан заплатить кредитору за пользование денежными средствами фиксированную сумму, которую определяют в зависимости от процентной ставки по ссуде».
Правильный ответ: доходности

33. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) означает, что риски проектного финансирования распределяются в соответствии с тем, какие участники должны нести ответственность за реализацию того или иного риска».
Правильный ответ: распределения рисков

34. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) предполагает осуществление капитальных вложений с целью создания нового бизнеса».
Правильный ответ: целевого использования

35. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(приоритета денежного потока над активами, доходности, целевого использования) означает, что проектное финансирование является направленным на денежные потоки, генерируемые проектом, а не на активы компании, которые обычно служат обеспечением».
Правильный ответ: приоритета денежного потока над активами

36. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(обособленности проекта, профессионального управления проектом, целевого использования) означает, что экономическая эффективность проекта, может быть обеспечена при условии профессионализма менеджера и команды проекта».
Правильный ответ: профессионального управления проектом.

37. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-спонсор не берет на себя ответственность за возможные долги и убытки».
Правильный ответ: без права регресса.

38. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что инициатор проекта отражает проект на своем балансе и несет полную ответственность за возврат заемных средств».
Правильный ответ: с полным регрессом.

39. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-спонсор берет на себя определенную ответственность в случае долгов и убытков по проекту».
Правильный ответ: с ограниченным регрессом.

40. Вставьте пропущенное слово: «Функциональная область управления проектом, позволяющая получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов – это … (управление материальными ресурсами проекта, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»
Правильный ответ: управление материальными ресурсами проекта

41. Вставьте пропущенное слово: «Подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением закупками ресурсов

42. Вставьте пропущенное слово: «процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением снабжением ресурсами

43. Вставьте пропущенное слово: «процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок называется …(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением поставками

44. Вставьте пропущенное слово: «контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта называется

…(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением запасами
45.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Поставщики и подрядчики		а)	Организации и физические лица, заинтересованные в осуществлении и получении результатов проекта, продвигающие проект, осуществляющие координацию работ, отвечающие за правильное оформление проектной документации
2	Долговые финансисты		б)	Организации, имеющие договорные обязательства поставлять товары и услуги, необходимые для осуществления проекта
3	Спонсоры проекта		в)	Организации и физические лица, заключившие договор с проектной организацией на покупку определенного объема произведенной продукции
4	Покупатели		г)	Структуры, предоставляющие проектной организации ресурсы в долг на оговоренный период времени и на заранее согласованных условиях

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – а; 4 – в.

46.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	заказчик		а)	Проектная организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
2	проектировщик		б)	Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту
3	исполнитель		в)	Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проекта
4	руководитель проекта		г)	будущий обладатель и пользователь результатов проекта

Правильный ответ: 1 – г; 2 – а; 3 – б; 4 – в.

47. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	невоспроизводимые ресурсы		а)	ресурсы, необходимые для процесса преобразования, но не являющиеся частью выходных ресурсов
2	воспроизводимые ресурсы		б)	накапливаемые, складируемые ресурсы, которые расходуются полностью, не допуская повторного использования
3	преобразуемые ресурсы		в)	ресурсы, которые подвергаются преобразованиям и входят в выходные продукты
4	непреобразуемые ресурсы		г)	ненакапливаемые, нескладируемые ресурсы, которые в ходе работы сохраняют свою

				натурально-вещественную форму

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

48. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Управление запасами		а)	процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
2	Планирование закупок		б)	процесс документального оформления потребностей в ресурсах и выбор потенциальных поставщиков ресурсов
3	Закрытие закупок		в)	процесс завершения всех закупок проекта
4	Управление поставками		г)	контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективно реализации проекта.

Правильный ответ: 1 – г; 2 – б; 3 – в; 4 – а

49. Установите соответствие между видом риска и соответствующей характеристикой

1	Коммерческий риск		а)	это события, до момента возникновения которых предприниматель застраховал некоторые объекты своей деятельности
2	Страховой риск		б)	погрузка, разгрузка, транспортировка, комплектование, маркировка, складирование, распределение, затаривание
3	Социально-политический риск		в)	опасности, которые связаны с государственным регулированием экономики и денежно-кредитной политикой страны
4	Фискально-монетарный риск		г)	конфигурации в политической и социальной сферах

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – г; 4 – в.

50. Установите соответствие между методом снижения рисков и соответствующей характеристикой

1	Метод Дельфи		а)	позволяет повысить уровень объективности экспертных оценок
2	Метод анализа уместности затрат		б)	задача экспертов сводится к анализу аналитики проектов для выявления потенциального риска.
3	Метод аналогий		в)	исследует зоны риска, минимизируя неопределённость, которая угрожает вложенным средствам в реализацию проекта.

Правильный ответ: 1 – а; 2 –в; 3 – б.

51. Установите соответствие между методом анализа рисков и соответствующей характеристикой

1	Диверсификация или распределение рисков		а)	способ снижения негативных последствий наступления рисковых событий
2	Резервирование средств		б)	передача некоторых обязательств по рискам страховой компании.
3	Страхование рисков		в)	позволяет распределить поровну риски между участниками проекта.

Правильный ответ: 1 – в; 2 –а; 3 – б.

52. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Сетевая диаграмма		а)	некоторый процесс, приводящий к достижению определенного результата, требующий затрат каких-либо ресурсов и имеющий протяженность во времени.
2	Матрица ответственности		б)	графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними
3	Структура разбиения работ		в)	иерархическая структура последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных работ
4	Работа		г)	закрепление работ за конкретными исполнителями

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

53. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Полный путь		а)	последовательность работ в сетевом графике (в частном случае это одна работа), в которой конечное событие одной работы совпадает с начальным событием следующей за ней работы
2	Путь		б)	это путь от исходного до завершающего события.
3	Критический путь		в)	максимальный по продолжительности полный путь.
4	Подкритический путь		г)	полный путь, ближайший по длительности к критическому пути

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – в; 4 – г

54. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Корпоративная культура команды		а)	сфера, состоящая из совокупности корпоративных ценностей и поведенческих норм участников, и системы адаптационных и интеграционных процессов, которые определяют решения, поступки и всю деятельность персонала.
2	Формирование и развитие команды		б)	процесс целенаправленного построения особого взаимодействия людей в группе, называемой командой, позволяющего эффективно реализовывать их профессиональный, интеллектуальный и

				творческий потенциал в соответствии с поставленными стратегическими целями.
3	Управление персоналом команды		в)	процесс, включающий кадровое планирование, стратегия управления персоналом и развитие кадрового потенциала в команде
4	Команда проекта		г)	организационная структура, создаваемая на период осуществления всего проекта либо одной из фаз его жизненного цикла, которая объединяет группу сотрудников, непосредственно работающих над осуществлением проекта с целью эффективного достижения его целей

Правильный ответ: 1 – а; 2 – б; 3 – в; 4 – г

55. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Коммуникационный процесс проекта		а)	процесс планирования взаимодействия, включающий в себя определение информационных потребностей участников проекта: состава информации, формы ее представления и способа доставки
2	Управление коммуникациями проекта		б)	составление архива проекта, представляющего собой структурированную историческую документацию в бумажном и электронном виде, включая документы, подтверждающие формальную приемку результатов и продукта проекта.
3	Планирование системы коммуникаций		в)	процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим.
4	Административное завершение проекта		г)	одна из функций управления проектами, направленная на обеспечение своевременного сбора, генерирования, распределения и хранения необходимой проектной информации.

Правильный ответ: 1 – в; 2 – г; 3 – а; 4 – б

56. Установите соответствие между элементами коммуникационного процесс проекта и соответствующей характеристикой

1	Отправитель		а)	информация о проекте, закодированная посредством специальных символов
2	Сообщение		б)	способ передачи сообщения
3	Канал		в)	участник проекта, генерирующий все идеи или аккумулирующий необходимую информацию и передающий ее другим участникам
4	Получатель		г)	участник коммуникационного процесса проекта, для которого предназначена информация, передаваемая в сообщении

Правильный ответ: 1 – в; 2 – а; 3 – б; 4 – г

57. Установите последовательность жизненного цикла проект:
1) Определение целей проекта.
2) Проверка соответствия результатов исходным целям и задачам.
3) Реализация проекта и достижение его результатов.
4) Завершение проекта.
5) Планирование проекта и решение о том, как он будет выполняться
Правильный ответ: 1,5,3,2,4

58. Установите последовательность этапов развития проектного финансирования:
1)финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения;
2)финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.;
3) финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг.,
5) обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.;
Правильный ответ: 4,5,1,2,3.

59. Установите последовательность этапов процесса коммуникации проекта:
1)возникновение идеи;
2)обдумывание и кодирование сообщения отправителем;
3)получение сообщения получателем;
4) передача сообщения по одному из каналов (письменно, устно, по телефону, факсу, обычной или электронной почте и пр.);
5) декодирование и понимание сообщения получателем; – принятие сообщения;
6) использование информации.
Правильный ответ: 1,2,4,3,5,6

60. Установите последовательность процесса управления коммуникации проекта:
1) определение заинтересованных сторон проекта;
2)сбор и распространение информации;
3) планирование системы коммуникаций;
4) административное завершение проекта
5) подготовка отчетности о ходе выполнения проекта.
Правильный ответ: 1,3,2,5,4.

ТИП ЗАДАНИЙ: СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ, МИНИКЕЙСЫ,
РАСЧЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Задача 1.
Руководством фирмы принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 10000 тыс.руб. Руководство фирмы считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 6 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 2000 тыс.руб., амортизация – 1000 тыс.руб. Норматив налога на прибыль 30%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 4,17 лет < 6 лет, целесообразно

Задача 2.

Руководством предприятия принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 300000 тыс.руб. Руководство считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 3 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 150 тыс.руб., амортизация – 10000 тыс.руб.
Норматив налога на прибыль 24%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 2,42 года, целесообразно.

Задача 3.
Торговая фирма намерена приобрести товар за 400 тыс. руб., транспортировать его к месту реализации (стоимость транспортировки 32 тыс. руб.) и продать его на протяжении двух месяцев за 580 тыс. руб. Рассчитайте чистый доход, эффективность и доходность инвестиционного проекта.
Правильный ответ: Чистый доход- 148 тыс. руб., Индекс доходности-1,34; Рентабельность инвестиций -34,3%.

Задача 4. Предприятие планирует приобрести технологическую линию для производства обогревателей. При каком минимальном обороте данное приобретение окупится, если переменные расходы в расчете на 1 изделие составят 80 руб., постоянные расходы – 5 млн. руб. в месяц. Стоимость одного обогревателя 120 руб.
Правильный ответ: При минимальном обороте - 125000 шт данное приобретение окупится.

Задача 5. Предприятие заключило со страховой компанией договор страхования имущества от пожара – огневых рисков. Балансовая стоимость имущества составила 500 млн. руб., а страховая сумма – 300 млн. руб. В результате пожара имуществу предприятия нанесен ущерб в размере 300 млн. руб. Размер тарифной ставки составляет 0,8 % страховой суммы. Рассчитать размер страхового взноса (страховой премии) и страхового возмещения.
Правильный ответ: Страховое возмещение- 180 млн. руб. Страховой взнос (страховая премия) -2,4 млн. руб.

Задача 6. Определение ущерба по страхованию сельскохозяйственных культур. Страховая компания заключила договор страхования урожая пшеницы страхователя. Исчислите ущерб страхователя и величину страхового возмещения по системе предельной ответственности. Средняя урожайность пшеницы за 5 предшествующих лет 17 ц с га. Площадь посева – 220 га. Из-за происшедшего страхового случая (ливней) урожай пшеницы составил 10 ц с га. Прогнозируемая рыночная цена за 1 ц пшеницы – 250 руб., принятая при определении страховой суммы. Ответственность страховщика – 70% от причиненного ущерба.
Правильный ответ: ущерб страхователя -385 тыс. руб.; страховое возмещение -269,5 тыс. руб.

Задача 7
При транспортировке груза из Индии до Новосибирска может испортиться или быть украдена часть груза на сумму 85 тыс. руб. Собственные финансовые ресурсы торговой фирмы составляют 118 тыс. руб. Рассчитать коэффициент риска.
Правильный ответ: 0,72.

Задача 8
С вероятностью 0,35 груз будет утерян и убытки продавца составят 130 тыс. руб. Необходимо определить абсолютную величину риска.
.
Правильный ответ: 45500 руб.

Задача 9
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 120 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 130 тыс. руб.
Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 1500 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 3 года.
Определить размер приведенных затрат.
Правильный ответ: 750 тыс.руб.

Задача 10
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность в ДВП
составляет 3000 м2, а оптимальный размер заказа - 110 м2. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 9 дней

Задача 11
Рассчитайте размер заказа изделий смежных производств в системе с установленной периодичностью пополнения запаса до постоянного уровня при следующих условиях. Максимальный желательный запас изделий 170 шт; ожидаемое потребление за время поставки - 24 шт.; пороговый уровень - 50 изделий. Поставки осуществляются 1 раз 2 недели. Предыдущий заказ был 3 февраля; 11 февраля текущий запас изделий составил 50 шт.
Правильный ответ: 144 шт.

Задача 12
Рассчитайте полезную площадь формовочных материалов способом нагрузки на 1 м2, если нагрузка на 1 м2пола составляет 5 т; а величина установленного запаса формовочных материалов 25000 т.
Правильный ответ: 5000 м2

Задача 13. В таблице приведен размер издержек фирмы, связанных с закупкой, складированием, транспортированием и оптовой продажей товаров для разных вариантов организации процесса товародвижения.

№ варианта	Ожидаемые издержки по отдельным функциям, тыс. руб. в год.			
	закупки	транспортирование	Складирование	продажа
1	340	84	137	75
2	296	69	180	94
3	367	77	145	60
4	389	70	132	85

Какой вариант целесообразно выбрать для организации товародвижения?
Правильный ответ: 1 вариант

Задача 14. Для оценки поставщиков 1, 2, 3 и 4 использованы критерии: цена (вес критерия 0,6), качество (0,3) и надежность поставки (0,1). Оценка поставщиков в разрезе перечисленных критериев по десятибалльной шкале приведена в таблице.

Критерий	Оценка поставщиков по данному критерию

	Поставщик 1	Поставщик 2	Поставщик 3	Поставщик 4
Цена	6	5	8	6
Качество	7	8	5	8
Надежность	6	6	8	9

С каким поставщиком следует заключить договор?
Правильный ответ: Поставщик 3

Задача 15. В таблице приведена информация о количестве товара ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях.

Объем поставки, ед./месяц		Количество товаров ненадлежащего качества, ед.	
январь	Февраль	Январь	Февраль
12000	18000	600	720

Доля товаров ненадлежащего качества …
а) увеличилась на 1 %;
б) снизилась на 1 %;
в) увеличилась на 2 %;
г) снизилась на 2 %.
Правильный ответ: снизилась на 1 %

Задача 16.
В таблице приведена информация о количестве товаров ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях. На основании имеющихся данных проведите оценку поставщиков по критерию “качество”. Какому из поставщиков по критерию «качество» следует отдать предпочтение?

	Объем поставки, ед/мес	Количество товара ненадлежащего качества, ед/мес
Поставщик 1		
Январь	12000	120
Февраль	6000	140
Поставщик 2		
Январь	15000	100
Февраль	7200	95

Правильный ответ: Поставщик 2

Задача 17.
Пользуясь приведенными в таблице данными определить оптимальный размер заказываемой партии товара

Показатель	Единица измерения	Значение показателя
Годовая товарооборот	единиц/год	1250
Затраты на выполнение заказа	руб./заказ	200
Доля от цены, приходящаяся на содержание запасов	1/год	0,5

Цена единицы продукции	руб./ед	100

Правильный ответ: 100 ед.

Задача 18.
В связи с замедлением темпов экономического роста Центральный банк США несколько раз снижал учетную ставку банковского процента. В результате она оказалась беспрецедентно низкой. Какие последствия для банковской системы ЕС означает это событие?
Правильный ответ: В США процент по вкладам должен понижаться. Поскольку уровень банковского процента в США стал более низким по сравнению с мировым уровнем, владельцы депозитных счетов станут переводить свои вклады в зарубежные банки, в том числе в банки ЕС. Это увеличит кредитные ресурсы европейских банков, что снизит уровень банковского процента в Европе.

Задача 19.
«Кока-Кола», американский производитель прохладительных напитков, продает их концентрат в Россию. Однако российское правительство вводит высокий импортный тариф на ввоз кока-колы, чтобы защитить российских производителей, и увеличивает налог на прибыль иностранных компаний.
Какие шаги может предпринять «Кока-Кола», чтобы не уступить долю российского рынка местным конкурентам.

Правильный ответ: Осуществить прямую инвестицию и создать свой филиал внутри России. Производство концентрата в России позволит ослабить бремя высоких импортных тарифов, не допустить ощутимого удорожания продукции и, как следствие, выстоять в ценовой конкурентной борьбе.

Задача 20.
В международной практике одной из форм движения капиталов является экономическая помощь в форме беспроцентных займов. Так как эти займы нужно тоже возвращать, то реальная помощь исчисляется размерами гранд-элемента, то есть того выигрыша, который имеет страна, получая беспроцентный кредит вместо платного.
Если плата за кредит составляет 7,5% годовых, то сколько выиграет страна, если она берет помощь на 3 года в сумме 150 млн долл.?
Правильный ответ: 33 750 000 долл.

Задача 21. Необходимо определить стоимость земельного участка, если ежегодный доход от него составит 190 000 руб. Годовая ставка процента - 8 %.
Правильный ответ: 2 375 000 руб

Задача 22 Участок земли был недавно сдан в аренду с условием отнесения эксплуатационных расходов на арендатора за 30 000 рублей в год на 49 лет. Коэффициент капитализации равен 12%. Определить стоимость земельного участка.
Правильный ответ: 250 000 рублей.

Задача 23.
Определите рыночную стоимость земельного участка площадью 7 гектаров, если темпы роста земельной ренты 2% в год:
Величина земельной ренты – 0,91 млн. руб. с 1 гектара
Ставка отдачи на капитал с учетом рисков инвестиций в землю - 19%

Правильный ответ: рыночная стоимость земельного участка площадью 7 га составляет 30,3 млн. рублей.

Задача 24.
Определить расходную стоимость права на заключение договора аренды:
Площадь земельного участка – 18 соток
Арендная плата - 25 руб./кв.м. в год
Коэффициент капитализации - 0,23
Правильный ответ: Стоимость права аренды - 195 652 руб.

Задача 25
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность за 2022 г. составляет 3000 т, а оптимальный размер заказа 300 т. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 25 дней

Задача 26
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 140 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 150 тыс. руб.
Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 2000 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 4года.
Определить размер приведенных затрат.
Правильный ответ: 790 тыс.руб.

Задача 27
Мясоперерабатывающее предприятие предлагает посредникам новый сорт колбасных изделий. Из предыдущего опыта известно, что в среднем при предложении подобного вида изделий 15 из 19 посредников, которым предлагается продукция, приобретают ее. В течение некоторого промежутка времени отдел сбыта предприятия предложил продукт 18 посредникам. Чему равна вероятность того, что мясокомбинат заключит хотя бы один контракт на поставку?
Правильный ответ: вероятность того, что торговый агент продаст 20 предприятиям хотя бы единицу товара, равна 0,3.

Задача 28
Инвестор планирует вложить средства в мясоперерабатывающие предприятия А и Б. Надежность первого оценивается экспертами на уровне 70 %, а второго – 85 %. Чему равна вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами?
Правильный ответ: вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами равна 72 %.

Задача 29.
Крупный концерн мясо-молочных предприятий намеревается реализовать акции дочерних предприятий А и Б. На основании статистических расчетов вероятность того, что акция А поднимется завтра в цене, равна 0,4. Вероятность того, что обе акции А и Б поднимутся завтра в цене, равна 0,18. Предположим, что известно, что акция А поднимется в цене завтра. Чему равна вероятность того, что и акция Б завтра поднимется в цене?
Правильный ответ: вероятность того, что и акция 2 завтра поднимется в цене, равна 0,6.

Задача 30. Для оплаты поставки оборудования на 20 тыс. у. е. мясоперерабатывающим предприятием сделана заявка на кредит в трех банках: в первом – на 12 тыс. у. е., во втором – на 8 тыс. у. е., в третьем – на 10 тыс. у. е. Вероятность получения кредита в

каждом из банков соответственно равна 0,5; 0,7 и 0,5. Какова вероятность того, что полученной суммы будет достаточно для оплаты контракта?
Правильный ответ: вероятность того, что полученной суммы средств будет достаточно для оплаты контракта, составляет 0,92.

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-4.1 Знать: приемы эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
УК-4.2 Уметь: писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)
УК-4.3 Иметь навыки: представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные

Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

1-4. Содержательный элемент

тип задания – выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов
Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

Вариант задания 1.
I don’t like my … It’s not well-paid. What is more, it’s exhausting and boring.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 2.
I go to … every day, including Saturday.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 3.
You must write your name, age and … on the application form.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 4.
Have you finished your … for today?
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.

Вариант задания 5.
All high school graduates must be provided with equal career and … opportunities.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 6.
Your … is badly done. Come to me after you redo it.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 7.
I haven't been able to find a … for the last three months.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 8.
If you can't find a job, apply to the state … office.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 9.
She is a tour guide by ....
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 10.
My present … doesn't satisfy me financially, so I'm going to quit.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.

Обведите кружком или напишите один вариант правильного ответа.
Задание № 1.
A lot of business letters _ every day.
1) to be translated 3) are translated
2) is to translate 4) translate
Правильный ответ: 3.
Задание № 2.
Payment _ made against shipping documents.
1) is 3) are

2) to be 4) were

Правильный ответ: 1.

Задание № 3.

_ any letters received from England yesterday?

1) are 3) is

2) was 4) were

Правильный ответ: 4.

Задание № 4.

Many hotels _ be recommended for stay in our city.

1) may 3) must

2) might 4) can

Правильный ответ: 4.

Задание № 5.

Are__ defects found during tests?

1) some 3) none

2) any 4) no

Правильный ответ: 2.

Задание №6.

Russia stands ___ the development of trade with all countries.

1) for 3) with

2) to 4) towards

Правильный ответ: 1.

Задание № 7.

I am sorry to say he ___ little progress in German.

1) makes 3) has made

2) made 4) is to make

Правильный ответ: 3.

Задание № 8.

No news is___ news.

1) bad 3) nice

2) good 4) terrible

Правильный ответ: 2.

Задание № 9.

As a result a lot of contracts ____.

1) were established 3) were delivered

2) were signed 4) was fulfilled

Правильный ответ: 9.

Задание № 10.

It is a poor heart that never ___.

1) rejoices 3) stops

2) regret 4) fail

Правильный ответ: 1.

Задание № 11.

How ___ you get to Red Square from Smolenskaya Square?

1) may 3) must

2) can 4) need

Правильный ответ: 1.

Задание № 12 (выберите реплику, соответствующую ситуации общения).

Tourist: How can I get to Red Square?

Moscovite: ____.

1) It all depends upon your choice.

2) Try to find the most suitable route.

3) By underground.
4) What are you going to see there?
Правильный ответ: 3.
Задание № 13 (выберите реплику, соответствующую ситуации общения).
Smith: But, I am afraid your prices are somewhat high. We would like to hear your lowest prices.
Bobrov: ____.
1) Do you really think so?
2) Mind your own business.
3) I think you must find another firm.
4) We are quoting our best prices. They are not higher than the prices our competitors quote.
Правильный ответ: 4.
Задание № 14 (выберите один вариант ответа).
Honesty is the best __.

1) way out	3) quality
2) value	4) character

Правильный ответ: 3.
Задание № 15 (выберите один вариант ответа).
All is well that ends____.

1) fine	3) O'K
2) well	4) at last

Правильный ответ: 2.

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1.Some time ago the villages were .... numerous than today.
A) much
B) more
C) many
D) little
Правильный ответ: B
2.Parts of East Anglia suffered .....depopulation.
A) at
B) from
C) on
D) over
Правильный ответ: B
3. But now sheep ....almost disappeared from East Anglia.
A) at
B) from
C) on
D) have
Правильный ответ: D
4. East Anglia is rather ... from the rest of Britain.
A) isolated
B) isolate
C) isolates
D) isolation
Правильный ответ: A
5. We were suprised ....the high cost of milk in London.
A) at
B) in
C) with

D) on
Правильный ответ: A
6. Money ..... not everything.
A) is
B) are
C) were
D) be
Правильный ответ: A
7.The car is not worth .....
A) to repair
B) repairing
C) to be repaired
D) being repaired
Правильный ответ:B
8. What time did he arrive ... the farm?
A) in
B) at
C) to
D) for
Правильный ответ:A
9. It ... all day, so we did not go out
A) is raining
B) was raining
C) rained
D) has rained
Правильный ответ:B
10 Many people.....work at 9 o´clock.
A) starting
B) are starting
C) start
D) are started
Правильный ответ: C
11. Every year our family ......to the south.
A) goes
B) are going
C) is going
D) went
Правильный ответ:A
12. Where did you .....the man?
A) were seeing
B) see
C) saw
D) seen
Правильный ответ:B
13. Last year I .....to England.
A) go
B) will go
C) went
D) am going
Правильный ответ: C
14. I.... with my friend on the phone at 6 o´clock.
A) am talking

B) is talking
C) was talking
D) talk
Правильный ответ: C
15. I.... meeting new people.
A) enjoying
B) enjoy
B) is enjoyed
D) are enjoyed
Правильный ответ: B

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. Which of the following foods would fit best in the meat/protein group?
A) Potatoes
B) Yogurt
C) Cereal
D) Nuts
Правильный ответ:D
2. Which of the following fits best in the dairy group?
A) Soybeans
B) Nuts
C) Eggs
D) Cheese
Правильный ответ: D
3. Which of these does NOT go in the grains group?
A) Rolls
B) Bread
C) Oatmeal
D) Cereal
E) Fish
Правильный ответ: E
4. Which food groups should you fill half your plate with
A) Meat/Dairy
B) Fats/Oils
C) Dairy/Grains
D) Vegetables/Fruits
E) Fruits/Meat
Правильный ответ: D
5. Which ingredient in coke makes it an unhealthy choice?
A) High fructose corn syrup
B) phosphoric acid
C) carbonated water
D) natural flavors
Правильный ответ: A
6. What does body fat do?
A) Stores energy
B) Controls blood flow
C) It has no purpose
Правильный ответ: A
7. You might be able to blame body fat for infertility.
A) True
B) False

Правильный ответ:A
8. What is body mass index (BMI)?
A) A way to tell if you're anorexic
B) A way to tell if you're diabetic
C) A way to tell if you're overweight
Правильный ответ:C
9. Which of the following would be your healthiest option for an after school snack?
A) Crackers and Pop
B) Snickers Bar
C) Unsweetened Applesauce
D) Scooby Doo fruit snacks
E) Whip Cream and Pop Tarts
Правильный ответ:C
10. What makes this a healthy choice, just by looking at it?
A) Two servings of corn
B) Lots of color
C) Pepper on the fish
D) A nice round plate
Правильный ответ:B
11. Which of the following foods fits (the most) in the fats/oils group?
A) Green Peppers
B) Cashews
C) Chocolate Skim Milk
D) Salad dressing
Правильный ответ: D
12. Exercise makes it harder to lose weight because it adds muscle.
A) True
B) False
Правильный ответ:B
13. Which group do you want to eat, but not too much.
A) Grains
B) Fruits
Правильный ответ:
C) Vegetables
D) Meat/Protein
Правильный ответ: D
14. A Big Mac from McDonalds is probably highest in this...
A) Calcium
B) Vitamin C
C) Saturated Fat
D) High Fructose Corn Syrup
Правильный ответ: C
15. Where's the most unhealthy place to have too much body fat?
A) Belly
B) Hips
C) Bottom
Правильный ответ: A

тип задания – выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. After graduating ... the college I shall become a vet.

A) in
B) on
C) from
D) for
Правильный ответ: C
2. I shall deal ... manufacturing food.
A) in
B) with
C) from
D) for
Правильный ответ: B
3. The production of potato... five phases.
A) comprise
B) comprises
C) comprising
D) will comprises
Правильный ответ: B
4. The machines of today .... have high driving safety.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
5. The planting .... be subjected to laboratory tests.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
6. Technicians .... know the technology of manufacturing processes.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
7. Why ... computers used on the farms ?
A) the
B) a
C) an
D) are
Правильный ответ: D
8. What faculty do you ... at?
A) studies
B) studied
C) study
D) will study
Правильный ответ:C
9. The food is put .... mass production after laboratory tests.
A) in
B) to
C) into
D) on

Правильный ответ: C
10. I enjoy working ... flowers.
A) in
B) with
C) into
D) on
Правильный ответ: B
11. Tell me about your profession .... detail, please.
A) in
B) to
C) into
D) on
Правильный ответ: A
12. Why did you decide to become..... vet?
A) the
B) a
C) an
D) this
Правильный ответ: C
13. What can you tell me about..... animals?
A) the
B) a
C) an
D) this
Правильный ответ: A, D
14. And why are laboratory tests ... ?
A) need
B) needed
C) will need
D) shall need
Правильный ответ:B
15. I think you will ..... an expert in agriculture.
A) become
B) becomes
C) became
D) are becoming
Правильный ответ:C

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. Animals can do things.... than people.
A) good
B) well
C) better
D) much
Правильный ответ:C
2. Cats ..... see in the dark..
A) must
B) can
C) may
D) need
Правильный ответ:B
3. We .....a sense in the dark.

A) has
B) have
C) are
D) is
Правильный ответ:B
4. This month rate of inflation .... high.
A) are
B) is
C) have
D) has
Правильный ответ:B
5.Two .....are better than one.
A) teeth
B) heads
C) noses
D) necks
Правильный ответ:B
6. A giraffe has a very long.....
A) tooth
B) fur
C) neck
D) horn
Правильный ответ:C
7. Someone who plays professional sports is called a (an).....
A) artist
B) athlete
C) account
D) veterinary
Правильный ответ:B
8. A person who grows crops and raises animals is called a .....
A) fisherman
B) farmer
C) butcher
D) teacher
Правильный ответ:B
9. In Britain the weather .....very changeable.
A) are
B) is
C) am
D) –
Правильный ответ:B
10. The sun often.....too.
A) shine
B) shines
C) shined
D) shining.
Правильный ответ:B
11. The morning .....foggy and the evening ....fine.
A) must be
B) should be
C) may be
D) is to be

Правильный ответ:B
12. Days are long in summer and....in winter.
A) short
B) long
C) not sort
D) even
Правильный ответ:A
13. Every daily paper ....the weather forecast.
A) publish
B) publishes
C) publishing
D) have published
Правильный ответ:B
14. ...it often rain in England?
A) does
B) do
C) doing
D) will do
Правильный ответ:A
15. What is the weather forecast.....tomorrow?
A) in
B) for
C) with
D) before
Правильный ответ:B

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

1. Feeding is .....important factor in cat´s life.
A) the
B) a
C) an
D) –
Правильный ответ:C
2. Unbalanced feeding ..... also reduce fertilization ability.
A) can
B) may
C) must
D) should
Правильный ответ:B
3. Clever owner .... feeding of pets correctly.
A) organize
B) organizes
C) organizing
D) to organize
Правильный ответ:B
4. In this way they ....minerals and vitamins.
A) got
B) get
C) getting
D) has got
Правильный ответ:B

5. The food ......delicious.
A) tasting
B) tastes
C) have tasted
D) is tasted
Правильный ответ:B
6. From time to time they ..... grass or plants.
A) eating
B) eat
C) has eaten
D) is eating
Правильный ответ:B
7.Organic food is good for.....
A) people
B) animals
C) people and animals
D) nobody
Правильный ответ:C
8.We had ..... to eat the whole day, so I am hungry.
A) everything
B) nothing
C) anything
D) something
Правильный ответ:B
9. The London Zoo is one of the.... zoos in the world.
A) old
B) older
C) oldest
D) late
Правильный ответ:C
10.Today the Zoo ..... more than 8.000 animals.
A) contain
B) contains
C) contained
D) containing
Правильный ответ:B
11. The London Zoo .... animals.
A) breed
B) breeds
C) breeding
D) to breed
Правильный ответ:B
12. I want ..... the pelicans.
A) see
B) to see
C) saw
D) seen
Правильный ответ:B
13. Excuse me, how .... I get to the Snowdon Aviary?
A) does
B) do
C) did

D) shall
Правильный ответ:D
14. The Snowdon is....front of you.
A) on
B) in
C) over
D) under
Правильный ответ:B
15. Have you ..... to the new Zoo?
A) be
B) was
C) been
D) will be
Правильный ответ:C

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

Вариант задания 1.
Mike is looking for … job.
1) a 2) the 3) an 4) –
Правильный ответ: 1
Вариант задания 2.
I want those books. Please give … to me.
1) they 2) them 3) those 4) these
Правильный ответ: 2
Вариант задания 3.
It was 10 o'clock. I … leave.
1) must 2) had 3) have to 4) had to
Правильный ответ: 4
Вариант задания 4.
We … from her since June.
1. have heard 2. haven't heard 3. had heard 4. weren't hearing
Правильный ответ: 2
Вариант задания 5.
How much money do you spend … food each month?
1) on 2) at 3) for 4) to
Правильный ответ: 1
Вариант задания 6.
You should … alone at night.
1) not drive 2) not to drive 3) don't drive 4) not driven
Правильный ответ: 1
Вариант задания 7.
She is a kind of person … likes to go to parties.
1) which 2) who 3) whom 4)-
Правильный ответ: 2
Вариант задания 8.
Tom … study hard but now he doesn't study very hard.
1) use 2) didn't use to 3) used 4) used to
Правильный ответ: 4
Вариант задания 9.
Have you ever been to England? Yes, I … there last year.
1) was being 2) had been 3) have been 4) was

Правильный ответ: 4
Вариант задания 10.
He was supposed … after the matter.
1) to look 2) look 3) looked 4) looking
Правильный ответ: 1
Вариант задания 11.
Before you …, don't forget to turn off the TV set.
1) will leave 2) left 3) leave 4) have left
Правильный ответ: 3
Вариант задания 12.
I heard a knock on the door but when I opened it there was … outside.
1) somebody 2) nobody 3) anyone 4) anything
Правильный ответ: 2
Вариант задания 13.
Why is Mike late? He has … missed the nine o'clock train or something really serious has happened to him.
1) either 2) neither 3) both 4) so
Правильный ответ: 1
Вариант задания 14.
Will you give me two … stamps, please?
1) else 2) still 3) more 4) another
Правильный ответ: 3
Вариант задания 15.
Can you tell us … amusing story?
1) another 2) other 3) else 4) more
Правильный ответ: 1
Вариант задания 16.
The Friday evening flight is always full so you … book well in advance to be sure of getting a seat.
1) have 2) must 3) should 4) can
Правильный ответ: 3
Вариант задания 17.
My father is a businessman. … office is in the centre of the town.
1) my 2) her 3) his 4) your
Правильный ответ: 3
Вариант задания 18.
Выберите правильную форму множественного числа
1) dictionary 2) dictionarys 3) dictionaries 4) dictionaryes
Правильный ответ: 3
Вариант задания 19.
Выберите правильную форму числительного 73rd
1) seventy-three 2) seventy-third 3) seventy-threeth 4) seventy-thirth
Правильный ответ: 2
Вариант задания 20.
В каком из следующих слов звук, передаваемый —ir , отличается от остальных:
1) first 2) fire 3) birth 4) girl
Правильный ответ: 2
Вариант задания 21.
Could you close … window, please.
1) a 2) the 3) an 4) –
Правильный ответ: 2
Вариант задания 22.

We are going for a walk. You can go with … .
1) we 2) us 3) our 4) ours
Правильный ответ: 2
Вариант задания 23.
It was a through train so we … change trains.
1) mustn't 2) hadn't 3) didn't have to 4) had not to
Правильный ответ: 3
Вариант задания 24.
He … very fast when the accident happened.
1) drove 2) has driven 3) is driving 4) was driving
Правильный ответ: 4
Вариант задания 25.
We have been warned … the danger of smoking here.
1) about 2) against 3) at 4) from
Правильный ответ: 1
Вариант задания 26.
He … for Moscow yesterday night.
1) had left 2) left 3) has left 4) was leaving
Правильный ответ: 2
Вариант задания 27.
A vegetarian is someone … doesn't eat meat.
1) whom 2) who 3) which 4) whose
Правильный ответ: 2
Вариант задания 28.
When Tom was a child he … ice-cream, but he doesn't like it now.
1) use to eat 2) used eat 3) use eat 4) used to eat
Правильный ответ: 4
Вариант задания 29.
It was raining when Kate … the bus.
1) waits 2) expecting 3) expected 4) was waiting for
Правильный ответ: 4
Вариант задания 30.
They were supposed … with us till Monday.
1) stayed 2) stay 3) to stay 4) had stayed
Правильный ответ: 3
Вариант задания 31.
I will give you my address when I … somewhere to live.
1) find 2) will find 3) found 4) have found
Правильный ответ: 1
Вариант задания 32.
We don't know … about car engines.
1) nothing 2) something 3) anything 4) everything
Правильный ответ: 3
Вариант задания 33.
I … like the film nor the novel it's based on.
1) both 2) neither 3) so 4) either
Правильный ответ: 2
Вариант задания 34.
Is the baby … crying?
1) still 2) yet 3) else 4) more
Правильный ответ: 1
Вариант задания 35.

You needn’t say anything … .
1) yet 2) other 3) else 4) still
Правильный ответ: 3
Вариант задания 36.
Last night I … in bed when suddenly the phone rang.
1) read 2) were reading 3) have read 4) was reading
Правильный ответ: 4
Вариант задания 37.
There are … books on the table.
1) some 2) any 3) nowhere 4) a
Правильный ответ: 1
Вариант задания 38.
Выберите правильную форму множественного числа
1) child 2) childrens 3) children 4) childs
Правильный ответ: 3
Вариант задания 39.
I bought … bottles of water.
1) thirteenth 2) thirteen 3) third 4) thirtieth
Правильный ответ: 2
Вариант задания 40.
В каком из следующих слов звук, передаваемый —i, отличается от остальных?
1) six 2) five 3) right 4) write
Правильный ответ: 1
Вариант задания 41.
I want to become a teacher … .
1) when I will leave school 2) when I leave school 3) when I am leaving school 4) when I had left school
Правильный ответ: 2
Вариант задания 42.
The Sahara is … desert in the world.
1) the hottest 2) hottest 3) the most hot 4) the hotter
Правильный ответ: 1
Вариант задания 43.
John is not interested … politics.
1) about 2) in 3) for 4) over
Правильный ответ: 2
Вариант задания 44.
I am sure we … before.
1) have never met 2) haven't never met 3) didn't met 4) had met
Правильный ответ: 1
Вариант задания 45.
I don't know … .
1) where this museum 2) where is this museum 3) where this museum is 4) this museum is
Правильный ответ: 3
Вариант задания 46.
They were in Spain last summer, … ?
1) were they 2) isn't it 3) didn't they 4) weren't they
Правильный ответ: 4
Вариант задания 47.
By the time we came back, the house ... by an American.
1) was bought 2) had been bought 3) bought 4) will be bought

Правильный ответ: 2
Вариант задания 48.
New Year’s Day is … popular in Britain than Christmas.
1) more less 2) more little 3) less 4) little
Правильный ответ: 3
Вариант задания 49.
… Michelangelo began painting the ceiling of the Sistine Chapel.
1) At the age of 33 2) At 33 years 3) At the age of 33 years 4) In the age of 33 years
Правильный ответ: 1
Вариант задания 50.
The cost of living in our country has … again.
1) rose 2) raised 3) picked up 4) risen
Правильный ответ: 4
Вариант задания 51.
I want … at the airport.
1) you meeting me 2) that you meet me 3) you to meet me 4) you meet me
Правильный ответ: 3
Вариант задания 52.
What … we are having!
1) the rainy weather 2) a rainy weather 3) rainy weathers 4) rainy weather
Правильный ответ: 2
Вариант задания 53.
Who … to go to the cinema with us?
1) want 2) does want 3) wants 4) is wanting
Правильный ответ: 3
Вариант задания 54.
The teacher asked me … for the lesson.
1) was I ready 2) if I was ready 3) if was I ready 4) that I was ready
Правильный ответ: 2
Вариант задания 55.
This time next week he … in the Black Sea.
1) swim 2) ‘ll be swimming 3) ‘ll swim 4) swims
Правильный ответ: 2
Вариант задания 56.
The book is … than the film.
1) interestinger 2) interesting 3) more interesting 4) the most interesting.
Правильный ответ: 3
Вариант задания 57.
Выберите правильную форму множественного числа
1) foot 2) foots 3) feets 4) feet
Правильный ответ: 4
Вариант задания 58.
September is … month of autumn.
1) the first 2) first 3) one 4) oneth
Правильный ответ: 1
Вариант задания 59.
В каком из следующих слов звук, передаваемый буквой —y, отличается от остальных?
1) busy 2) city 3) reply 4) sunny
Правильный ответ: 3
Вариант задания 60.
I … Michael for ages.
1) didn't see 2) don't see 3) haven't seen 4) saw not

Правильный ответ: 3
Вариант задания 61.
I … get up very early now.
1) must to 2) have to 3) should to 4) ought
Правильный ответ: 2
Вариант задания 62.
How much … to fly to New York?
1) costs it 2) it costs 3) does cost 4) does it cost
Правильный ответ: 4
Вариант задания 63.
My brother Nick is very good … maths.
1) for 2) at 3) about 4) in
Правильный ответ: 2
Вариант задания 64.
When did you discover that your car …?
1) was disappeared 2) had been disappeared 3) had disappeared 4) disappearing
Правильный ответ: 3
Вариант задания 65.
If he … hard, he'll fail his final exams.
1) doesn't work 2) won't work 3) hadn't work 4) wouldn't work
Правильный ответ: 1
Вариант задания 66.
Have you heard the … news?
1) last 2) previous 3) latest 4) latter
Правильный ответ: 3
Вариант задания 67.
Which of you … to go on an excursion?
1) wants 2) want 3) does want 4) do want
Правильный ответ: 1
Вариант задания 68.
I'd like to know … .
1) where is my diary 2) where it is my diary 3) where my diary is 4) my diary is where
Правильный ответ: 3
Вариант задания 69.
I'm very busy at the moment. I … for my English exam.
1) am preparing 2) prepare 3) have been preparing 4) am going prepare
Правильный ответ: 1
Вариант задания 70.
Ann said that she … a new dress.
1) had bought 2) has bought 3) will buy 4) buy
Правильный ответ: 1
Вариант задания 71.
Christmas is ... popular and colorful holiday in Great Britain.
1) most 2) most of all 3) very 4) the most
Правильный ответ: 4
Вариант задания 72.
This time tomorrow … in the Red Sea.
1) I swim 2) I'll swim 3) I'll swimming 4) I'll be swimming
Правильный ответ: 4
Вариант задания 73.
I have known Dr Simon … 1982.
1) since 2) for 3) about 4) from

Правильный ответ: 1
Вариант задания 74.
This book … into 14 languages.
1) translated 2) has translated 3) being translated 4) has been translated
Правильный ответ: 4
Вариант задания 75.
London is one of … cities in the world.
1) bigger 2) most bigger 3) the biggest 4) biggest
Правильный ответ: 3
Вариант задания 76.
I didn't know the answer because I … the book.
1) wouldn't read 2) don't read 3) hadn't read 4) didn't read
Правильный ответ: 3
Вариант задания 77.
Выберите правильную форму множественного числа
1) woman 2) women 3) womens 4) womans
Правильный ответ: 2
Вариант задания 78.
Who is … in your list of guests?
1) the ninth 2) the nineth 3) ninth 4) nine
Правильный ответ: 1
Вариант задания 79.
В каком из следующих слов звук, передаваемый буквосочетанием —ea, отличается от остальных?
1. head 2. dead 3. thread 4. beat
Правильный ответ: 4
Вариант задания 80.
My mother … a bad headache.
1) have got 2) am 3) is 4) has got
Правильный ответ: 4
Вариант задания 81.
Margie and her sister … wonderful voices.
1) Does 2) has got 3) have got 4) do
Правильный ответ: 3
Вариант задания 82.
I … that man because I … English.
1) not understand, don’t know 2) don’t understand, don’t know 3) don’t understand, not know 4) not understand, not know
Правильный ответ: 2
Вариант задания 83.
Everybody in our family … Mummy about the house. Dad … the dog, I … the flowers, and my brothers … the rooms.
1) help, walks, water, clean 2) helps, walks, water, clean 3) help, walks, water, cleans 4) helps, walks, waters, cleans
Правильный ответ: 2
Вариант задания 84.
Tom is in Warsaw at the moment. He … at the Mariott Hotel.
1) is staying 2) stays 3) stayed 4) was staying
Правильный ответ: 1
Вариант задания 85.
He is amazingly talented at languages. He … seven languages very well.
1) is speaking 2) speaks 3) spoke 4) has spoken

Правильный ответ: 2
Вариант задания 86.
I have lost my pen again. I … things.
1) always lose 2) always loses 3) am always losing 4) always lost
Правильный ответ: 3
Вариант задания 87.
Usually I … at 3.00, but this month I have worked until 5.00 to earn more money.
1) has finished 2) finish 3) have finished 4) am finishing
Правильный ответ: 2
Вариант задания 88.
When I arrived, Tom … on the sofa and …over the phone.
1) was lying, speaking 2) lied, spoke 3) was lying, spoke 4) lies, speaks
Правильный ответ: 1
Вариант задания 89.
The police caught Dan when he … a shop.
1) has robbed 2) was robbing 3) robbed 4) was robed
Правильный ответ: 2
Вариант задания 90.
When I got up that morning, the sun … brightly and the birds … .
1) shone, sang 2) were shining, was singing 3) were shining, were singing 4) was shining, were singing
Правильный ответ: 4
Вариант задания 91.
When you rang me yesterday, I … a bath.
1) were having 2) had 3) had had 4) was having
Правильный ответ: 4
Вариант задания 92.
He … when you come back tonight.
1) will be sleeping 2) would be sleeping 3) slept 4) will sleep
Правильный ответ: 1
Вариант задания 93.
The letter … yet when I … back.
1) came, arrived 2) hadn't come, arrived 3) came, had arrived 4) had come, had arrived
Правильный ответ: 2
Вариант задания 94.
There's somebody walking behind us. I think ... .
1) we are following 2) we are being following 3) we are followed 4) we are being followed
Правильный ответ: 4
Вариант задания 95.
There was a fight at the party, but nobody ... .
1) was hurt 2) were hurt 3) hurt 4) hurted
Правильный ответ: 1
Вариант задания 96.
Выберите правильный вариант вопроса в Present Simple.
1) Do we learn English at college? 2) Did we learn English at college? 3) Will you learn English at college? 4) Have we learned English at college?
Правильный ответ: 1
Вариант задания 97.
When I … in London I hope to visit a friend of mine.
1) was 2) am 3) have been 4) will be
Правильный ответ: 2

Вариант задания 98.
The documents ... now.
1) checked 2) are checking 3) have been checked 4) are being checked
Правильный ответ: 4
Вариант задания 99.
The company … the market leader for three years now.
1) was 2) is 3) has been 4) was being
Правильный ответ: 3
Вариант задания 100.
His grandfather … from his job a year ago.
1) has retired 2) was retiring 3) retires 4) retired
Правильный ответ: 4
Вариант задания 101.
The backpacker knew there was a lake because they … it earlier in the day.
1) have seen 2) saw 3) had seen 4) hadn't seen
Правильный ответ: 1
Вариант задания 102.
… he … about the opera before?
1) had spoken 2) was speaking 3) has spoken 4) did speak
Правильный ответ: 4
Вариант задания103.
What time … it … ?
1) did happen 2) has happened 3) had happened 3) was happening
Правильный ответ: 1
Вариант задания 104.
Tomorrow at five he … football.
1) ‘ll play 2) ‘ll be playing 3) plays 4) play
Правильный ответ: 2
Вариант задания 105.
This time last year he … in London.
1) lived 2) was living 3)’ll live 4) has lived
Правильный ответ: 2
Вариант задания 106.
I … for you for more than one hour.
1) has waited 2) have been waiting 3) was waiting 4) was waited
Правильный ответ: 2
Вариант задания 107.
He … it for an hour before I came.
1) have been doing 2) had been done 3) had been doing 4) did
Правильный ответ: 3
Вариант задания 108.
… he already … the doctor by that time?
1) has seen 2) did see 3) was seeing 4) had seen
Правильный ответ: 4
Вариант задания 109.
She … her work already.
1) hasn't finished 2) has finished 3) finished 4) is finished
Правильный ответ: 2
Вариант задания 110.
When I … it … yesterday.
1) wake up, was raining 2) woke up, rained 3) woke up, was raining 4) 've woken up, was raining

Правильный ответ: 3
Вариант задания 111.
Will you … the bank when you go out?
1) be passing 2) pass 3) have passed 4) to pass
Правильный ответ: 1
Вариант задания 112.
Last night I … home at 11. I … dinner and then … to bed.
1) have come, had, went 2) came, had, went 3) came, have had, went 4) came, had, have gone
Правильный ответ: 2
Вариант задания 113.
… you … many cities when you were in France.
1) did visit 2) have visited 3) are visiting 4) do visit
Правильный ответ: 1
Вариант задания 114.
They … for 20 minutes when his mother came in.
1) talked 2) were talking 3) have talked 4) had been talking
Правильный ответ: 2
Вариант задания 115.
The room looks very clean. … you … it?
1) Did, clean 2) Do, clean 3) Have, cleaned 4) Are, cleaning
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 116.
Next year is my parents' tenth wedding anniversary. They … married for 10 years.
1) have 2) are 3) ‘ll have 4) ‘ll have been
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 117.
Next week he … to Paris on business.
1) is going 2) is going to go 3) goes 4) go
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 118.
They … this article by 5 p.m. today.
1) have translated 2) translated 3) had translated 4) had been translated
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 119.
While he … tennis, he … his arm.
1) played, was hurting 2) was playing, hurt 3) was playing, hurted 4) played, hurt
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 120.
She … her exam by two o'clock.
1) passed 2) have passed 3) has passed 4) had passed
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 121.
A plate slipped out of my hands when I … the washing up.
1) was doing 2) did 3) had done 4) was done
Правильный ответ: 1.

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Вариант задания 1.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
He is from …. European country, but I don't know which one.

Правильный ответ: a
Вариант задания 2.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
I need … egg for this recipe, but we don’t have any.
Правильный ответ: an
Вариант задания 3.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
Do you know … boys over there?
Правильный ответ: the
Вариант задания 4.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
He is … doctor.
Правильный ответ: a
Вариант задания 5.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
We live in … Moscow.
Правильный ответ: нет артикля/ -
Вариант задания 6.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
The books .... on the desk.
Правильный ответ: are
Вариант задания 7.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
Where .... you from?
Правильный ответ: are
Вариант задания 8.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
Nick .... busy now.
Правильный ответ: is
Вариант задания 9.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
I …. from New York.
Правильный ответ: am
Вариант задания 10.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
It ….warm today.
Правильный ответ: is
Вариант задания 11.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
The students ... in the Russian Museum.
Правильный ответ: are
Вариант задания 12.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
Last month they ... in the Hermitage. There ... an interesting exhibition there.
Правильный ответ: were, was
Вариант задания 13.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
In two weeks they ... in the Tretyakov Gallery. They ... lucky.
Правильный ответ: will be/ ‘ll be, are
Вариант задания 14.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
My father ... a teacher.

Правильный ответ: is
Вариант задания 15.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
He ... a pupil twenty years ago.
Правильный ответ: was
Вариант задания 16.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
… island in the world is Greenland (big).
Правильный ответ: the biggest
Вариант задания 17.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
Healthy people are often … than other people (happy).
Правильный ответ: happier
Вариант задания 18.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
It's … than yesterday, isn't it (hot)?
Правильный ответ: hotter
Вариант задания 19.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
… animal is the blue whale (heavy).
Правильный ответ: the heaviest
Вариант задания 20.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
Swimming is … for your health than golf (good).
Правильный ответ: better

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Fill in the gaps with the missing words in the following sentences; the first letter of each word has been given to help you:
1) Not everyone who gets A-_____can enter one of Britain's universities.
2) The personal i_____is very important for getting into the Britain's university.
3) Universities o_____students places which depends on the results.
4) The d_____of the colleges are organized into faculties.
5) Students who are studying for degrees are called u_____.
6) If students do not get a g_____, parents are expected to pay for them.
7) You should study well and not to d_____out, not to fail to finish your course.
8) Many people c_____their studies with work.
9) Students study specialized s_____ .
10) Higher education plays an important r____ in the life of every country.

ответы на задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)
A-level, 2) interview, 3) offer, 4) departments, 5) undergraduates, 6) grant, 7) drop out, 8) combine, 9) subject, 10) role.

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Translate the words in brackets into English and make sentences, then translate them into Russian:
1) They've applied for a (стипендия)_____.
2) The course helps people to gain (навыки)_____they need for their future career.
3) I've got an (собеседование)_____for a job as a secretary.
4) Today we had a very interesting (практическое занятие)_____on the theme: Education.
5) He (закончил)_____from Yale University in 1936.
6) She doesn't (зарабатывает)_____ much money, but she enjoys the work.
7) The (конкурс)_____for jobs is fiercer than ever.
8) The department has introduced several new training (план, схема, программа)_____.
9) The academic year usually lasts nine months and is divided into two (семестр) _____ .
10) Education is a way to (успех) _____.

ответы на задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)
grant, 2) skills, 3) interview, 4) tutorial, 5) graduated, 6) earn, 7) competition, 8) scheme, 9) terms, 10) success.

тип задания – установление соответствия

Match words with their definitions:

1. Job	a.to start or reach a particular period of time in a process or activity
2. Hostel	b. to stay in a particular place or position and not leave it
3.Degree	c. a course of study at a university ,or the qualification that you get after completing the course
4.Term	d. one of the periods of time the year is divided into for students
5.Grant	e. to separate people or things into smaller groups or parts
6.To enter	f. work that you do regularly to earn money
7.To remain	g. a building where students living away from home can stay
8.To graduate	h. to complete your studies at a university or college usually by getting a degree
9.To provide	i. to bring something into use for the first time
10.To divide	j. to give someone something that they want or need
11.To introduce	k. an amount of money that the government or an organization gives you for a specific purpose and does not ask you to pay back

Ответы на задания
содержательный элемент
f, 2 – g, 3 – c, 4 – d, 5 – k, 6 – a, 7 – b, 8 – h, 9 – j, 10 – e, 11- i.

тип задания – установление соответствия

Вариант задания 1.
Установите соответствие между вопросами 1-5 и ответами на них А-Д

1) What is climate change?
2) What is the ‘greenhouse effect’?
3) What is the evidence of global warming?
4) How will the weather change?
5) What is the international community doing?

A. The Kioto Protokol commits industrialised countries to reduce their greenhouse gas emissions.
Б. The planets climate is constantly changing but now scientists believe that extreme changes today are a result of human activity. It can affect the stability of the climate.
В. The term refers to the role played by the layer of gases, including carbon dioxides and methane, which trap the heat from the sun in the earth atmosphere.
Г. Sea levels have risen by 10-20 cm. This is due to the expansions of warming oceans. The average temperature has increased.
Д. It is difficult to predict, but we can expect more extreme weather conditions like floods, storms and heat waves and higher risk of drought in inland areas.

Правильный ответ: 1Б 2В 3Г 4Д 5А

тип задания – выбор нескольких правильных ответов

Вариант задания 2.
Выберите 2 предложения, соответствующие содержанию текста

Climate change, also called global warming, refers to the changes in the climate and a rise in the average temperatures on Earth. 97% of scientists agree that climate change is happening and the main cause is from an increase in greenhouse gases (like carbon dioxide, methane and Nitrous Oxide) in the atmosphere. These trap the heat from the sun, which is making the Earth hotter. This is known as the greenhouse effect. Over the last few years, there has been more extreme weather events, like floods, droughts, wildfires and heat waves.
1. The main cause of climate change is an increase in extreme weather events.
2. The main cause of climate change is an increase in greenhouse gases.
3. Global warming is a rise in the temperatures on Earth.
Правильный ответ: 2,3

Вариант задания 3.
Выберите 2 предложения, соответствующие содержанию текста

Rainforests help to control global warming because they absorb carbon dioxide. In recent years, larges areas have been destroyed, as trees are cut down for wood or burned to clear the land for farming. The burning releases large amounts of carbon dioxide into the atmosphere.
Many rainforests grow on poor soils, so when they are cut down or burned the soil is washed away in tropical rains, so that the area may turn into desert. Many plant and animal species that live there can become extinct, and indigenous tribes can lose their homes.
1. The burning of wood causes an increase in carbon dioxide in the atmosphere.
2. Rainforests increase in amounts.
3. Rainforests absorb carbon dioxide thus helping to control global warming.
Правильный ответ: 1,3

тип задания – установление правильной последовательности

Вариант задания 1.

Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Grapes, to, I, eat, like.
Правильный ответ: I like to eat grapes.
Вариант задания 2.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
To, not, I, do, milk, drink, like.
Правильный ответ: I do not like to drink milk.
Вариант задания 3.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
And, she, run, can, jump.
Правильный ответ: She can run and jump. / She can jump and run.
Вариант задания 4.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Can, ducks, swim, the.
Правильный ответ: The ducks can swim.
Вариант задания 5.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Is, hamster, my, funny.
Правильный ответ: My hamster is funny. / Is my hamster funny?
Вариант задания 6.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Likes, girl, the, sing, to.
Правильный ответ: The girl likes to sing.
Вариант задания 7.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Are, plums, the, in, there, plate.
Правильный ответ: There are plums in the plate.
Вариант задания 8.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Big, berry, a, is, green, called, striped, a watermelon.
Правильный ответ: A big green striped berry is called a watermelon.
Вариант задания 9.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Technologist, I, to become, a, want.
Правильный ответ: I want to become a technologist.
Вариант задания 10.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Establishments, leading, one of the, the university, in, is, the region.
Правильный ответ: The university is one of the leading establishments in the region.
Вариант задания 11.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Water, is, the, in, glass, there.
Правильный ответ: There is water in the glass.
Вариант задания 12.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
A, book, Helen, me, good, gave.
Правильный ответ: Helen gave me a good book.
Вариант задания 13.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
His, pencils, in, the, pens, child, puts, the, bag, and.
Правильный ответ: The child puts his pens and pencils in the bag.
Вариант задания 14.

Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
A, and, pencil, pen, a I, take.
Правильный ответ: I take a pen and a pencil. / I take a pencil and a pen.
Вариант задания 15.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Geology, man, that, studies.
Правильный ответ: That man studies geology.
Вариант задания 16.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
live, that, friends, his, house, in.
Правильный ответ: His friends live in that house.
Вариант задания 17.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Maps, there, the, shelf, are, a lot of, on.
Правильный ответ: There are a lot of maps on the shelf.
Вариант задания . 18
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Woman, see, a, we.
Правильный ответ: We see a woman.
Вариант задания 19.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
They, five, children, have.
Правильный ответ: They have five children.
Вариант задания 20.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Find, in, dictionary, this, the, word.
Правильный ответ: Find this word in the dictionary.
Вариант задания 21.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Well, study, children, the.
Правильный ответ: The children study well.
Вариант задания 22.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Are, they, at, mathematics, good.
Правильный ответ: They are good at mathematics.
Вариант задания 23.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
On, notebook, put, the, table, that.
Правильный ответ: Put the notebook on that table.
Вариант задания 24.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Big, berry, a, is, green, called, striped, a watermelon.
Правильный ответ: A big green striped berry is called a watermelon.
Вариант задания 25.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Technologist, I, to become, a, want.
Правильный ответ: I want to become a technologist.
Вариант задания 26.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Establishments, leading, one of the, the university, in, is, the region.
Правильный ответ: The university is one of the leading establishments in the region.
Вариант задания 27.

Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Vegetarians, meat, don`t, called, people, who, eat, are.
Правильный ответ: People who don`t eat meat are called vegetarians.
Вариант задания 28.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Practice, day, I, every, the pian.
Правильный ответ: I practice I the piano every day.
Вариант задания 29.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Likes, girl, the, a, water, to, flower.
Правильный ответ: The girl likes to water a flower.
Вариант задания 30.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Of, pies, all, main, cakes, ingredient, main, the, flour, is.
Правильный ответ: The main ingredient of all cakes and pies is flour.

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Переведите предложение с английского языка на русский:
He has written many books.
Правильный ответ: Он написал много книг.
Вариант задания 2.
Переведите предложение с английского языка на русский:
I cannot go to the cinema with you. I have a lot of work.
Правильный ответ: Я не могу пойти с тобой в кино. У меня много работы.
Вариант задания 3.
Переведите предложение с английского языка на русский:
The school library has few English books.
Правильный ответ: В школьной библиотеке не много английских книг / книг на английском.
Вариант задания 4.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Many schools have been closed in the past years.
Правильный ответ: За последние годы закрылось много школ.
Вариант задания 5.
Переведите предложение с английского языка на русский:
- Shall we go for coffee? – I'd go, but I don't drink coffee.
Правильный ответ: Пойдем, выпьем кофе? – Я бы пошел/ пошла, но я не пью кофе.
Вариант задания 6.
Переведите предложение с английского языка на русский:
I think you put too much sugar in the tea.
Правильный ответ: Я думаю, ты кладешь слишком много сахара в чай.
Вариант задания 7.
Переведите предложение с английского языка на русский:
It takes a lot of money to build a house.
Правильный ответ: Чтобы построить дом, требуется / нужно много денег.
Вариант задания 8.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Many people do not drink tea and coffee.
Правильный ответ: Многие люди не пьют чай и кофе.
Вариант задания 9.

Переведите предложение с английского языка на русский:
How do you get along with your brothers?
Правильный ответ: Как ты ладишь со своим братом?
Вариант задания 10.
Переведите предложение с английского языка на русский:
They got out of the house and caught a taxi.
Правильный ответ: Они вышли из дома и поймали такси.
Вариант задания 11.
Переведите предложение с русского языка на английский:
1. Вчера они были в библиотеке.
Правильный ответ:
Вариант задания 12.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Сейчас они в школе.
Правильный ответ: They are at school now.
Вариант задания 13.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Завтра я пойду в театр.
Правильный ответ: Tomorrow I will go to the theatre.
Вариант задания 14.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В данный момент его здесь нет.
Правильный ответ: He is not here at the moment.
Вариант задания 15.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В воскресенье он будет на концерте.
Правильный ответ: He will be at a concert on Sunday.
Вариант задания 16.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В прошлую субботу он был на стадионе.
Правильный ответ: He was at the stadium last Saturday.
Вариант задания 17.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат сейчас в школе.
Правильный ответ: My brother is at school now.
Вариант задания 18.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат был вчера в кино.
Правильный ответ: My brother was at the cinema yesterday.
Вариант задания 19.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат будет завтра дома.
Правильный ответ: My brother will be at home tomorrow.
Вариант задания 20.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Ты будешь дома завтра?
Правильный ответ: Will you be at home tomorrow?
Вариант задания 21.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
I has much friends.
Правильный ответ: I have many friends.

Вариант задания 22.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
The boy has many time.
Правильный ответ: The boy has much time.
Вариант задания 23.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
She go to cinema every weekend.
Правильный ответ: She goes to the cinema every weekend.
Вариант задания 24.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
Cats likes meat and fish.
Правильный ответ: Cats like meat and fish.
Вариант задания 25.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
We has ten green book.
Правильный ответ: We have ten green books.
Вариант задания 26.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
My dog mast run in the forests.
Правильный ответ: My dog must run in the forest.
Вариант задания 27.
Найдите и исправьте ошибки в вопросах. Запишите их в исправленном виде.
Are you like Italian food? - Yes, I do.
Правильный ответ: Do you like Italian food?
Вариант задания 28.
Найдите и исправьте ошибки в вопросах. Запишите их в исправленном виде.
Do you have finished the exams? - Yes, I have.
Правильный ответ: Have you finished the exams?
Вариант задания 29.
Why is the best company to work for? - The Purple Group.
Правильный ответ: What is the best company to work for?
Вариант задания 30.
Do they discuss the issue at the moment? – Yes, they are.
Правильный ответ: Are they discussing the issue at the moment?
Вариант задания 31.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I`ll become a vet.
Правильный ответ: После окончания университета я стану ветеринаром.

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Переведите предложение с английского языка на русский:
How do you get along with your brothers?
Правильный ответ: Как ты ладишь со своим братом?
Вариант задания 2.
Переведите предложение с английского языка на русский:

After graduating from the university I`ll become an economist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану экономистом.
Вариант задания 3.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Many people combine their studies with work.
Правильный ответ: Многие люди совмещают работу с учебой.
Вариант задания 4.
Переведите предложение с английского языка на русский:
She has got an interview for a job as a secretary.
Правильный ответ: У нее собеседование на работу секретарем.
Вариант задания 5.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I shall become an agronomist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану агрономом.
Вариант задания 6.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Education is a way to success.
Правильный ответ: Образование – путь к успеху.
Вариант задания 7.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Students study specialized subjects.
Правильный ответ: Студенты изучают специализированные предметы.
Вариант задания 8.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I`ll become an agronomist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану агрономом.
Вариант задания 9.
Why is the best company to work for? -Wildeberries.
Правильный ответ: What is the best company to work for?
Вариант задания 10.
Do they discuss the issue at the moment? – Yes, they are.
Правильный ответ: Are they discussing the issue at the moment?

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Поставьте правильную временную форму глагола to practice:
I … the piano every day.
Правильный ответ: practice
Вариант задания 2.
Поставьте правильную временную форму глагола to drive:
They … to Moscow tomorrow.
Правильный ответ: are driving
Вариант задания 3.
Поставьте правильную временную форму глагола to swim:
Mary … now.
Правильный ответ: is swimming
Вариант задания 4.
Поставьте правильную временную форму глагола to meet:
She … her friend yesterday near the college.
Правильный ответ: met
Вариант задания 5.

Поставьте правильную временную форму глагола to go:
John … to France last year.
Правильный ответ: went
Вариант задания 6.
Поставьте правильную временную форму глагола to see:
Bob … already … this film.
Правильный ответ: has seen
Вариант задания 7.
Поставьте правильную временную форму глагола to watch:
When mother entered the room the children … TV.
Правильный ответ: were watching
Вариант задания 8.
Поставьте правильную временную форму глагола to do:
Tomorrow at this time we … our homework.
Правильный ответ: will be doing
Вариант задания 9.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
We live in the … century (twenty-one).
Правильный ответ: twenty-first
Вариант задания 10.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He wants to be a … (science).
Правильный ответ: scientist
Вариант задания 11.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He plays the piano … (profession).
Правильный ответ: professionally
Вариант задания 12.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
They have five very clever … (child).
Правильный ответ: children
Вариант задания 13.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
Sarah is a … and Jane is a professor of Mathematics (dance).
Правильный ответ: dancer
Вариант задания 14.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
The … of three girls is called Julia (young).
Правильный ответ: youngest
Вариант задания 15.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
It is also the most … adventure (danger).
Правильный ответ: dangerous
Вариант задания 16.

Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
This rule is very … (use).
Правильный ответ: useful
Вариант задания 17.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He is proud of his … (collect).
Правильный ответ: collection
Вариант задания 18.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
The writer describes … people in his book (Russia).
Правильный ответ: Russian
Вариант задания 19.
Заполните пропуск глаголами to be или to have в соответствующей форме:
I … a first year student of the Agricultural Academy.
Правильный ответ: am
Вариант задания 20.
Заполните пропуск глаголами to be или to have в соответствующей форме:
I … a nice room in the hostel.
Правильный ответ: have
Вариант задания 21.
Заполните пропуск глаголом to become в соответствующей форме
After graduating from the university I … a technologist.
Правильный ответ: will become.
Вариант задания 22.
Заполните пропуск глаголом to start в соответствующей форме
Many people … work at 9 o´clock.
Правильный ответ: start.
Вариант задания 23.
Заполните пропуск глаголом to go в соответствующей форме:
Every year our family … to the south.
Правильный ответ: goes.
Вариант задания 24.
Заполните пропуск глаголом to see в соответствующей форме:
Where did you … this man?
Правильный ответ: see.
Вариант задания 25.
Поставьте правильную временную форму глагола to go:
John … to France last year.
Правильный ответ: went.

Б1.В.ДВ.03.01	Деловые коммуникации (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Задания с одним вариантом ответа.

1. Роль деловых коммуникаций в жизни человека заключается в том, что:
а) они являются средством улучшения материального благополучия и повышения социального статуса в целом;
б) они выступают основой профессионального успеха;

в) с их помощью происходит процесс становления личности и ее самореализация;
г) по всем выше перечисленном.
Правильный ответ: г.

2. Личность представляет собой:
а) биологический организм, носитель общих наследственных свойств биологического вида;
б) непохожесть, своеобразие, отличие одного индививда от другого;
в) своеобразие психофизиологической структуры индивида;
г) все то, что есть в человеке надприродного, совокупность уникальных качеств человека, с помощью которых он вносит вклад в общее социальное целое.
Правильный ответ: г.

3. Коммуникация понимается как совместная деятельность участников коммуникации, в ходе которой вырабатывается общий взгляд на вещи и действия с ними в рамках:
а) технократического подхода;
б) деятельностного подхода;
в) когнитивного подхода;
г) мотивационного подхода.
Правильный ответ: б.

4. Элемент коммуникативного процесса, выполняющий функцию генерации и передачи информации с целью оказания влияния, - это:
а) отправитель;
б) сообщение;
в) канал;
г) получатель.
Правильный ответ: а.

5. Функция коммуникации, сущность которой заключается в обмене эмоция между партнерами и изменении эмоционального состояния с помощью собственных переживаний и состояний:
а) побудительная;
б) координационная;
в) эмотивная;
г) преобразовательная.
Правильный ответ: в.

6. Функция коммуникации, сущность которой заключается в осознании и фиксировании своего места в системе ролевых, статусных, деловых, межличностных и прочих связей сообщетсва:
а) контактная;
б) информационная;
в) перцептивная;
г) статусная.
Правильный ответ: г.

7. Процесс взаимосвязи и взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией и опытом, составляет сущность:
а) деловых коммуникаций;
б) повседневных коммуникаций;
в) межличностных коммуникаций;

г) ритуальных коммуникаций.
Правильный ответ: а.

8. Принцип кодекса делового общения, смысл которого можно выразить словами: «Твой вклад должен быть таким, какого требует совместно принятое направление разовора»:
а) кооперативности;
б) достаточности информации;
в) качества информации;
г) целесообразности.
Правильный ответ: а.

9. Деловые коммуникации, которые осуществляются с помощью естественных органов, данных живому существу, называются:
а) прямыми;
б) косвенными;
в) непосредственными;
г) опосредованными.
Правильный ответ: в.

10. Деловые коммуникации, которые направлены на развитие и поддержание контактов в целях решения оперативно-служебных задач, называется:
а) доверительные;
б) официальные;
в) вертикальные;
г) диагональные.
Правильный ответ: б.

11. Функция речи, которая связана с передачей знаний, отношений, желаний и чувств:
а) сигнификативная функция;
б) функция обобщения;
в) регулятивная функция;
г) функция коммуникации.
Правильный ответ: г.

12. Речь, реализуемая различными графическими или техническими средствами и воспринимаемая зрительно:
а) внутренняя речь;
б) внешняя речь;
в) письменная речь;
г) устная речь.
Правильный ответ: в.

13. Принцип речевого воздействия, предполагающий учет культурно-образовательного уровня делового партнера или клиента, их жизненного и производственного опыта:
а) принцип доступности;
б) принцип ассоциативности;
в) принцип экспрессивности;
г) принцип сенсорности.
Правильный ответ: а.

14. Прикосновения и рукопожатия, поглаживания и похлопывания, объятия и поцелуи входят:

а) в визуальную систему;
б) акустическую систему;
в) тактильную систему;
г) ольфакторную систему.
Правильный ответ: в.

15. Функция невербальной коммуникации, сущность которой выражается в использовании невербальных знаков для координации взаимодействия между людьми:
а) функция дополнения;
б) функция опровержения;
в) функция замещения;
г) функция регулирования.
Правильный ответ: г.

16. Мелкий почерк характеризует:
а) людей скрытных, экономных, сдержанных, имеющих самообладание, хладнокровие и наблюдательность;
б) людей, которые легко ориентируются в незнакомой обстановке и умеют решать сложные задачи;
в) людей, склонных к широкому размаху, непрактичности в личной жизни;
г) людей, желающих выдвинуться и обратить на себя внимание.
Правильный ответ: а.

17. Движение мышц лица, отражающее внутреннее эмоциональное состояние, способное предоставить истинную информацию о том, что переживает человек:
а) мимика;
б) пантомимика;
в) кинесика;
г) такесика.
Правильный ответ: а.

18. О чем свидетельствует прикладывание руки к груди и прерывистое прикосновение к собеседнику:
а) о расположении к нему;
б) неискренности по отношению к нему;
в) доминировании над ним;
г) неуверенности в общении с ним.
Правильный ответ: в.

19. Учение о контактах общающихся людей, осуществляемых с помощью прикосновения, - это:
а) кинесика;
б) такесика;
в) просодика;
г) проксемика.
Правильный ответ: б.

20. Дистанция в общении с человеком от 1,2 до 2,5 метра, которая устанавливается в случаях, когда общение происходит с незнакомым человеком:
а) интимная;
б) личная;
в) социальная;

г) публичная.
Правильный ответ: в.

21. Оправдание неприемлемых мыслей, чувств и действий придуманными, этически приемлемыми мотивами:
а) компенсация;
б) рационализация;
в) вытеснение;
г) проекция.
Правильный ответ: б.

22. Стилистический барьер общения возникает:
а) из-за непонятной или неправильной логики и рассуждений;
б) из-за невнятной речи;
в) из-за несоответствия стиля речи и ситуации общения;
г) из-за неприязни или недоверия к коммуникатору.
Правильный ответ: в.

23. Упрощённые мнения относительно отдельных лиц или ситуаций:
а) стереотипы;
б) предвзятые представления;
в) пренебрежения фактами;
г) всё выше перечисленное.
Правильный ответ: а.

24. Установление сходства одного человека с другим:
а) рефлексия;
б) эмпатия;
в) стереотипизация;
г) идентификация.
Правильный ответ: г.

25. Особый способ глубокого и безошибочного восприятия внутреннего мира другого человека:
а) рефлексия;
б) эмпатия;
в) идентификация;
г) стереотипизация.
Правильный ответ: б.

26. Осознание человеком того, как он воспринимается партнёром по общению:
а) рефлексия;
б) эмпатия;
в) идентификация;
г) стереотипизация.
Правильный ответ: а.

27. Феномен, который проявляется в том, что первоначальное отношение к какой-то одной частной стороне личности переносится на весь образ человека, а затем общее впечатление о человеке – на оценку его отдельных качеств, называется:
а) эффектом «ореола»;
б) эффектом «проецирования»;

в) эффектом «первичности»;
г) эффектом «последней информации».
Правильный ответ: а.

28. Защитный механизм, проявляющийся в том, что собственные отрицательные качества человек бессознательно приписывает другому лицу, причём, как правило, в преувеличенном виде:
а) сублимация;
б) компенсация;
в) проекция;
г) отрицание.
Правильный ответ: в.

29. Непроизвольная податливость человека мнению других лиц или группы:
а) суггестия;
б) конформизм;
в) нонконформизм;
г) самоопределение.
Правильный ответ: а.

30. Группа, нормы и правила которой служат для личности образцом:
а) малая группа;
б) группа членства;
в) большая группа;
г) референтная группа.
Правильный ответ: г

31. Определите третью фразу деловой беседы:
а) опровержение доводов собеседника;
б) аргументирование;
в) передача информации;
г) принятие решений.
Правильный ответ: б.

32. Выберите один из этапов фазы передачи информации:
а) «перехватывание» инициативы;
б) формирование предварительного мнения;
в) пробуждение интереса к беседе;
г) осуждение проблем.
Правильный ответ: г.

33. К какой фазе относятся требования- опыт, деликатность и внимание к собеседнику:
а) аргументации;
б) принятия решения и завершения беседы;
в) нейтрализации замечаний собеседников;
г) передача информации?
Правильный ответ: б.

34. При приеме подчиненных работник должен:
а) не проявлять откровенной симпатии и антипатии; +
б) затягивать темы политики, религии или расовой принадлежности;
в) избегать в беседах поддержания злословия в адрес отсутствующих;

г) без причины отказываться от осуждения предписанной темы.
Правильный ответ: в.

35. Как называется процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью и опытом, предполагающим достижение определенного результата:
а) деловые совещания и собрания;
б) публичные выступления;
в) деловые переговоры;
г) деловая беседа.
Правильный ответ: г.

36. Оптимальными днями для переговоров являются:
а) вторник, среда, четверг;
б) понедельник, среда, пятница;
в) вторник, четверг, пятница;
г) понедельник, вторник, среда.
Правильный ответ: а.

37. При каком методе ведения переговоров достигается согласие между партнерами:
а) вариационном методе;
б) методе сотрудничества;
в) компромиссном методе;
г) методе интеграции?
Правильный ответ: в.

38. К какому типу совещаний относятся использование новых идей, разработка перспективных направлений деятельности:
а) информативное собеседование;
б) совещание с целью принятия решения;
в) научное совещание;
г) творческое совещание?
Правильный ответ: г.

39. По основной задаче деловые совещания подразделяются:
а) на инструктивные, оперативные и проблемные;
б) авторитарные, свободные и демократические;
в) разовые, постоянно действующие и периодические;
г) республиканские, отраслевые и межрегиональные.
Правильный ответ: а.

40. Какие правила нужно соблюдать при общении с переводчиком:
а) говорить быстро и напористо;
б) сопровождать речь идеологическими оборотами;
в) использовать профессиональную лексику;
г) произносить не более одного-двух предложений подряд?
Правильный ответ: г.

41. Тип акцентуации, который стремиться к материальному благосостоянию, но не любит трудиться; всего достигает обходными путями, поэтому выражено стремление быть в центре внимания и добиваться своих целей любой ценой:
а) демонстративный
б) возбудимый;

в) педантичный;
г) застревающий.
Правильный ответ: а.

42. Человек, нервная система которого определяется преобладанием возбуждения над торможением, вследствие чего он реагирует очень быстро, часто необдуманно, не успевает затормозить, сдержаться, проявляет нетерпение, порывистость, резкость движений, вспыльчивость, необузданность, несдержанность:
а) флегматик;
б) сангвиник;
в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: в.

43.Человек с сильной, уравновешенной, подвижной нервной системой, обладает быстрой скоростью реакции, его поступки обдуманны, он жизнерадостен, благодаря чему его характеризует высокая сопротивляемость трудностям жизни:
а) флегматик;
б) сангвиник
в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: б.

44. Человек с сильной, уравновешенной, инертной нервной системой, вследствие чего реагирует медленно, неразговорчив, эмоции проявляются замедлено (трудно рассердить, развеселить); обладает высокой работоспособностью:
а) флегматик;
б) сангвиник;
в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: а.

45. Человек со слабой нервной системой, обладающий повышенной чувствительностью даже к слабым раздражителям:
а) флегматик;
б) сангвиник;
в) холерик;
г) меланхолик
Правильный ответ: г.

46. Таким людям, прежде чем принять какое-либо решение, нужно, чтобы их долго обхаживали:
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;
г) наставник.
Правильный ответ: а.

47. Человек этой категории должен непременно принять решение к концу встречи
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;

г) наставник.
Правильный ответ: б.

48. Партнер, который, прикрывается вниманием и заботой о вас, выуживает какие-то сведения, а сам ничего в взамен не сообщает, а если и выдает какую-то информацию, она часто оказывается ложной или к делу не относящейся:
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;
г) наставник.
Правильный ответ: в.

Задания с несколькими вариантами ответов, на соответствие и последовательность, пропущенное слово.

1. *Выберите несколько вариантов ответа*
Какая бывает речь (виды речи):
а) коммуникативная;
б) внутренняя;
в) дикторская;
г) письменная.
Правильный ответ: б, г.

2. *Расположите в правильной последовательности этапы проведения беседы:*
а) планирование беседы;
б) передача информации и слушание;
в) завершение беседы;
г) принятие решений;
д) начало беседы.
Ответ: а, д, б, г, в

3. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Переговорный процесс – неотъемлемый элемент деловых отношений, включающий поиск соглашения между *…*, заинтересованными в сотрудничестве, и вместе с тем имеющими свои специфические интересы.
Ответ: деловыми партнерами

4. *Определите соответствия*:

1) мимика	а) учение о контактах общающихся людей, осуществляемых с помощью прикосновения
2) пантомимика	б) совокупность телодвижений, применяемых в процессе человеческого взаимодействия (за исключением движений речевого аппарата)
3) кинесика	в) движение мышц лица, отражающее внутреннее эмоциональное состояние, способное предоставить истинную информацию о том, что переживает человек
4) такесика	г) выразительные движения человека: походка, позы, осанка, общая моторика всего тела

Правильный ответ: 1 – в, 2 – г, 3 – б, 4 – а.

11. *Выберите несколько вариантов ответа*

Особенность невербального общения:
а) его проявление обусловлено импульсами нашего подсознания;
б) отсутствие возможности подделать эти импульсы;
в) его проявлениям доверяют больше, чем вербальному каналу общения.
Правильный ответ: а, б, в.

12. *Расположите в правильной последовательности элементы коммуникативного процесса:*
а) восприятие;
б) канал;
в) получатель сообщения;
г) отправитель;
д) обратная связь;
е) сообщение.
Правильный ответ: г, е, б, в, а, д.

13. *Определите соответствия*:

1) барьер непонимания	а) неприязнь или недоверие к коммуникатору
2) фонетический барьер	б) непонятная или неправильная логика рассуждений
3) стилистический барьер	в) невнятная речь
4) логический барьер	г) социальные, политические, религиозные и профессиональные различия
5) барьер социально-культурного различия	д) незнание отдельных слов или выражений
6) барьер отношений	д) несоответствие стиля речи

Правильный ответ: 1 – д, 2 – в, 3 – е, 4 – б, 5 - г, 6 - а.

14. *Выберите несколько вариантов ответа*
К техникам малого разговора, применяемого в деловой коммуникации, относятся:
а) высказывания - ссылки с приятными ассоциациями для партнера;
б) интересный, увлекательный рассказ;
в) убеждающие деловые сообщения;
г) позитивные констатации событий или фактов, интересующих партнера.
Правильный ответ: а, б, г.

15. *Расположите в правильной последовательности ступени речевого акта:*
а) его восприятие и понимание
б) подготовка и исполнение высказывания
в) обратная связь
Правильный ответ: б, в, а.

16. *Выберите несколько вариантов ответа*
Характерные качества холерика в коммуникативной деятельности это:
а) неусидчивость;
б) суетливость;
в) находчивы в споре;
г) не растрачивают попусту силы;
Правильный ответ: а, б, в.

17. *Определите соответствия между особенностью характера и ее описанием:*

а) ломака	1) заботиться о других в ущерб самому себе
б) разведчик	2) прикрывается заботой, выуживая информацию

в) наставник	3) немедленно принимает решение к концу встречи
г) любитель решать все с ходу	4) кривляется, долго обхаживаемый человек

Правильный ответ: а - 4; б - 2; в - 1; г - 3.

18. *Расположите в правильной последовательности типы темперамента от устойчивого к менее устойчивому.*
а) меланхолик;
б) флегматик;
в) сангвиник;
г) холерик;
Правильный ответ: в, б, г, а.

19. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Критик-человек, который *...* различные произведения: фильмы, книги, музыку и т.д.
Правильный ответ: анализирует.

20. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Деловое совещание — это форма организованного, целенаправленного взаимодействия группы заинтересованных лиц посредством обмена мнениями для выработки и принятия *...*.
Правильный ответ: решения.

21. *Установите соответствие между формами деловых коммуникаций и их понятием:*

1) деловой разговор	а) контакт людей в устной форме, касающийся деловой деятельности и ее различных аспектов
2) деловые переговоры	б) способ открытого коллективного обсуждения проблем группой специалистов
3) деловое совещание	в) особая форма совещания, в котором участвует не менее двух сторон, и результат которого фиксируется в юридическом документе

Правильный ответ: 1 - а ,2 - в ,3 - б.

22. *Выберите несколько вариантов ответа*
Нормами этикета является:
а) вежливость;
б) настойчивость;
в) тактичность;
г) мнительность.
Правильный ответ: а, в.

23. *Расположите в правильной последовательности действия при деловой коммуникации:*
а) выход из контакта;
б) ориентация в ситуации;
в) обсуждение проблемы и принятие решения;
г) установление контакта.
Правильный ответ: г, б, в, а.

24. *Вставьте пропущенное слово*
Защита от манипуляций в общении прежде всего состоит в избегании *...*
а) конфликта;
б) коллег по работе;
в) деловых коммуникаций;

г) манипулятора.
Правильный ответ: г.

Ситуационные задачи

1. *Оцените ситуацию и разработайте стратегию.*
Сотрудник постоянно уклоняется от ответственности, переспрашивает, как следует выполнять текущую работу, но в результате все делает весьма старательно. Сотрудник работает в компании более полугода. Чем может быть вызвана эта ситуация?
Правильный ответ: Подобное поведение может быть симптомом как проблем подчиненного, так и неэффективного руководства менеджера.

2. *Оцените ситуацию и найдите решение.*
Менеджер по продажам с окладом в 20 тыс. рублей считает, что для повышения его личного и профессионального статуса ему нужен престижный автомобиль. Он берет кредит и вскоре выясняет, что не справляется с платежами. Дать классификацию конфликта. Выявить причину конфликта. Возможные варианты урегулирования и их последствия.
Правильный ответ: Внутренний конфликт. Купил и теперь не справляется с кредитом. Больше работать, чтобы закрыть кредит.

3. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Как обычно у вас проходит уборка. Обычно процесс уборки проходит неспешно, последовательно. Тратится много времени, все разложено по полочкам и коробочкам.
Правильный ответ: А – администратор.

4. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Вам срочно нужна определенная сумма денег и нужно провернуть какое-либо дельце, чтобы получить необходимую сумму.
Правильный ответ: Е – предприниматель.

5. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
На носу День учителя. Вас назначили ответственным за букет, ваши действия. Обычный букет? Скучно! Если дарить, то что-то креативное, например, букет из фруктов или конфет.
Правильный ответ: Е – предприниматель.

6. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Запланирован очередной выходной с друзьями, необходимо разделить между собой обязанности. Например, приготовить мясо под шашлыки, купить напитки.
Правильный ответ: А – администратор.

7. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
К вам должны прийти сегодня в гости друзья. Но вы задерживаетесь на работе и попросили друзей принести по одному необычному блюду с собой, помочь своих домашних.
Правильный ответ: I – интегратор.

8. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
На выходные ваш брат попросил посидеть с его детьми. Их трое, возраст от 4 до 8 лет. Вам ближе почитать им книгу, полепить, порисовать, может быть вместе приготовить пельмени на полгода вперед (не любите тратить время попросту).
Правильный ответ: Р – производитель.

9. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Вас пригласили на день рождения. Была идея испечь торт и преподнести его виновнику торжества. Вам ближе отказаться и предложить лучше купить торт, так как готовка займет уйму времени, а в этом вы не сильны. Вы не кондитер.
Правильный ответ: Р – производитель.

10. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
В начале любого Нового дела вам ближе найти опытных в этом деле людей и попросить их поделиться знаниями и опытом, спросить совета.
Правильный ответ: I – интегратор.

11. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
В спорном вопросе для вас близко не учитывать мнение каждого. Они знают только теорию, а делаете вы. Зачем сотрясать воздух и тратить время. Лучше пойти и начать делать.
Правильный ответ: Р – производитель.

12. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Грядут изменения, ваши отношения к ним такие: прежде чем внедрить изменения нужно почувствовать настроение людей, коллектива, настроение руководства, настроение важных специалистов, не убегут ли они от таких изменений. Под изменения нужно адаптировать весь коллектив.
Правильный ответ: I – интегратор.

Б1.В.ДВ.03.02	Социальная адаптация и реабилитация молодых инвалидов на рынке труда (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

База тестов

1. Сообщают информацию из внешней среды ... ощущения.

а) проприоцептивные;
б) интероцептивные;
в) органические;
г) экстероцептивные.
Правильный ответ: в

2. Выделение одного объекта или его части посредством механизма внимания в один момент времени является таким свойством восприятия как...

а) предметность;
б) целостность;
в) избирательность;
г) константность.
Правильный ответ: в

3. Соединение существенных свойств и связывание их с классом явлений, называется.

а) умозаключением;
б) обобщением;
в) конкретизацией;
г) анализом.
Правильный ответ: б

4. Сознательное регулирование человеком своего поведения и деятельности, выраженное в умении преодолевать внутренние и внешние трудности при совершении целенаправленных действий и поступков, называется.

а) сознанием;
б) мотивацией;
в) волей;
г) потребностью.
Правильный ответ: в

5. Найдите правильный вариант ответа из четырех предложенных
Психология изучает:

а) жизнь людей;
б) психические процессы и психические свойства личности;
в) строение человека;
г) окружающий нас мир.
Правильный ответ: б

6. Психология как наука о поведении возникла:
а) в XVII в.
б) в XVIII в.
в) в XIX в.
г) в XX в.
Правильный ответ: в

7. Особенности развития психики в онтогенезе изучает психология:
а) медицинская
б) общая
в) социальная

г) возрастная
Правильный ответ: г

8. Высшая форма психического отражения, свойственная только человеку, интегрирующая все другие формы отражения, называется:
а) эмоцией
б) рефлексией
в) сознанием
г) волейконической
д) кратковременной
е) эхонической.
Правильный ответ: в

9. Человек, умеющий влиять на коллектив в системе межличностных отношений, основанных на чувствах симпатии или антипатии, принятия или неприятия, - это:
а) лидер
б) руководитель
в) партнер
г) авторитет
Правильный ответ: г

10. Что из перечисленного является видами ответственности руководителя, как должностного лица:
а) моральная, уголовная, процессуальная
б) дисциплинарная, материальная, уголовная
в) уголовная, материальная, моральная
г) гражданская; уголовная, процессуальная
Правильный ответ: б

11. Совокупность приемов и средств воздействия на управляемый объект для достижения поставленных целей представляет собой:
а) способ воздействия
б) метод воздействия;
в) технологию воздействия
Правильный ответ: а

12. Поток информации, направленный от руководителя к подчиненным составляет:
а) восходящую коммуникацию
б) нисходящую коммуникацию
в) горизонтальную коммуникацию
Правильный ответ: б

13. Какой из перечисленных методов не является методом воздействия руководителя на подчиненных:
а) властного принуждения
б) вознаграждения (поощрения)
в) убеждения
г) моделирования ситуации
Правильный ответ: а

14. Взаимодействие между членами организации, направленное на реализацию функции управления ею:
а) организационное
б) управленческое
в) межличностное
г) межгрупповое
Правильный ответ: б

15. Вид делового общения, в ходе которого осуществляется организованное, целенаправленное взаимодействие руководителя с коллективом посредством обмена мнениями:
а) деловая беседа
б) деловое совещание
в) деловые переговоры
г) публичное выступление
Правильный ответ: б

16. Какой тип темперамента имеет преимущества в некоторых видах монотонной работы:
а) холерик
б) сангвиник
в) меланхолик
г) флегматик
Правильный ответ: г

17. Быстро сходится с людьми, жизнерадостен, легко переключается с одного вида деятельности на другой, но не любит однообразной работы:
а) сангвиник
б) флегматик
в) холерик
г) меланхолик
Правильный ответ: а

18. Слишком впечатлителен, отзывчив и легкораним, медленно осваивается и привыкает к переменам, стеснителен, боязлив, нерешителен:
а) сангвиник
б) флегматик
в) холерик
г) меланхолик
Правильный ответ: г

19. Взаимодействие двух и более людей с целью установления и поддержания межличностных отношений, достижения общего результата – это:
а) общение
б) деятельность
в) обучение
г) игра
Правильный ответ: б

20. Сторона общения, в основе которой лежит взаимный обмен информацией

между партнерами по общению, передача и прием знаний, мнений, чувств, называется:
а) коммуникативной
б) интерактивной
в) перцептивной
г) социальной
Правильный ответ: а

21. Сторона общения, в основе которой лежат процессы восприятия и понимания людьми друг друга, называется:
а) интерактивной
б) перцептивной
в) коммуникативной
г) социальной
Правильный ответ: в

22. Сумма или совокупность психологических характеристик человека, определяющих его место в группе, - это:
а) статус
б) роль
в) образ
г) положение
Правильный ответ: б

23. К организационным конфликтам, которые порождаются противоречиями самой организации, не относится:
а) внешний конфликт целеполагания
б) внутриорганизационный конфликт
в) позиционный конфликт
г) внутриличностный конфликт
Правильный ответ:а, г

24. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: в

25. Своеобразный сплав эмоционального и интеллектуального в группе представляет собой:
а) психические образования группы
б) психические процессы группы
в) социально-психологический климат группы
Правильный ответ: в

26. Коллегиальное рассмотрение всех предложенных альтернатив и полное согласие в процессе выбора лучшей из них составляет суть принципа:
а) консенсуса
б) рациональности

в) конкретности
Правильный ответ: а

27. Неправильное отношение в процессе общения членов группы относится к барьерам:
а) неправильных установок сознания
б) организационно-психологическим
в) социально-психологическим
Правильный ответ: в

28. Понятия «индивид», «личность», «человек», «индивидуальность» по объему содержания находятся в отношении:
а) соподчинения
б) включения
в) предрасположенности
Правильный ответ: б

29. Неформальный лидер:
а) человек, влияющий на поведение членов группы силой своего личного авторитета
б) человек, на которого официально возложены функции управления
в) член группы, который отличается от других индивидуальными особенностями
Правильный ответ: а

30. Организация эффективного взаимодействия в процессе работы экспертов и отсутствие возможности проверки актуальной эффективности принимаемых решений из предлагаемых альтернатив относится к трудностям:
а) взаимодействия исполнителей
б) мотивации исполнителей
в) выбора управленческого решения
Правильный ответ: в

31. Влияние мотивации на групповое поведение человека:
а) повышает эффективность деятельности
б) определяет групповое мнение
в) разобщает групповые интересы
Правильный ответ: а

32. Конгломераты:
а) формальные группы
б) неорганизованные или случайно организованные группы
в) ассоциации
Правильный ответ: б

33. Понятие «жизненный путь» введено в отечественную психологию:
а) Лурией
б) Рубинштейном
в) Ананьевым
Правильный ответ: в

34. Система групповых ожиданий и требований относительно исполнения индивидом социальных ролей называется:

а) позицией
б) экспектацией
в) установкой
Правильный ответ: б

35. Наиболее предпочтительным определением коммуникации можно считать:
а) систему управления посредством информации
б) передачу информации на большом расстоянии
в) связи между людьми в процессе совместной деятельности
Правильный ответ: в

36. Социально-психологический механизм сохранения, накопления и воспроизведения социального опыта членов группы относится к:
а) групповым интересам
б) групповому мнению
в) традициям группы
Правильный ответ: в

37. Таким называется риск в принятии управленческого решения, рассчитанный на ситуативные преимущества стороны, принимающей это решение:
а) конформным
б) целенаправленным
в) мотивированным
Правильный ответ: в

38. Навыки и умения в структуре личности являются психическими:
а) процессами
б) образованиями
в) состояниями
Правильный ответ: б

39. В теории личности Адлера принцип активности нашел свое воплощение в этом понятии:
а) смысл жизни
б) цель жизни
в) целеустремленность
Правильный ответ: б

40. Род трудовой деятельности, требующий специальных знаний и опыта и обеспечивающий условия существования человека – это…
а) специальность
б) профессия
в) работа
Правильный ответ: б

41. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….
а) талант
б) гениальность
в) дар
Правильный ответ: а

42. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям

внешнего мира - это…
а) характер
б) удивление
в) темперамент
Правильный ответ: в

43. Что такое специальность?
а) род трудовой деятельности, требующий специальных знаний
в) более узкая область приложения физических и духовных сил
г) цель труда
Правильный ответ: б

44. Умение правильно оценить себя - это…
а) заниженная самооценка б
б) адекватная самооценка
в) завышенная самооценка
Правильный ответ: бв

45. Индивидуальные особенности личности – это…
а) интерес
б) способность
в) склонность
Правильный ответ: б

46. Психический процесс создания новых образов – это…
а) память
б) внимание
в) воображение
Правильный ответ: б

47. Представление человека о желаемом образе жизни – это…
а) жизненный план
б) мотив
в) профессиональный план
Правильный ответ: а

48. Что такое профессиональный план?
а) представление человека о желаемом образе жизни
б) обоснованное представление об избранной области трудовой деятельности, способах овладения будущей профессией и перспективах профессионального роста.
в) то, что побуждает человека к профессиональной деятельности
Правильный ответ: б

49. Что такое способность?
а) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности
б) побуждения познавательного характера
в) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.
Правильный ответ: а

49. Более узкая область приложения физических и духовных сил человека в рамках

той или иной профессии – это…
а) профессия
б) специальность
в) работа
Правильный ответ: б

50 Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…
а) интерес
б) талант
в) гениальность
Правильный ответ: в

51. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…
а) холерик
б) флегматик
в) меланхолик
Правильный ответ: а

52. Человек живой, подвижный, быстро отзывающийся на окружающие события - это…
а) флегматик
б) холерик
в) сангвиник
Правильный ответ: в

53. Человек легко ранимый, склонный глубоко переживать даже незначительные неудачи - это…
а) меланхолик
б) холерик
в) сангвиник
Правильный ответ: а

54. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?
а) незнание мира профессий
б) незнание зарплаты
в) незнание себя
Правильный ответ: б

55. Меланхолику не рекомендуется работать
а) терапевтом
б) хирургом
в) окулистом
г) рентгенологом
Правильный ответ: б

56. Экстраверту лучше заниматься
а) научной деятельностью
б) конкретным практическим трудом
в) обслуживанием клиентов
г) вычислениями и расчетами
Правильный ответ: в

57. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом
Правильный ответ: б

58. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом
Правильный ответ: в

59. Определение «структура личности» в психологии:
а) классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса
б) градация профессиональных навыков индивида
в) связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.

60. Наиболее предпочтительным определением коммуникации можно считать:
а) систему управления посредством информации;
б) передачу информации на большом расстоянии;
в) связи между людьми в процессе совместной деятельности.
Правильный ответ: в

61. Целью психологии управления является:
а) совершенствование экологической среды;
б) разработка психологических путей повышения эффективности организационных;
в) увеличение товарооборота.
Правильный ответ: б

62. Социально-психологический механизм сохранения, накопления и воспроизведения социального опыта членов группы относится к:
а) групповым интересам;
б) групповому мнению;
в) традициям группы.
Правильный ответ: в

63. Согласно управленческой "решетке" Блейка и Моутона стиль управления руководителя с максимумом внимания к работе, производству и минимумом к людям называется:
а) «Поиск компромиссов»;
б) «Жесткое администрирование»;
в) «Невмешательство».
Правильный ответ: б

64. Словесное воздействие на людей, при котором достигается минимизация потери информации:

а) фасцинация;
б) интеракция;
в) перцепция.
Правильный ответ: а

65. С этим связано преодоление субъективных ошибок, допускаемых руководителем в процессе управленческой деятельности:
а) приобретением опыта деятельности;
б) психологической подготовкой;
в) профессиональной подготовкой.
Правильный ответ: б

66. Стиль принятия решений, при котором принятие решения поручается высокоорганизованной команде, которая способна самостоятельно определять способ достижения цели управления и исполнителей, называется:
а) попустительским;
б) авторитарным;
в) делегирующим.
Правильный ответ: в

67. Таким менеджментом называется управление делами организации, фирмы, когда в разработке и принятии наиболее ценных решений участвуют все члены организации:
а) распределенным;
б) партиципативным;
в) корпоративным.
Правильный ответ: б

68. *Таким называется риск в принятии управленческого решения, рассчитанный на ситуативные преимущества стороны, принимающей это решение:*
а) конформным;
б) целенаправленным;
в) мотивированным.
Правильный ответ: в

69. Навыки и умения в структуре личности являются психическими:
а) процессами;
б) образованиями;
в) состояниями.
Правильный ответ: б

70. Такой компетентностью называется владение руководителем приемами личностного саморазвития, самовыражения, самореализации:
а) личностной;
б) специальной;
в) организационно-методической.
Правильный ответ: а

71. Типы ситуаций принятия решения, которые разделены на закрытые и открытые, предложены:
а) Дружининым;

б) Томашевским;
в) Козелецким.
Правильный ответ: в

72. Деятельность организации, направленная на приведение кадрового потенциала в соответствие целям и стратегии развития:
а) кадровая политика;
б) кадровый резерв;
в) дивизиональная оргструктура.
Правильный ответ: а

73. В теории личности Адлера принцип активности нашел свое воплощение в этом понятии:
а) смысл жизни;
б) цель жизни;
в) целеустремленность.
Правильный ответ: б

74. Род трудовой деятельности, требующий специальных знаний и опыта и обеспечивающий условия существования человека – это…
а) специальность;
б) профессия;
в) работа.
Правильный ответ: б

75. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….
а) талант;
б) гениальность;
в) дар.
Правильный ответ: а

76. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям внешнего мира - это…
а) характер;
б) удивление;
в) темперамент.
Правильный ответ: в

77. Отражение отдельных свойств, предметов, непосредственно воздействующих на органы чувств - это…
а) восприятие;
б) ощущение;
в) чувствительность.
Правильный ответ: б

78. Что такое специальность?
а) род трудовой деятельности, требующий специальных знаний;
в) более узкая область приложения физических и духовных сил;
г) цель труда.
Правильный ответ: б

79. Умение правильно оценить себя - это…

а) заниженная самооценка;
б) адекватная самооценка;
в) завышенная самооценка.
Правильный ответ: б

80. Индивидуальные особенности личности – это…
а) интерес;
б) способность;
в) склонность.
Правильный ответ: б

81. Психический процесс создания новых образов – это…
а) память;
б) внимание;
в) воображение.
Правильный ответ: б

82. Представление человека о желаемом образе жизни – это…
а) жизненный план;
б) мотив;
в) профессиональный план.
Правильный ответ: а

83. Что такое мышление?
а) направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте;
б) процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности человека;
в) длительное сосредоточение внимания на объекте.
Правильный ответ: б

84. Какое представление ложное?
а) временное;
б) визуальное;
в) слуховое.
Правильный ответ: в

85. Что такое профессиональный план?
а) представление человека о желаемом образе жизни;
б) обоснованное представление об избранной области трудовой деятельности, способах овладения будущей профессией и перспективах профессионального роста;
в) то, что побуждает человека к профессиональной деятельности.
Правильный ответ: б

86. Что такое способность?
а) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности;
б) побуждения познавательного характера;
в) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.
Правильный ответ: а

87. Что такое объём?

а) количество объектов, которые могут быть охвачены вниманием одновременно;
б) степень сосредоточенности на объекте;
в) намеренный перенос внимания с одного объекта на другой.
Правильный ответ: а

88. Более узкая область приложения физических и духовных сил человека в рамках той или иной профессии – это…
а) профессия;
б) специальность;
в) работа.
Правильный ответ: б

89. Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…
а) интерес;
б) талант;
в) гениальность.
Правильный ответ: в

90. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…
а) холерик;
б) флегматик;
в) меланхолик.
Правильный ответ: а

91. Человек живой, подвижный, быстро отзывающийся на окружающие события - это…
а) флегматик;
б) холерик;
в) сангвиник.
Правильный ответ: в

92. Человек легко ранимый, склонный глубоко переживать даже незначительные неудачи - это…
а) меланхолик;
б) холерик;
в) сангвиник.
Правильный ответ: а

93. Способность оценивать себя называется:
а) самодеятельность;
б) самооценка;
в) самопрезентация;
г) самовосприятие.
Правильный ответ: б

94. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?
а) незнание мира профессий;
б) незнание зарплаты;
в) незнание себя.
Правильный ответ: б

95. Меланхолику не рекомендуется работать

а) терапевтом;
б) хирургом;
в) окулистом;
г) рентгенологом.
Правильный ответ: б

96. Экстраверту лучше заниматься
а) научной деятельностью;
б) конкретным практическим трудом;
в) обслуживанием клиентов;
г) вычислениями и расчетами.
Правильный ответ: в

97. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом.
Правильный ответ: б

98. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления;
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе;
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.
Правильный ответ: в

99. Определение «структура личности» в психологии:
а) классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса;
б) градация профессиональных навыков индивида;
в) связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.
Правильный ответ: в

100. Мотивы личности в психологии:
а) движущая и направляющая сила деятельности;
б) тайны и желания индивида;
в) факторы, объясняющие поведения индивида.
Правильный ответ: а

101. Адаптация – это:
а) приспособление работников к новым профессиональным, социальным, экономическим условиям труда;
б) взаимное приспособление работников и организации путем постоянной врвбатываемости сотрудников к новым условиям;
в) приспособление организации к изменившимся условиям;
г) процесс повышения квалификации нового сотрудника.
Правильный ответ: а

102. В чем заключается социально-психологический аспект адаптации?

а) приспособление к новым физическим и психологическим условиям;
б) приспособление к относительно новому условию;
в) полное и успешное овладение новой профессией;
г) адаптация к трудовой деятельности на уровне организма работника в целого, результатом чего становятся меньшие изменения и его функционального состояния.
Правильный ответ: а

103.Ученые выделяют следующие виды адаптации:
а) первичная, вторична, функциональная;
б) устойчивая, неустойчивая, прогрессирующая;
в) скрытая, ясная, функциональная;
г) профессиональная, психофизическая, социально-психологическая.
Правильный ответ: г

104. Социальная адаптация – это:
а) приспособление индивида к условиям социальной среды;
б) это явление приспособленности индивида к условиям социальной среды;
в) это результат приобщения индивида к условиям социальной среды;
г) это процесс социализации индивида.
Правильный ответ: а

105. Закончите предложение: «Приспособление индивида к новым изменяющимся условиям окружающей среды - это……»:
а) содействие;
б) конфликт;
в) сотрудничество;
г) адаптация.
Правильный ответ: г.

106. Психические состояния это:
а) временные уровни активности личности;
в) интроспективно вызванные образы;
г) желание человека .
Правильный ответ: а

107. При психическом утомлении человек испытывает:
а) агрессию;
б) снижение сил;
в) чувство фрустрации;
г) радость.
Правильный ответ: б

108. Метод Э. Куэ основан на:
а) мышечной релаксации;
б) медитации;
в) на проникновение в сущность объекта сосредоточения;
г) саморазвитии.
Правильный ответ: а

109. Психика человека условно состоит из следующих компонентов:
а) эмоций, чувств, переживаний;

б) темперамента, характера, воли;
в) подсознания, сознания, моторики.
Правильный ответ: в

110.Обида - это:
а) чувство, возникающее при столкновении человека с явлениями, на которые он не может повлиять;
б) чувство, возникающее при столкновении собственной модели поведения с реальным поведением другого, значимого человека.
Правильный ответ: а

111.«Человек воли» обычно выполняет то, что ему:
а) нравится;
б) хочется, а не нужно;
в) нужно, а не хочется.
Правильный ответ: в

112. Стрессом обычно называют:
а) благоприятные факторы, влияющие на организм;
б) неблагоприятные факторы, влияющие на организм.
Правильный ответ: б

113. Релаксация - это:
а) возбуждение, активизация деятельности;
б) покой, расслабление, отдых.
Правильный ответ: б

114. Блок тренировки в прогрессивной мышечной релаксации
а) воображение;
б) расслабление мышц;
в) расслабление ног;
г) расслабление рук;
д) релаксация.
Правильный ответ: г

115. ____ сравнивал болезненные представления с застрявшими в предсознательной части Эго штифтами, которые можно постепенно выбить и заменить другими
а) Куэ;
б) Маслоу;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: а

116. «Более глубокие стадии аутогенного погружения сопровождаются ощущением легкости, невесомости тела, внутренней свободы, максимальной концентрацией на внутренних ощущениях и переживаниях и являются измененными состояниями сознания активной природы, как неспецифические компенсаторные реакции психики, направленные на оптимизацию психической деятельности в непрерывно изменяющихся условиях окружающей действительности» – описание

а) Куэ;
б) Минкевича;
в) Фрейда;
г) Шульца;
д) Юнга.
Правильный ответ: б

117. «Формулы должны быть _____, — говорит Куэ, — они предназначаются не для нашего сознательного, критически настроенного Я, а исключительно как представление, как детские формулы»
а) взрослыми;
б) волевыми;
в) детскими
г) интересными;
д) позитивными.
Правильный ответ: в

118. Аутогенная тренировка является одним из способов
а) нарушения;
б) переживаний;
в) самовнушения;
г) саморегуляции;
д) снятия стресса.
Правильный ответ: в

119. Аутогипнотический транс – это метод
а) Куэ;
б) Маслоу;
в) Фрейда;
г) Шульца;
д) Юнга.
Правильный ответ: г

120. В переводе с греческого аутотренинг означает
а) autos – мы и genпao – творим;
б) autos – они и genпao – помогают;
в) autos – сам и genпao – помогаю;
г) autos – сам и genпao – понимаю;
д) autos – сам и genпao – рождаю.
Правильный ответ: д

121. Задачи саморегуляции
а) повышение наблюдательности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
б) снижение биологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
в) снижение психофизиологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
г) снижение эффективности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
д) увеличение психофизиологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий.

Правильный ответ: в

122. Йозефом Вольпе родился в
а) 1899 году;
б) 1900 году;
в) 1911 году;
г) 1915 году;
д) 1925 году.
Правильный ответ: г

123. К высшей ступени аутогенной тренировки Шульц относил упражнения, цель которых заключается в тренировке
а) моторики;
б) памяти;
в) процессов воображения;
г) процессов движения;
д) процессов мышления.
Правильный ответ: в

124. К числу позитивных эффектов АТ относят следующее
а) аутогенная тренировка не улучшает психические функции человека: активизирует память, внимание, воображение, образное мышление, усиливает творческий потенциал человека;
б) аутогенная тренировка улучшает физиологическое и социальное функционирование личности;
в) аутогенная тренировка является небольшим средством релаксации;
г) аутогенная тренировка является эффективным средством преодоления стресса, снятия эмоционального и физического;
д) с помощью аутогенной тренировки можно избавиться от невротических симптомов (головной боли, бессонницы, «перебоев в сердце», импотенции и многих других), а также, используя навыки аутогенного погружения в комплексе с другими лечебными факторами (прежде всего, фармакотерапией), значительно повысить эффективность лечения многих хронических заболеваний.
Правильный ответ: г, д

125. Какие методы классификации саморегуляции выделяет Щербатых Ю.В.?
а) биологические;
б) биохимические;
в) природные;
г) физические;
д) химические.
Правильный ответ: б, г

126. Классификацию способов саморегуляции предложил
а) Куэ;
б) Тимофеев;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: б

127. Медитация на цвете повторяется до тех пор, пока пациент не научится

а) визуализировать цветные образы;
б) обучать других;
в) отдыхать;
г) размышлять;
д) фантазировать.
Правильный ответ: а

128. Метод прогрессивной мышечной релаксации был создан
а) Джейкобсоном;
б) Куэ;
в) Фрейдом;
г) Шульцем;
д) Юнгом.
Правильный ответ: а

129. Метод прогрессивной мышечной релаксации позволяет клиенту научиться произвольно управлять
а) вниманием;
б) воображением;
в) мышцами;
г) памятью;
д) степенью напряжения своего тела.
Правильный ответ: д

130. Метод систематической десенсибилизации был предложен
а) Вольпе;
б) Куэ;
в) Фрейдом;
г) Шульцем;
д) Юнгом.
Правильный ответ: а

131. Определение релаксационного состояния как «энергетический антипод стресса, рассматриваемый со стороны его проявлений, особенностей формирования и механизмов запуска» предложил
а) Куэ;
б) Филимоненко;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: б

132. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом
Правильный ответ: б

133. Управление своими эмоциями обычно предусматривает:
а) переживание их;
б) познание их;

в) подчинение им.
Правильный ответ: б

134. С какого процесса начинается адаптация работников в коллективе?
а) приспособления;
б) ориентации;
в) идентификации;
г) аккредитация.
Правильный ответ: б

135. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом
Правильный ответ: в

136. Сам И.Г. Шульц полагал, что этот подготовительный период к медитативным упражнениям должен занимать
а) восемь месяцев тренировки;
б) два месяца тренировки;
в) семь месяцев тренировки;
г) три тренировки;
д) четыре месяца тренировки.
Правильный ответ: а

137. Саморегуляция – это
а) психическое воздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
б) психическое самовоздействие для произвольной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
в) психическое самовоздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
г) психическое самовоздействие для целенаправленной регуляции одной деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
д) физическое самовоздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний.
Правильный ответ: в

138. Фиолетовый цвет – это
а) страх;
б) тревога;
в) уверенность;
г) чувство обеспокоенности;
д) чувство покоя.
Правильный ответ: д

139. Формула аутогенной тренировки (АТ)
а) расслабление + воображение + самовнушение;
б) расслабление + представление + релаксация;
в) расслабление + представление + самовнушение;

д) фантазия + представление + самовнушение.
Правильный ответ: в

140. Цель аутогенной тренировки 1 ступени включает
а) обучение коллективному вхождению в аутогенное состояние;
б) обучение самостоятельному вхождению в аутогенное состояние;
в) оказание влияние на способность передвигаться;
г) снятие избыточного психоэмоционального напряжения;
д) снятие стресса.
Правильный ответ: в

141. Черный цвет – это
а) жалость;
б) радость;
в) спокойствие;
г) тревога;
5д) умиротворение.
Правильный ответ: г

142. Что не относится к физиологическим методам саморегуляции?
а) аутотренинг
б) дыхательная техника;
в) массаж;
г) медитация;
д) мышечная релаксация.
Правильный ответ: а, г

143. Что такое «катарсис»?
а) взаимовыручка;
б) влияние;
в) медитация;
г) помощь;
д) самоочищение.
Правильный ответ: д

144. Шульц рассматривал разработанный им метод аутогенной тренировки как
а) обеспокоенность;
б) релаксацию;
в) самовнушение;
г) спокойствие;
д) фантазию.
Правильный ответ: в

145. Эдмунд Джейкобсон родился в
а) 1888 году;
б) 1889 году;
в) 1900 году;
г) 1905 году;
д) 1909 году.
Правильный ответ: а

II Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на

установления соответствия на открытые вопросы

1. Установите правильную последовательность основных этапов развития психологии:
а) Психология как наука о поведении
б) Психология как наука о сознании
в) Психология как наука о душе
г) Психология как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики
Правильный ответ: в, б, а, г

2. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом
Наука о психике и закономерностях ее проявления и развития –
это _____
Правильный ответ: психология

3. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом:
Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

4. К организационным конфликтам, которые порождаются противоречиями самой организации, не относится:
а) внешний конфликт целеполагания
б) внутриорганизационный конфликт
в) позиционный конфликт
г) внутриличностный конфликт
Правильный ответ: а, г

5. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: б, в

6. Подверженность человека групповому давлению, изменение своего поведения под влиянием других лиц, сознательная уступчивость человека мнению большинства группы для избегания конфликта с ней – это _____
Правильный ответ: конформность

7. Мотивы личности в психологии:
а) движущая и направляющая сила деятельности;
б) желания индивида;
в) факторы, объясняющие поведения индивида.
Правильный ответ: а, б

8. Контактная десенсибилизация – это

а) клиент не представляет себе образы, вызывающие спокойствие, и контактирует с ними напрямую
б) клиент не представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними напрямую
в) клиент не представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними не напрямую
г) клиент представляет себе образы, вызывающие спокойствие, и контактирует с ними напрямую
д) клиент представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними напрямую
Правильный ответ: б, г

9. Установите правильную последовательность основных этапов развития психологии:
а) Психология как наука о поведении
б) Психология как наука о сознании
в) Психология как наука о душе
г) Психология как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики
Правильный ответ: в, б, а, г

10. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: б, в

11. Все психические процессы подразделяются на:
а) познавательные
б) эмоциональные
в) волевые
г) мотивационные
Правильный ответ: а, б, в

12. К методам психологии относятся:
а) эксперимент
б) наблюдение
в) метод тестов
г) обобщение
Правильный ответ: а, б, в

13. Упражнениям АТ соответствуют формулы
а) «Мне дышится свободно и легко»
б) «Моя правая рука холоднее»
в) «Сердце бьется неспокойно»
г) «Солнечное сплетение холодное»
д) «Я абсолютно спокоен»
Правильный ответ: а, д

14. Основание для метода аутогенной тренировки включают приемы
а) взаимопомощи
б) гимнастики
в) иррациональной психотерапии
г) самовнушения
д) хатха – йоги и раджи – йоги
Правильный ответ: г, д

15. Перед началом занятий аутогенной тренировкой
а) выяснить нет ли противопоказаний
б) исключить возраст 20-25 лет
в) исключить наличие нестойкой психопродуктивной симптоматики
г) исключить сосудистую гипотонию ниже 80/40 мм рт ст
д) необходимо оценить все вялотекущие заболевания
Правильный ответ: а, г

16. Высшая ступень развития психики, свойственная только человеку, называется _____
Правильный ответ: сознание

17. Система действий, сцементированных в единое целое побуждающим ее мотивом – это _____
Правильный ответ: мотивация

18. Подверженность человека групповому давлению, изменение своего поведения под влиянием других лиц, сознательная уступчивость человека мнению большинства группы для избегания конфликта с ней – это _____
Правильный ответ: конформизм

19. Способность эмоционально воспринять другого человека, проникнуть в его внутренний мир, принять его со всеми его мыслями и чувствами – это _____
Правильный ответ: эмпатия

20. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом
Наука о психике и закономерностях ее проявления и развития –
это _____
Правильный ответ: психология

21. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом:
Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

21. Врожденные особенности человека, которые обуславливают динамические характеристики интенсивности и скорости реагирования, степени эмоциональной возбудимости и уравновешенности, особенности приспособления к окружающей среде – это _____
Правильный ответ: темперамент

22. В коре головного мозга выделяются следующие зоны:

а) сенсорные
б) моторные
в) центральные
е) практические
Правильный ответ: а, б, в

23. Активное взаимодействие человека со средой, в котором он достигает сознательно поставленной цели, возникшей в результате появления у него определенной потребности, мотива – это _____
Правильный ответ: деятельность

24. Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

25. Какие из перечисленных групп методов не относят к методам управления:
а) административные;
б) правовые;
в) экономические;
г) психологические;
д) управленческо-воспитательные.
Правильный ответ: а, э, г, д

26. Каким из перечисленных признаков не характеризуется благоприятный социально- психологический климат:
а) доверие и высокая требовательность друг к другу
б) доброжелательная и деловая критика
в) давление руководителя на подчиненных
г) удовлетворенность принадлежностью к коллективу
Правильный ответ: б, г

27. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: б, в

28. Что не относится к физиологическим методам саморегуляции?
а) аутотренинг
б) дыхательная техника;
в) массаж;
г) медитация;
д) мышечная релаксация.
Правильный ответ: а, г

30. Основание для метода аутогенной тренировки включают приемы
а) взаимопомощи;

б) гимнастики;
в) иррациональной психотерапии;
г) самовнушения;
д) хатха – йоги и раджи – йоги.
Правильный ответ: г, д

31. Основные рекомендации по выполнению прогрессивной мышечной релаксации
а) всегда максимально усиливайте разницу между напряжением и расслаблением;
б) напрягайте мышцы до ощущения боли;
в) не засыпайте во время упражнения Вам нужно научиться расслабляться в любой момент вашей повседневной деятельности. Не стоит осваивать эту технику для того, чтобы уснуть;
г) никогда максимально усиливайте разницу между напряжением и расслаблением
д) по ходу упражнений обращайте внимание на контраст между ощущениями напряжения и расслабления. Если вы обнаружили, что во время упражнения ваши мысли где-то далеко, сконцентрируйте внимание на мышцах.
Правильный ответ: а, в, д

32. Применение методов саморегуляции помогает достичь трех основных эффектов
а) активизации;
б) восстановления;
в) напряжения;
г) уменьшения психофизиологической реактивности;
д) успокоения.
Правильный ответ: а, б, д

33. Процесс освоения метода аутогенной тренировки
а) включает формирование негативных качеств;
б) включает формирование позитивных эмоционально-волевых качеств;
в) не сопровождается вовлечением личности в регуляцию своего состояния;
г) носит активный, тренирующий характер;
д) носит пассивный характер.
Правильный ответ: б, г

III. Ситуативные задания и задачи:

Ситуационное задание 1
В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?
Ответ. Данное состояние – это синдром профессионального (эмоционального) выгорания. Синдрому профессионального выгорания наиболее подвержены:
Педантичные люди;
Демонстративные;
Эмотивные (впечатлительные);
Люди с низким уровнем профессиональной защищенности (отсутствие опыта, не повышающие свою квалификацию).

Ситуационное задание 2
Существует несколько типов профессионального развития личности. При профориентационной работе с подростком психологу необходимо определить, по какому типу будет развиваться его личность для того, чтобы помочь с выбором профессии и адаптацией в жизни. Какие типы профессионального развития личности выделяются? Какие из этих типов наименее благоприятны, а, следовательно, каким из них необходимо уделять наибольшее внимание при работе?
Ответ. Выделяется 4 типа профессионального развития личности. Наименее благоприятны нестабильный тип и тип с множественными выборами:
Стабильный тип – человек быстро проходит стадию разведки, быстро закрепляется в профессии, самой долгой по времени является стадия стабилизации, человек долго остается на высоте выбранной профессии, утверждаясь в ней;
Обычный тип – проходит все стадии без отклонений;
Нестабильный тип – человек выбрав профессию, закрепляется в ней не длительное время, возвращается в стадию разведки. В течение жизни это повторяется несколько (до трех и более) раз. Стадия стабилизации наступает поздно и длится недолго;
Тип с множественными проблемами – человек, который находится в поиске профессии всю жизнь. Стадия стабилизации практически не наступает.

Ситуационное задание 3
Определите стили поведения в конфликтных ситуациях.
Ответ: К стилям поведения относим:
Сотрудничество
Соперничество
Избегание
Приспособление

Ситуационное задание 4
Сравнить определения «личность» в отечественной и зарубежной литературе.

Ответ: Личность — субъект социокультурной жизни, самораскрывающий свою индивидуальность в контексте социальных отношений, общения и предметной деятельности.

Ситуационное задание 5
Выберите из приведенных признаков те, которые характеризуют: а) поведение животных, б) человеческую деятельность, в) только игру, г) только учение, д) только труд.
Условие развитие психики; упражняемость; деятельность, направленная на усвоение способов выполнения действий; автоматизированность; целенаправленность; мотивированность; условие проявления всех психических реакций; наличие проб и ошибок; направленность на получение результата, удовлетворяющего материальные и духовные потребности людей; наличие притязаний; направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость; деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения.
Ответ. а) поведение животных – автоматизированность, условие проявления всех психических реакций,
б) человеческую деятельность – целенаправленность, наличие проб и ошибок, направленность на получение результата, деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения
в) только игру - направленная на усвоение способов выполнения действий,
г) только учение - направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость

д) только труд – мотивированность, упражняемость

Ситуационное задание 6
Проанализируйте приведенные примеры и поясните, где речь может идти о деятельности, действии, операции.
Татьяна пишет письмо Онегину; Дантес убивает Пушкина на дуэли; Лебедев впервые осуществляет синтез каучука; Кутузов принимает решение оставить Москву; Павлик Морозов доносит на отца; Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии; пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков; Дон Кихот воюет с ветряной мельницей; Планк открывает квантовую структуру света; Иван Грозный убивает своего сына Ивана; Витя Малеев вырабатывает характер; Петр I «прорубает окно в Европу»; Марья Антоновна вышивает гладью; Колумб открывает Америку; Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами; Буратино пишет диктант; Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке.
Ответ. Деятельность - Татьяна пишет письмо Онегину, Дантес убивает Пушкина на дуэли, Лебедев впервые осуществляет синтез каучука, Марья Антоновна вышивает гладью, Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке
Действии - Дон Кихот воюет с ветряной мельницей, пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков, Иван Грозный убивает своего сына Ивана, Колумб открывает Америку, Буратино пишет диктант,
Операции - Павлик Морозов доносит на отца, Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии, Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами

Ситуационное задание 7
Укажите, какие условия стимулируют возникновение и поддержание непроизвольного и произвольного внимания при обучении.
Постановка вопросов; решение небольших задач на протяжении коротких отрезков времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.
Ответ. Возникновение и поддержание непроизвольного внимания происходит через особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); создание привычных условий деятельности.
Возникновение и поддержание произвольного внимания при обучении происходит через решение небольших задач на протяжении коротких отрезков времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; постановку вопросов; наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.

Ситуационное задание 8
Какие особенности внимания иллюстрируют приведенные ниже
примеры из жизни выдающихся людей? От чего зависит их внимание?
1. А. Фурье до 30-летнего возраста отличался необузданно резвым характером и неспособностью к прилежанию, но, познакомившись с началами математики, стал другим человеком, а впоследствии - ученым.
2. Б. Мальбранш случайно и против своего желания начал читать трактат Декарта о

человеке, но чтение это так возбуждающе подействовало на него, что вызвало сильнейшее сердцебиение, из-за которого ему постоянно приходилось откладывать книгу в сторону, чтобы вздохнуть свободно; в итоге он стал картезианцем.
3. Когда мысль И. Ньютона наталкивалась на какую-нибудь научную задачу, он находился во власти постоянного возбуждения, не дающего ему ни минуты покоя.
Ответ. 1 – из неустойчивого, переключаемого внимания в следствии интересной деятельности внимание изменилось на устойчивое.

Ситуационное задание 9
Индивидуальные различия памяти находят свое выражение, в частности, в том, что некоторые люди более продуктивно сохраняют образный материал, другие - словесный, а третьи в равной степени запоминают и тот и другой.
Определите, где в приведенном списке речь идет о наглядно-образном, словесно-логическом (абстрактном) и промежуточном типах памяти.
Сталевары помнят множество оттенков красного цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; продавец помнит цены и вид продукта определенного веса; студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; пожилой учитель помнит в лицо учащихся многих своих выпусков; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений; полиглот свободно владеет 12 языками; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.

Ответ. Наглядно-образная память – сталевары помнят множество оттенков красного цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.
Словесно-логическая (абстрактная) память - закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; полиглот свободно владеет 12 языками.
Промежуточная память - продавец помнит цены и вид продукта определенного веса; студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений.

Ситуационное задание 10
Выберите из приведенного списка особенности следующих видов речи: диалогической, монологической, письменной и внутренней.
Особенности: речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; в значительной степени непроизвольная речь; заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены предыдущими высказываниями собеседников; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.
Ответ. Диалогическая - речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены

предыдущими высказываниями собеседников;
Монологическая - заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи.
Письменная - речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.
Внутренняя - речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); в значительной степени непроизвольная речь.

Ситуационное задание 11
Определите, какие из перечисленных характеристик относятся к личности, а какие - не относятся. Способности, убеждения, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, самосознание, отношения, активность, мышление, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, инстинкты, знания, социальная установка, возрастные особенности, память, воля, желания, потребности, идеалы, самостоятельность, чувства, индивидуальность, авторитетность.
Ответ. Относятся к личности - способности, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, активность, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, социальная установка.
Не относятся – убеждения, самосознание, мышление, инстинкты, знания.

Ситуационное задание 12
Какие из перечисленных характеристик относятся к человеку как к личности, а какие - как к индивиду?
Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, приятный голос, общественная активность, критичность ума, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, вспыльчивость, моральная воспитанность, низкая адаптация к темноте, ригидность, трудолюбие, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, идейная убежденность, внимательность, подвижность, честность, вера, страх, благородство, леность, стресс, меланхолия, авторитет, речь, темперамент, инстинкты, убеждения, знания, задатки, идеалы, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух, гуманность.
Ответ. Личность – Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, общественная активность, критичность ума, вспыльчивость, моральная воспитанность, ригидность, трудолюбие, идейная убежденность, идеалы, гуманность.
Индивид- приятный голос, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, низкая адаптация к темноте, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, внимательность, подвижность, внимательность, подвижность, знания, задатки, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух.

Ситуационное задание 13
Выберите из следующего списка слова, относящиеся к темпераменту. Трудолюбие, настойчивость, сознание, неуравновешенность, музыкальность, сообразительность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, требовательность, принципиальность, быстрое переключение внимания, острота зрения, леность, высокие умственные способности, медлительность, гениальность, сила эмоциональной реакции, богатство мимики, глубина чувств.
Ответ. Темперамент – настойчивость, неуравновешенность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность,

принципиальность, быстрое переключение внимания, медлительность, сила эмоциональной реакции, глубина чувств.

Ситуационное задание 14

Представьте, что вы - президент частной фирмы. Лиц, каких типов темперамента вы хотели бы видеть на следующих должностях и почему: биржевой агент, ваш заместитель, секретарша, агент по рекламе, агент по связям с общественностью, бухгалтер, продавец, водитель транспорта, охранник, референт, имиджмейкер.

Ответ. Биржевой агент – флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Заместитель – сангвиник. Для этой должности подходит активный, настойчивый, но не восприимчивый тип с быстрое переключаемостью внимания.

Агент по рекламе – холерика. Для этой должности подходит активный, креативный, педантичны, реактивный тип.

Агент по связям с общественностью - сангвиник. Для этой должности подходит активный, общительный тип.

Бухгалтер - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Продавец - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Водитель транспорта - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Охранник - холерика. Для этой должности подходит активный, педантичны, реактивный тип.

Референт - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Имиджмейкер - сангвиник. Для этой должности подходит активный, креативный, общительный тип.

Ситуационное задание 15

В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?

Ответ. Эмоциональное выгорание. Чаще всего подвержены эмоционально чувствительные люди и быстрой истощаемостью.

Ситуационное задание 16

_____ управление своим психоэмоциональным состоянием, которое достигается путем воздействия человека на самого себя с помощью слов, мысленных образов, управления мышечным тонусом и дыханием. Вставьте пропущенное слово.

Ответ. Саморегуляция.

Ситуационное задание 17

Прокомментируйте приведенные ситуации. Передается ли темперамент по наследству? Какое значение для коррекции детскородительских отношений имеет согласование темпо-ритмических характеристик поведения?

1. Энергичных, общительных родителей часто раздражает их вялый, пассивный ребенок.

2. Спокойную уравновешенную маму утомляет чрезмерная подвижность и непоседливость ее малыша.

3. Школьник любит, чтобы в уроках ему помогал папа: мама медленно и занудно начинает объяснять все издалека и по порядку, а папа быстро «схватывает» проблему и исправляет ошибку.

4. Дошкольник не любит гулять с сестрой: она садится на скамеечку и читает, а вот с братом они бегают, лазят на деревья, прыгают, начинают бороться..

Ответ. 1. Несоответствие темпераментов. Родители холерики, ребенок – флегматик.2. Несоответствие темпераментов. Мама – флегматик – малыш сангвиник.

Ситуационное задание 18

Выберите из приведенного списка слова, которыми можно описать характер.

Медлительность, впечатлительность, общительность, сила эмоциональной реакции, быстрая адаптация, быстрота мышления, впечатлительность, благородство, трудолюбие, скупость, развязность, агрессивность, вспыльчивость, оптимизм, неряшливость, решительность, дружелюбие, воля, требовательность, инициативность, настойчивость, ранимость, плаксивость, энергичность, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность, бездарность, наглость, самоуверенность, скопидомство, осторожность, тревожность, изобретательность.

Ответ. Медлительность, впечатлительность, общительность, впечатлительность, благородство, трудолюбие, скупость, развязность, агрессивность, вспыльчивость, оптимизм, неряшливость, решительность, дружелюбие, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность.

Ситуационное задание 19

Попробуйте предположить, какие особенности и акцентуации характеров способствовали бы выбору и осуществлению названных видов деятельности.

Учитель математики, хирург, драматический артист, слесарь в домоуправлении, художник-абстракционист, поэт, продавец, вышибала в баре, рекламный агент, шпион, приемщик стеклотары, парикмахер, часовщик, водитель трамвая, проститутка, шоумен, портниха, фельдшер «скорой помощи», вор-карманник, философ, тренер по каратэ, клоун, ювелир, преподаватель музыки, карточный шулер, лесничий, спасатель на лодочной станции, следователь, садовод, дизайнер.

Ответ. Учитель математики, хирург, часовщик – педантичный тип, драматический артист – эмотивный, слесарь в домоуправлении – тревожный, художник-абстракционист – эмотивный, парикмахер, клоун – экзальтированный, тренер по каратэ. следователь – гипертимный.

Ситуационное задание 20

В приведенных примерах выделите условия, способствующие развитию способностей.

1. Отец и мать Коли - художники. Ребенок часто наблюдал их работу, стремился помочь им. С раннего детства много рисовал. Он любил помещать сложные композиции на бумажке величиной со спичечную коробку. На седьмом году жизни Коля совершенно самостоятельно постиг законы перспективы. Мальчик буквально не расставался со своими блокнотами, куда зарисовывал все, что поражало его воображение, будило в нем чувство. Он много наблюдал, рано начал читать специальную литературу, изучал жизнь и деятельность великих художников, посещал картинные галереи, выставки. Двенадцатилетний мальчик увлекся красками, цветом, поисками собственного колорита. К своему творчеству относился с исключительной требовательностью и самокритичностью, работал постоянно и увлеченно. В деревне не ленился вставать ранним утром, чтобы написать восход солнца или пастушка в поле, не упускал случая сделать этюд при луне. Коля прилежно учился в средней художественной школе (по Е. П. Ересь).

2. Ю. Б. Гиппенрейтер приводит пример раннего, в 3,5 года пробуждения интереса к числам. Едва с ними познакомившись, ребенок проводил много времени за пишущей машинкой, печатая последовательно числа натурального ряда от 1 до 2000. Очень скоро он освоил операции сложения и вычитания, практически не задерживаясь, как другие дети, в пределах десятка. В окружении его привлекало все то, что можно было измерить или выразить числами: возраст и годы рождения родственников, вес, температура, расстояния, количество страниц в книгах, цены, железнодорожные расписания и пр. По всем этим поводам он активно спрашивал, переживал, размышлял. Персонажами его воображаемых игр становились числа, которым он приписывал свой характер и поведение. Он сам «открыл» отрицательные числа, операцию умножения.

3. Ученицу Зину в первом классе все считали тупой и бездарной: она не умела связно говорить, не знала, сколько на руках пальцев. Особенно трудно давалась ей арифметика: не умела считать даже до четырех и не имела никакого представления об отвлеченном числе, не умела производить никаких действий над числами. Складывалось впечатление, что у девочки нет памяти и отсутствует сообразительность. Учительница нашла метод, при помощи которого Зина усвоила состав и названия чисел. Учительница заметила, что девочка твердо помнит названия букв. Тогда 22 она решила каждую цифру, начиная с трех, обозначить начальной буквой и составила таблицу из рисунков, цифр и букв — наверху нарисовала морковки, под каждым рисунком - цифру, соответствующую количеству нарисованных морковок, и под ней букву, с которой начиналось название нарисованной цифры. Девочке давалось задание найти соответствующее число. После недельных упражнений она усвоила состав и названия чисел, могла их называть и показывать без букв. Ощутив результаты своего труда, Зина начала упорно работать и поверила в себя. Учительница пристально следила за ее успехами и поощряла девочку. Зина научилась настойчивости, умению преодолевать трудности. Она сравнялась с классом и не отличалась по способностям от сверстников (по Е. П. Ересь).

Ответ. 1. Талан, переданный от родителей и желание мальчика. 2. Тренировка. 3. Индивидуальный подход преподавателя.

Ситуационное задание 21

Определите, где в предложенных ситуациях мы имеем дело с побудительной, а где с тормозной функцией воли.

1. Пятиклассник Вова упорно трудится над задачей по математике, потому что хочет побыстрее пойти к соседу Мише посмотреть по видику фильм с Клодом Ван Даммом, а мама сказала, что пойти можно только после того, как будут сделаны все уроки на завтра.

2. Абитуриент-ветеран Александр Неудачников уже в шестой раз недобирает баллы для поступления на факультет психологии, поэтому будет еще упорнее готовиться для поступления в седьмой раз.

3. Студент-медик Игорь целую ночь перед экзаменом учит анатомию. Латинские названия мышц, костей и нервов путаются и забываются, но Игорь воодушевляет себя мыслью, что он должен сдать этот последний экзамен, чтобы не потерять стипендию.

4. Официант ресторана «Модерн-на-Упе» Жорж Березкин был словесно оскорблен подвыпившим Пьером Афонькиным, облит им водкой «Жириновский», получил в лицо порцию салата а-ля Цезарь, а о его смокинг Пьер вытер руки. Тем не менее официант Березкин стойко перенес содеянное в расчете на щедрые чаевые.

5. Женщина бальзаковского возраста Фаина Константиновна, вес которой составляет 150 кг, третий день сидит на диете, чтобы к субботе вместиться в платье, надеть которое она собирается на свидание с Иннокентием Аркадьевичем.

6. Тринадцатилетний Боб у светофора на Варшавке моет стекла в проезжающих иномарках. Заработанные собственным трудом деньги он бережет от случайных соблазнов, чтобы к весне купить себе кожаную «косуху», как у его кумира Вилли.

Ответ. 1. – побудительная функция; 2. – побудительная функция; 3. – побудительная

функция; 4. - тормозная функция; 5.- побудительная функция; 6. - тормозная функция.

Ситуационное задание 22

Ниже перечислены списки основных, положительных и отрицательных эмоциональных переживаний. Подберите к каждой эмоции из первого списка противоположную из второго списка. Положительные эмоциональные переживания: удовольствие, радость, блаженство, восторг, ликование, восхищение, гордость, самодовольство, удовлетворенность собой, уверенность, доверие, уважение, симпатия, нежность, любовь, умиление, благодарность, спокойная совесть, облегчение, состояние безопасности, предвкушение, злорадство, удовлетворенная месть. Отрицательные эмоциональные переживания: неудовольствие, горе (скорбь), тоска, печаль (грусть), уныние, скука, отчаяние, огорчение, 24 тревога, боязнь, испуг, страх, ужас, жалость, сострадание, разочарование, досада, обида, гнев, ярость, презрение, возмущение (негодование), неприязнь, зависть, злоба, ненависть, злость, ревность, неуверенность (сомнение), недоверие, смущение, стыд, раскаяние, угрызение совести, нетерпение, горечь, отвращение, омерзение.

Ответ. Удовольствие – неудовольствие, радость – тоска, печаль (грусть), уныние; блаженство - возмущение (негодование); восторг – неприязнь; досада; ликование – горечь; восхищение -разочарование; самодовольство - смущение, стыд; удовлетворенность собой - неуверенность (сомнение).

Ситуационное задание 23

В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?

Ответ. Эмоциональное выгорание. Чаще всего подвержены эмоционально чувствительные люди и быстрой истощаемостью.

Ситуационное задание 24

_____ управление своим психоэмоциональным состоянием, которое достигается путем воздействия человека на самого себя с помощью слов, мысленных образов, управления мышечным тонусом и дыханием. Вставьте пропущенное слово.

Ответ. Саморегуляция.

Ситуационное задание 25

Какие из перечисленных характеристик относятся к человеку как к личности, а какие - как к индивиду?

Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, приятный голос, общественная активность, критичность ума, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, вспыльчивость, моральная воспитанность, низкая адаптация к темноте, ригидность, трудолюбие, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, идейная убежденность, внимательность, подвижность, честность, вера, страх, благородство, леность, стресс, меланхолия, авторитет, речь, темперамент, инстинкты, убеждения, знания, задатки, идеалы, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух, гуманность.

Ответ. Личность – Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, общественная активность, критичность ума, вспыльчивость, моральная воспитанность, ригидность, трудолюбие, идейная убежденность, идеалы, гуманность.

Индивид- приятный голос, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, низкая адаптация к темноте, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, внимательность, подвижность, внимательность, подвижность, знания, задатки, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-5.1 Знать: национальные особенности делового общения
УК-5.2 Уметь: учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
УК-5.3 Иметь навыки: создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Б1.В.ДВ.03.01	Деловые коммуникации (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Задания с одним вариантом ответа.

1. Роль деловых коммуникаций в жизни человека заключается в том, что:
а) они являются средством улучшения материального благополучия и повышения социального статуса в целом;
б) они выступают основой профессионального успеха;
в) с их помощью происходит процесс становления личности и ее самореализация;
г) по всем выше перечисленном.
Правильный ответ: г.

2. Личность представляет собой:
а) биологический организм, носитель общих наследственных свойств биологического вида;
б) непохожесть, своеобразие, отличие одного индививда от другого;
в) своеобразие психофизиологической структуры индивида;
г) все то, что есть в человеке надприродного, совокупность уникальных качеств человека, с помощью которых он вносит вклад в общее социальное целое.
Правильный ответ: г.

3. Коммуникация понимается как совместная деятельность участников коммуникации, в ходе которой вырабатывается общий взгляд на вещи и действия с ними в рамках:
а) технократического подхода;
б) деятельностного подхода;
в) когнитивного подхода;
г) мотивационного подхода.
Правильный ответ: б.

4. Элемент коммуникативного процесса, выполняющий функцию генерации и передачи информации с целью оказания влияния, - это:
а) отправитель;
б) сообщение;
в) канал;
г) получатель.
Правильный ответ: а.

5. Функция коммуникации, сущность которой заключается в обмене эмоция между партнерами и изменении эмоционального состояния с помощью собственных переживаний и состояний:
а) побудительная;
б) координационная;
в) эмотивная;
г) преобразовательная.
Правильный ответ: в.

6. Функция коммуникации, сущность которой заключается в осознании и фиксировании своего места в системе ролевых, статусных, деловых, межличностных и прочих связей сообщетсва:
а) контактная;
б) информационная;
в) перцептивная;
г) статусная.
Правильный ответ: г.

7. Процесс взаимосвязи и взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией и опытом, составляет сущность:
а) деловых коммуникаций;
б) повседневных коммуникаций;
в) межличностных коммуникаций;
г) ритуальных коммуникаций.
Правильный ответ: а.

8. Принцип кодекса делового общения, смысл которого можно выразить словами: «Твой вклад должен быть таким, какого требует совместно принятое направление разовора»:
а) кооперативности;
б) достаточности информации;
в) качества информации;
г) целесообразности.
Правильный ответ: а.

9. Деловые коммуникации, которые осуществляются с помощью естественных органов, данных живому существу, называются:
а) прямыми;
б) косвенными;
в) непосредственными;
г) опосредованными.
Правильный ответ: в.

10. Деловые коммуникации, которые направлены на развитие и поддержание контактов в целях решения оперативно-служебных задач, называется:
а) доверительные;
б) официальные;
в) вертикальные;
г) диагональные.
Правильный ответ: б.

11. Функция речи, которая связана с передачей знаний, отношений, желаний и чувств:

а) сигнификативная функция;
б) функция обобщения;
в) регулятивная функция;
г) функция коммуникации.
Правильный ответ: г.

12. Речь, реализуемая различными графическими или техническими средствами и воспринимаемая зрительно:
а) внутренняя речь;
б) внешняя речь;
в) письменная речь;
г) устная речь.
Правильный ответ: в.

13. Принцип речевого воздействия, предполагающий учет культурно-образовательного уровня делового партнера или клиента, их жизненного и производственного опыта:
а) принцип доступности;
б) принцип ассоциативности;
в) принцип экспрессивности;
г) принцип сенсорности.
Правильный ответ: а.

14. Прикосновения и рукопожатия, поглаживания и похлопывания, объятия и поцелуи входят:
а) в визуальную систему;
б) акустическую систему;
в) тактильную систему;
г) ольфакторную систему.
Правильный ответ: в.

15. Функция невербальной коммуникации, сущность которой выражается в использовании невербальных знаков для координации взаимодействия между людьми:
а) функция дополнения;
б) функция опровержения;
в) функция замещения;
г) функция регулирования.
Правильный ответ: г.

16. Мелкий почерк характеризует:
а) людей скрытных, экономных, сдержанных, имеющих самообладание, хладнокровие и наблюдательность;
б) людей, которые легко ориентируются в незнакомой обстановке и умеют решать сложные задачи;
в) людей, склонных к широкому размаху, непрактичности в личной жизни;
г) людей, желающих выдвинуться и обратить на себя внимание.
Правильный ответ: а.

17. Движение мышц лица, отражающее внутреннее эмоциональное состояние, способное предоставить истинную информацию о том, что переживает человек:
а) мимика;
б) пантомимика;
в) кинесика;

г) такесика.
Правильный ответ: а.

18. О чем свидетельствует прикладывание руки к груди и прерывистое прикосновение к собеседнику:
а) о расположении к нему;
б) неискренности по отношению к нему;
в) доминировании над ним;
г) неуверенности в общении с ним.
Правильный ответ: в.

19. Учение о контактах общающихся людей, осуществляемых с помощью прикосновения, - это:
а) кинесика;
б) такесика;
в) просодика;
г) проксемика.
Правильный ответ: б.

20. Дистанция в общении с человеком от 1,2 до 2,5 метра, которая устанавливается в случаях, когда общение происходит с незнакомым человеком:
а) интимная;
б) личная;
в) социальная;
г) публичная.
Правильный ответ: в.

21. Оправдание неприемлемых мыслей, чувств и действий придуманными, этически приемлемыми мотивами:
а) компенсация;
б) рационализация;
в) вытеснение;
г) проекция.
Правильный ответ: б.

22. Стилистический барьер общения возникает:
а) из-за непонятной или неправильной логики и рассуждений;
б) из-за невнятной речи;
в) из-за несоответствия стиля речи и ситуации общения;
г) из-за неприязни или недоверия к коммуникатору.
Правильный ответ: в.

23. Упрощённые мнения относительно отдельных лиц или ситуаций:
а) стереотипы;
б) предвзятые представления;
в) пренебрежения фактами;
г) всё выше перечисленное.
Правильный ответ: а.

24. Установление сходства одного человека с другим:
а) рефлексия;
б) эмпатия;

в) стереотипизация;
г) идентификация.
Правильный ответ: г.

25. Особый способ глубокого и безошибочного восприятия внутреннего мира другого человека:
а) рефлексия;
б) эмпатия;
в) идентификация;
г) стереотипизация.
Правильный ответ: б.

26. Осознание человеком того, как он воспринимается партнёром по общению:
а) рефлексия;
б) эмпатия;
в) идентификация;
г) стереотипизация.
Правильный ответ: а.

27. Феномен, который проявляется в том, что первоначальное отношение к какой-то одной частной стороне личности переносится на весь образ человека, а затем общее впечатление о человеке – на оценку его отдельных качеств, называется:
а) эффектом «ореола»;
б) эффектом «проецирования»;
в) эффектом «первичности»;
г) эффектом «последней информации».
Правильный ответ: а.

28. Защитный механизм, проявляющийся в том, что собственные отрицательные качества человек бессознательно приписывает другому лицу, причём, как правило, в преувеличенном виде:
а) сублимация;
б) компенсация;
в) проекция;
г) отрицание.
Правильный ответ: в.

29. Непроизвольная податливость человека мнению других лиц или группы:
а) суггестия;
б) конформизм;
в) нонконформизм;
г) самоопределение.
Правильный ответ: а.

30. Группа, нормы и правила которой служат для личности образцом:
а) малая группа;
б) группа членства;
в) большая группа;
г) референтная группа.
Правильный ответ: г

31. Определите третью фразу деловой беседы:

а) опровержение доводов собеседника;
б) аргументирование;
в) передача информации;
г) принятие решений.
Правильный ответ: б.

32. Выберите один из этапов фазы передачи информации:
а) «перехватывание» инициативы;
б) формирование предварительного мнения;
в) пробуждение интереса к беседе;
г) осуждение проблем.
Правильный ответ: г.

33. К какой фазе относятся требования- опыт, деликатность и внимание к собеседнику:
а) аргументации;
б) принятия решения и завершения беседы;
в) нейтрализации замечаний собеседников;
г) передача информации?
Правильный ответ: б.

34. При приеме подчиненных работник должен:
а) не проявлять откровенной симпатии и антипатии; +
б) затягивать темы политики, религии или расовой принадлежности;
в) избегать в беседах поддержания злословия в адрес отсутствующих;
г) без причины отказываться от осуждения предписанной темы.
Правильный ответ: в.

35. Как называется процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью и опытом, предполагающим достижение определенного результата:
а) деловые совещания и собрания;
б) публичные выступления;
в) деловые переговоры;
г) деловая беседа.
Правильный ответ: г.

36. Оптимальными днями для переговоров являются:
а) вторник, среда, четверг;
б) понедельник, среда, пятница;
в) вторник, четверг, пятница;
г) понедельник, вторник, среда.
Правильный ответ: а.

37. При каком методе ведения переговоров достигается согласие между партнерами:
а) вариационном методе;
б) методе сотрудничества;
в) компромиссном методе;
г) методе интеграции?
Правильный ответ: в.

38. К какому типу совещаний относятся использование новых идей, разработка перспективных направлений деятельности:
а) информативное собеседование;

б) совещание с целью принятия решения;
в) научное совещание;
г) творческое совещание?
Правильный ответ: г.

39. По основной задаче деловые совещания подразделяются:
а) на инструктивные, оперативные и проблемные;
б) авторитарные, свободные и демократические;
в) разовые, постоянно действующие и периодические;
г) республиканские, отраслевые и межрегиональные.
Правильный ответ: а.

40. Какие правила нужно соблюдать при общении с переводчиком:
а) говорить быстро и напористо;
б) сопровождать речь идеологическими оборотами;
в) использовать профессиональную лексику;
г) произносить не более одного-двух предложений подряд?
Правильный ответ: г.

41. Тип акцентуации, который стремиться к материальному благосостоянию, но не любит трудиться; всего достигает обходными путями, поэтому выражено стремление быть в центре внимания и добиваться своих целей любой ценой:
а) демонстративный
б) возбудимый;
в) педантичный;
г) застревающий.
Правильный ответ: а.

42. Человек, нервная система которого определяется преобладанием возбуждения над торможением, вследствие чего он реагирует очень быстро, часто необдуманно, не успевает затормозить, сдержаться, проявляет нетерпение, порывистость, резкость движений, вспыльчивость, необузданность, несдержанность:
а) флегматик;
б) сангвиник;
в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: в.

43.Человек с сильной, уравновешенной, подвижной нервной системой, обладает быстрой скоростью реакции, его поступки обдуманны, он жизнерадостен, благодаря чему его характеризует высокая сопротивляемость трудностям жизни:
а) флегматик;
б) сангвиник
в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: б.

44. Человек с сильной, уравновешенной, инертной нервной системой, вследствие чего реагирует медленно, неразговорчив, эмоции проявляются замедлено (трудно рассердить, развеселить); обладает высокой работоспособностью:
а) флегматик;
б) сангвиник;

в) холерик;
г) меланхолик.
Правильный ответ: а.

45. Человек со слабой нервной системой, обладающий повышенной чувствительностью даже к слабым раздражителям:
а) флегматик;
б) сангвиник;
в) холерик;
г) меланхолик
Правильный ответ: г.

46. Таким людям, прежде чем принять какое-либо решение, нужно, чтобы их долго обхаживали:
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;
г) наставник.
Правильный ответ: а.

47. Человек этой категории должен непременно принять решение к концу встречи
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;
г) наставник.
Правильный ответ: б.

48. Партнер, который, прикрывается вниманием и заботой о вас, выуживает какие-то сведения, а сам ничего в взамен не сообщает, а если и выдает какую-то информацию, она часто оказывается ложной или к делу не относящейся:
а) ломака;
б) любитель решать все с ходу;
в) разведчик;
г) наставник.
Правильный ответ: в.

Задания с несколькими вариантами ответов, на соответствие и последовательность, пропущенное слово.

1. *Выберите несколько вариантов ответа*
Какая бывает речь (виды речи):
а) коммуникативная;
б) внутренняя;
в) дикторская;
г) письменная.
Правильный ответ: б, г.

2. *Расположите в правильной последовательности этапы проведения беседы:*
а) планирование беседы;
б) передача информации и слушание;
в) завершение беседы;

г) принятие решений;
д) начало беседы.
Ответ: а, д, б, г, в

3. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Переговорный процесс – неотъемлемый элемент деловых отношений, включающий поиск соглашения между *…*, заинтересованными в сотрудничестве, и вместе с тем имеющими свои специфические интересы.
Ответ: деловыми партнерами

4. *Определите соответствия*:

1) мимика	а) учение о контактах общающихся людей, осуществляемых с помощью прикосновения
2) пантомимика	б) совокупность телодвижений, применяемых в процессе человеческого взаимодействия (за исключением движений речевого аппарата)
3) кинесика	в) движение мышц лица, отражающее внутреннее эмоциональное состояние, способное предоставить истинную информацию о том, что переживает человек
4) такесика	г) выразительные движения человека: походка, позы, осанка, общая моторика всего тела

Правильный ответ: 1 – в, 2 – г, 3 – б, 4 – а.

11. *Выберите несколько вариантов ответа*
Особенность невербального общения:
а) его проявление обусловлено импульсами нашего подсознания;
б) отсутствие возможности подделать эти импульсы;
в) его проявлениям доверяют больше, чем вербальному каналу общения.
Правильный ответ: а, б, в.

12. *Расположите в правильной последовательности элементы коммуникативного процесса:*
а) восприятие;
б) канал;
в) получатель сообщения;
г) отправитель;
д) обратная связь;
е) сообщение.
Правильный ответ: г, е, б, в, а, д.

13. *Определите соответствия*:

1) барьер непонимания	а) неприязнь или недоверие к коммуникатору
2) фонетический барьер	б) непонятная или неправильная логика рассуждений
3) стилистический барьер	в) невнятная речь
4) логический барьер	г) социальные, политические, религиозные и профессиональные различия
5) барьер социально-культурного различия	д) незнание отдельных слов или выражений
6) барьер отношений	д) несоответствие стиля речи

Правильный ответ: 1 – д, 2 – в, 3 – е, 4 – б, 5 - г, 6 - а.

14. *Выберите несколько вариантов ответа*
К техникам малого разговора, применяемого в деловой коммуникации, относятся:
а) высказывания - ссылки с приятными ассоциациями для партнера;
б) интересный, увлекательный рассказ;
в) убеждающие деловые сообщения;
г) позитивные констатации событий или фактов, интересующих партнера.
Правильный ответ: а, б, г.

15. *Расположите в правильной последовательности ступени речевого акта:*
а) его восприятие и понимание
б) подготовка и исполнение высказывания
в) обратная связь
Правильный ответ: б, в, а.

16. *Выберите несколько вариантов ответа*
Характерные качества холерика в коммуникативной деятельности это:
а) неусидчивость;
б) суетливость;
в) находчивы в споре;
г) не растрачивают попусту силы;
Правильный ответ: а, б, в.

17. *Определите соответствия между особенностью характера и ее описанием:*

а) ломака	1) заботиться о других в ущерб самому себе
б) разведчик	2) прикрывается заботой, выуживая информацию
в) наставник	3) немедленно принимает решение к концу встречи
г) любитель решать все с ходу	4) кривляется, долго обхаживаемый человек

Правильный ответ: а - 4; б - 2; в - 1; г - 3.

18. *Расположите в правильной последовательности типы темперамента от устойчивого к менее устойчивому.*
а) меланхолик;
б) флегматик;
в) сангвиник;
г) холерик;
Правильный ответ: в, б, г, а.

19. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Критик-человек, который *...* различные произведения: фильмы, книги, музыку и т.д.
Правильный ответ: анализирует.

20. *Вставьте пропущенное слово в определении:*
Деловое совещание — это форма организованного, целенаправленного взаимодействия группы заинтересованных лиц посредством обмена мнениями для выработки и принятия *...*.
Правильный ответ: решения.

21. *Установите соответствие между формами деловых коммуникаций и их понятием:*

1) деловой разговор	а) контакт людей в устной форме, касающийся деловой деятельности и ее различных аспектов
2) деловые переговоры	б) способ открытого коллективного обсуждения проблем группой специалистов

3) деловое совещание	в) особая форма совещания, в котором участвует не менее двух сторон, и результат которого фиксируется в юридическом документе

Правильный ответ: 1 - а ,2 - в ,3 - б.

22. *Выберите несколько вариантов ответа*
Нормами этикета является:
а) вежливость;
б) настойчивость;
в) тактичность;
г) мнительность.
Правильный ответ: а, в.

23. *Расположите в правильной последовательности действия при деловой коммуникации:*
а) выход из контакта;
б) ориентация в ситуации;
в) обсуждение проблемы и принятие решения;
г) установление контакта.
Правильный ответ: г, б, в, а.

24. *Вставьте пропущенное слово*
Защита от манипуляций в общении прежде всего состоит в избегании *...*
а) конфликта;
б) коллег по работе;
в) деловых коммуникаций;
г) манипулятора.
Правильный ответ: г.

Ситуационные задачи

1. *Оцените ситуацию и разработайте стратегию.*
Сотрудник постоянно уклоняется от ответственности, переспрашивает, как следует выполнять текущую работу, но в результате все делает весьма старательно. Сотрудник работает в компании более полугода. Чем может быть вызвана эта ситуация?
Правильный ответ: Подобное поведение может быть симптомом как проблем подчиненного, так и неэффективного руководства менеджера.

2. *Оцените ситуацию и найдите решение.*
Менеджер по продажам с окладом в 20 тыс. рублей считает, что для повышения его личного и профессионального статуса ему нужен престижный автомобиль. Он берет кредит и вскоре выясняет, что не справляется с платежами. Дать классификацию конфликта. Выявить причину конфликта. Возможные варианты урегулирования и их последствия.
Правильный ответ: Внутренний конфликт. Купил и теперь не справляется с кредитом. Больше работать, чтобы закрыть кредит.

3. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Как обычно у вас проходит уборка. Обычно процесс уборки проходит неспешно, последовательно. Тратится много времени, все разложено по полочкам и коробочкам.

Правильный ответ: А – администратор.

4. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Вам срочно нужна определенная сумма денег и нужно провернуть какое-либо дельце, чтобы получить необходимую сумму.
Правильный ответ: Е – предприниматель.

5. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
На носу День учителя. Вас назначили ответственным за букет, ваши действия. Обычный букет? Скучно! Если дарить, то что-то креативное, например, букет из фруктов или конфет.
Правильный ответ: Е – предприниматель.

6. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Запланирован очередной выходной с друзьями, необходимо разделить между собой обязанности. Например, приготовить мясо под шашлыки, купить напитки.
Правильный ответ: А – администратор.

7. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
К вам должны прийти сегодня в гости друзья. Но вы задерживаетесь на работе и попросили друзей принести по одному необычному блюду с собой, помочь своих домашних.
Правильный ответ: I – интегратор.

8. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
На выходные ваш брат попросил посидеть с его детьми. Их трое, возраст от 4 до 8 лет. Вам ближе почитать им книгу, полепить, порисовать, может быть вместе приготовить пельмени на полгода вперед (не любите тратить время попросту).
Правильный ответ: Р – производитель.

9. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Вас пригласили на день рождения. Была идея испечь торт и преподнести его виновнику торжества. Вам ближе отказаться и предложить лучше купить торт, так как готовка займет уйму времени, а в этом вы не сильны. Вы не кондитер.
Правильный ответ: Р – производитель.

10. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (Р – производство результатов, А – администрирование, Е – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:

В начале любого Нового дела вам ближе найти опытных в этом деле людей и попросить их поделиться знаниями и опытом, спросить совета.
Правильный ответ: I – интегратор.

11. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (P – производство результатов, A – администрирование, E – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
В спорном вопросе для вас близко не учитывать мнение каждого. Они знают только теорию, а делаете вы. Зачем сотрясать воздух и тратить время. Лучше пойти и начать делать.
Правильный ответ: P – производитель.

12. Определите типовое поведение носителя одной из четырех функций (P – производство результатов, A – администрирование, E – предпринимательство, I – интеграция) согласно методологии И. Адизеса. Описание ситуации:
Грядут изменения, ваши отношения к ним такие: прежде чем внедрить изменения нужно почувствовать настроение людей, коллектива, настроение руководства, настроение важных специалистов, не убегут ли они от таких изменений. Под изменения нужно адаптировать весь коллектив.
Правильный ответ: I – интегратор.

Б1.В.ДВ.03.02	Социальная адаптация и реабилитация молодых инвалидов на рынке труда (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

База тестов

1. Сообщают информацию из внешней среды ... ощущения.
а) проприоцептивные;
б) интероцептивные;
в) органические;
г) экстероцептивные.
Правильный ответ: в

2. Выделение одного объекта или его части посредством механизма внимания в один момент времени является таким свойством восприятия как...
а) предметность;
б) целостность;
в) избирательность;
г) константность.
Правильный ответ: в

3. Соединение существенных свойств и связывание их с классом явлений, называется.
а) умозаключением;
б) обобщением;
в) конкретизацией;
г) анализом.
Правильный ответ: б

4. Сознательное регулирование человеком своего поведения и деятельности, выраженное в умении преодолевать внутренние и внешние трудности при совершении целенаправленных действий и поступков, называется.

а) сознанием;
б) мотивацией;
в) волей;
г) потребностью.
Правильный ответ: в

5. Найдите правильный вариант ответа из четырех предложенных
Психология изучает:
а) жизнь людей;
б) психические процессы и психические свойства личности;
в) строение человека;
г) окружающий нас мир.
Правильный ответ: б

6. Психология как наука о поведении возникла:
а) в XVII в.
б) в XVIII в.
в) в XIX в.
г) в XX в.
Правильный ответ: в

7. Особенности развития психики в онтогенезе изучает психология:
а) медицинская
б) общая
в) социальная
г) возрастная
Правильный ответ: г

8. Высшая форма психического отражения, свойственная только человеку, интегрирующая все другие формы отражения, называется:
а) эмоцией
б) рефлексией
в) сознанием
г) волейиконической
д) кратковременной
е) эхонической.
Правильный ответ: в

9. *Человек, умеющий влиять на коллектив в системе межличностных отношений, основанных на чувствах симпатии или антипатии, принятия или неприятия, - это:*
а) лидер
б) руководитель
в) партнер
г) авторитет
Правильный ответ: г

10. Что из перечисленного является видами ответственности руководителя, как должностного лица:
а) моральная, уголовная, процессуальная
б) дисциплинарная, материальная, уголовная
в) уголовная, материальная, моральная

г) гражданская; уголовная, процессуальная
Правильный ответ: б

11. Совокупность приемов и средств воздействия на управляемый объект для достижения поставленных целей представляет собой:
а) способ воздействия
б) метод воздействия;
в) технологию воздействия
Правильный ответ: а

12. Поток информации, направленный от руководителя к подчиненным составляет:
а) восходящую коммуникацию
б) нисходящую коммуникацию
в) горизонтальную коммуникацию
Правильный ответ: б

13. Какой из перечисленных методов не является методом воздействия руководителя на подчиненных:
а) властного принуждения
б) вознаграждения (поощрения)
в) убеждения
г) моделирования ситуации
Правильный ответ: а

14. Взаимодействие между членами организации, направленное на реализацию функции управления ею:
а) организационное
б) управленческое
в) межличностное
г) межгрупповое
Правильный ответ: б

15. Вид делового общения, в ходе которого осуществляется организованное, целенаправленное взаимодействие руководителя с коллективом посредством обмена мнениями:
а) деловая беседа
б) деловое совещание
в) деловые переговоры
г) публичное выступление
Правильный ответ: б

16. Какой тип темперамента имеет преимущества в некоторых видах монотонной работы:
а) холерик
б) сангвиник
в) меланхолик
г) флегматик
Правильный ответ: г

17. Быстро сходится с людьми, жизнерадостен, легко переключается с одного

вида деятельности на другой, но не любит однообразной работы:
а) сангвиник
б) флегматик
в) холерик
г) меланхолик
Правильный ответ: а

18. Слишком впечатлителен, отзывчив и легкораним, медленно осваивается и привыкает к переменам, стеснителен, боязлив, нерешителен:
а) сангвиник
б) флегматик
в) холерик
г) меланхолик
Правильный ответ: г

19. Взаимодействие двух и более людей с целью установления и поддержания межличностных отношений, достижения общего результата – это:
а) общение
б) деятельность
в) обучение
г) игра
Правильный ответ: б

20. Сторона общения, в основе которой лежит взаимный обмен информацией между партнерами по общению, передача и прием знаний, мнений, чувств, называется:
а) коммуникативной
б) интерактивной
в) перцептивной
г) социальной
Правильный ответ: а

21. Сторона общения, в основе которой лежат процессы восприятия и понимания людьми друг друга, называется:
а) интерактивной
б) перцептивной
в) коммуникативной
г) социальной
Правильный ответ: в

22. Сумма или совокупность психологических характеристик человека, определяющих его место в группе, - это:
а) статус
б) роль
в) образ
г) положение
Правильный ответ: б

23. К организационным конфликтам, которые порождаются противоречиями самой организации, не относится:
а) внешний конфликт целеполагания

б) внутриорганизационный конфликт
в) позиционный конфликт
г) внутриличностный конфликт
Правильный ответ:а, г

24. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: в

25. Своеобразный сплав эмоционального и интеллектуального в группе представляет собой:
а) психические образования группы
б) психические процессы группы
в) социально-психологический климат группы
Правильный ответ: в

26. Коллегиальное рассмотрение всех предложенных альтернатив и полное согласие в процессе выбора лучшей из них составляет суть принципа:
а) консенсуса
б) рациональности
в) конкретности
Правильный ответ: а

27. Неправильное отношение в процессе общения членов группы относится к барьерам:
а) неправильных установок сознания
б) организационно-психологическим
в) социально-психологическим
Правильный ответ: в

28. Понятия «индивид», «личность», «человек», «индивидуальность» по объему содержания находятся в отношении:
а) соподчинения
б) включения
в) предрасположенности
Правильный ответ: б

29. Неформальный лидер:
а) человек, влияющий на поведение членов группы силой своего личного авторитета
б) человек, на которого официально возложены функции управления
в) член группы, который отличается от других индивидуальными особенностями
Правильный ответ: а

30. Организация эффективного взаимодействия в процессе работы экспертов и отсутствие возможности проверки актуальной эффективности принимаемых решений из предлагаемых альтернатив относится к трудностям:

а) взаимодействия исполнителей
б) мотивации исполнителей
в) выбора управленческого решения
Правильный ответ: в

31. Влияние мотивации на групповое поведение человека:
а) повышает эффективность деятельности
б) определяет групповое мнение
в) разобщает групповые интересы
Правильный ответ: а

32. Конгломераты:
а) формальные группы
б) неорганизованные или случайно организованные группы
в) ассоциации
Правильный ответ: б

33. Понятие «жизненный путь» введено в отечественную психологию:
а) Лурией
б) Рубинштейном
в) Ананьевым
Правильный ответ: в

34. Система групповых ожиданий и требований относительно исполнения индивидом социальных ролей называется:
а) позицией
б) экспектацией
в) установкой
Правильный ответ: б

35. Наиболее предпочтительным определением коммуникации можно считать:
а) систему управления посредством информации
б) передачу информации на большом расстоянии
в) связи между людьми в процессе совместной деятельности
Правильный ответ: в

36. Социально-психологический механизм сохранения, накопления и воспроизведения социального опыта членов группы относится к:
а) групповым интересам
б) групповому мнению
в) традициям группы
Правильный ответ: в

37. Таким называется риск в принятии управленческого решения, рассчитанный на ситуативные преимущества стороны, принимающей это решение:
а) конформным
б) целенаправленным
в) мотивированным
Правильный ответ: в

38. Навыки и умения в структуре личности являются психическими:
а) процессами

б) образованиями
в) состояниями
Правильный ответ: б

39. В теории личности Адлера принцип активности нашел свое воплощение в этом понятии:
а) смысл жизни
б) цель жизни
в) целеустремленность
Правильный ответ: б

40. Род трудовой деятельности, требующий специальных знаний и опыта и обеспечивающий условия существования человека – это…
а) специальность
б) профессия
в) работа
Правильный ответ: б

41. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….
а) талант
б) гениальность
в) дар
Правильный ответ: а

42. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям внешнего мира - это…
а) характер
б) удивление
в) темперамент
Правильный ответ: в

43. Что такое специальность?
а) род трудовой деятельности, требующий специальных знаний
в) более узкая область приложения физических и духовных сил
г) цель труда
Правильный ответ: б

44. Умение правильно оценить себя - это…
а) заниженная самооценка б
б) адекватная самооценка
в) завышенная самооценка
Правильный ответ: бв

45. Индивидуальные особенности личности – это…
а) интерес
б) способность
в) склонность
Правильный ответ: б

46. Психический процесс создания новых образов – это…
а) память
б) внимание

в) воображение
Правильный ответ: б

47. Представление человека о желаемом образе жизни – это…
а) жизненный план
б) мотив
в) профессиональный план
Правильный ответ: а

48. Что такое профессиональный план?
а) представление человека о желаемом образе жизни
б) обоснованное представление об избранной области трудовой деятельности, способах овладения будущей профессией и перспективах профессионального роста.
в) то, что побуждает человека к профессиональной деятельности
Правильный ответ: б

49. Что такое способность?
а) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности
б) побуждения познавательного характера
в) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.
Правильный ответ: а

49. Более узкая область приложения физических и духовных сил человека в рамках той или иной профессии – это…
а) профессия
б) специальность
в) работа
Правильный ответ: б

50 Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…
а) интерес
б) талант
в) гениальность
Правильный ответ: в

51. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…
а) холерик
б) флегматик
в) меланхолик
Правильный ответ: а

52. Человек живой, подвижный, быстро отзывающийся на окружающие события - это…
а) флегматик
б) холерик
в) сангвиник
Правильный ответ: в

53. Человек легко ранимый, склонный глубоко переживать даже незначительные неудачи - это…

а) меланхолик
б) холерик
в) сангвиник
Правильный ответ: а

54. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?
а) незнание мира профессий
б) незнание зарплаты
в) незнание себя
Правильный ответ: б

55. Меланхолику не рекомендуется работать
а) терапевтом
б) хирургом
в) окулистом
г) рентгенологом
Правильный ответ: б

56. Экстраверту лучше заниматься
а) научной деятельностью
б) конкретным практическим трудом
в) обслуживанием клиентов
г) вычислениями и расчетами
Правильный ответ: в

57. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом
Правильный ответ: б

58. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом
Правильный ответ: в

59. Определение «структура личности» в психологии:
а) классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса
б) градация профессиональных навыков индивида
в) связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.

60. Наиболее предпочтительным определением коммуникации можно считать:
а) систему управления посредством информации;
б) передачу информации на большом расстоянии;
в) связи между людьми в процессе совместной деятельности.
Правильный ответ: в

61. Целью психологии управления является:
а) совершенствование экологической среды;
б) разработка психологических путей повышения эффективности организационных;
в) увеличение товарооборота.
Правильный ответ: б

62. Социально-психологический механизм сохранения, накопления и воспроизведения социального опыта членов группы относится к:
а) групповым интересам;
б) групповому мнению;
в) традициям группы.
Правильный ответ: в

63. Согласно управленческой "решетке" Блейка и Моутона стиль управления руководителя с максимумом внимания к работе, производству и минимумом к людям называется:
а) «Поиск компромиссов»;
б) «Жесткое администрирование»;
в) «Невмешательство».
Правильный ответ: б

64. Словесное воздействие на людей, при котором достигается минимизация потери информации:
а) фасцинация;
б) интеракция;
в) перцепция.
Правильный ответ: а

65. С этим связано преодоление субъективных ошибок, допускаемых руководителем в процессе управленческой деятельности:
а) приобретением опыта деятельности;
б) психологической подготовкой;
в) профессиональной подготовкой.
Правильный ответ: б

66. Стиль принятия решений, при котором принятие решения поручается высокоорганизованной команде, которая способна самостоятельно определять способ достижения цели управления и исполнителей, называется:
а) попустительским;
б) авторитарным;
в) делегирующим.
Правильный ответ: в

67. Таким менеджментом называется управление делами организации, фирмы, когда в разработке и принятии наиболее ценных решений участвуют все члены организации:
а) распределенным;
б) партиципативным;
в) корпоративным.
Правильный ответ: б

68. Таким называется риск в принятии управленческого решения, рассчитанный на ситуативные преимущества стороны, принимающей это решение:
а) конформным;
б) целенаправленным;
в) мотивированным.
Правильный ответ: в

69. Навыки и умения в структуре личности являются психическими:
а) процессами;
б) образованиями;
в) состояниями.
Правильный ответ: б

70. Такой компетентностью называется владение руководителем приемами личностного саморазвития, самовыражения, самореализации:
а) личностной;
б) специальной;
в) организационно-методической.
Правильный ответ: а

71. Типы ситуаций принятия решения, которые разделены на закрытые и открытые, предложены:
а) Дружининым;
б) Томашевским;
в) Козелецким.
Правильный ответ: в

72. Деятельность организации, направленная на приведение кадрового потенциала в соответствие целям и стратегии развития:
а) кадровая политика;
б) кадровый резерв;
в) дивизиональная оргструктура.
Правильный ответ: а

73. В теории личности Адлера принцип активности нашел свое воплощение в этом понятии:
а) смысл жизни;
б) цель жизни;
в) целеустремленность.
Правильный ответ: б

74. Род трудовой деятельности, требующий специальных знаний и опыта и обеспечивающий условия существования человека – это…
а) специальность;
б) профессия;
в) работа.
Правильный ответ: б

75. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….
а) талант;

б) гениальность;
в) дар.
Правильный ответ: а

76. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям внешнего мира - это…
а) характер;
б) удивление;
в) темперамент.
Правильный ответ: в

77. Отражение отдельных свойств, предметов, непосредственно воздействующих на органы чувств - это…
а) восприятие;
б) ощущение;
в) чувствительность.
Правильный ответ: б

78. Что такое специальность?
а) род трудовой деятельности, требующий специальных знаний;
в) более узкая область приложения физических и духовных сил;
г) цель труда.
Правильный ответ: б

79. Умение правильно оценить себя - это…
а) заниженная самооценка;
б) адекватная самооценка;
в) завышенная самооценка.
Правильный ответ: б

80. Индивидуальные особенности личности – это…
а) интерес;
б) способность;
в) склонность.
Правильный ответ: б

81. Психический процесс создания новых образов – это…
а) память;
б) внимание;
в) воображение.
Правильный ответ: б

82. Представление человека о желаемом образе жизни – это…
а) жизненный план;
б) мотив;
в) профессиональный план.
Правильный ответ: а

83. Что такое мышление?
а) направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте;
б) процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности человека;

в) длительное сосредоточение внимания на объекте.
Правильный ответ: б

84. Какое представление ложное?
а) временное;
б) визуальное;
в) слуховое.
Правильный ответ: в

85. Что такое профессиональный план?
а) представление человека о желаемом образе жизни;
б) обоснованное представление об избранной области трудовой деятельности, способах овладения будущей профессией и перспективах профессионального роста;
в) то, что побуждает человека к профессиональной деятельности.
Правильный ответ: б

86. Что такое способность?
а) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности;
б) побуждения познавательного характера;
в) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.
Правильный ответ: а

87. Что такое объём?
а) количество объектов, которые могут быть охвачены вниманием одновременно;
б) степень сосредоточенности на объекте;
в) намеренный перенос внимания с одного объекта на другой.
Правильный ответ: а

88. Более узкая область приложения физических и духовных сил человека в рамках той или иной профессии – это…
а) профессия;
б) специальность;
в) работа.
Правильный ответ: б

89. Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…
а) интерес;
б) талант;
в) гениальность.
Правильный ответ: в

90. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…
а) холерик;
б) флегматик;
в) меланхолик.
Правильный ответ: а

91. Человек живой, подвижный, быстро отзывающийся на окружающие события - это…
а) флегматик;

б) холерик;
в) сангвиник.
Правильный ответ: в

92. Человек легко ранимый, склонный глубоко переживать даже незначительные неудачи - это…
а) меланхолик;
б) холерик;
в) сангвиник.
Правильный ответ: а

93. Способность оценивать себя называется:
а) самодеятельность;
б) самооценка;
в) самопрезентация;
г) самовосприятие.
Правильный ответ: б

94. Что не является типичной ошибкой при выборе профессии?
а) незнание мира профессий;
б) незнание зарплаты;
в) незнание себя.
Правильный ответ: б

95. Меланхолику не рекомендуется работать
а) терапевтом;
б) хирургом;
в) окулистом;
г) рентгенологом.
Правильный ответ: б

96. Экстраверту лучше заниматься
а) научной деятельностью;
б) конкретным практическим трудом;
в) обслуживанием клиентов;
г) вычислениями и расчетами.
Правильный ответ: в

97. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом.
Правильный ответ: б

98. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления;
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе;
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.
Правильный ответ: в

99. Определение «структура личности» в психологии:
а) классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса;
б) градация профессиональных навыков индивида;
в) связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.
Правильный ответ: в

100. Мотивы личности в психологии:
а) движущая и направляющая сила деятельности;
б) тайны и желания индивида;
в) факторы, объясняющие поведения индивида.
Правильный ответ: а

101. Адаптация – это:
а) приспособление работников к новым профессиональным, социальным, экономическим условиям труда;
б) взаимное приспособление работников и организации путем постоянной врвбатываемости сотрудников к новым условиям;
в) приспособление организации к изменившимся условиям;
г) процесс повышения квалификации нового сотрудника.
Правильный ответ: а

102. В чем заключается социально-психологический аспект адаптации?
а) приспособление к новым физическим и психологическим условиям;
б) приспособление к относительно новому условию;
в) полное и успешное овладение новой профессией;
г) адаптация к трудовой деятельности на уровне организма работника в целого, результатом чего становятся меньшие изменения и его функционального состояния.
Правильный ответ: а

103.Ученые выделяют следующие виды адаптации:
а) первичная, вторична, функциональная;
б) устойчивая, неустойчивая, прогрессирующая;
в) скрытая, ясная, функциональная;
г) профессиональная, психофизическая, социально-психологическая.
Правильный ответ: г

104. Социальная адаптация – это:
а) приспособление индивида к условиям социальной среды;
б) это явление приспособленности индивида к условиям социальной среды;
в) это результат приобщения индивида к условиям социальной среды;
г) это процесс социализации индивида.
Правильный ответ: а

105. Закончите предложение: «Приспособление индивида к новым изменяющимся условиям окружающей среды - это……»:
а) содействие;
б) конфликт;
в) сотрудничество;

г) адаптация.
Правильный ответ: г.

106. Психические состояния это:
а) временные уровни активности личности;
в) интроспективно вызванные образы;
г) желание человека .
Правильный ответ: а

107. При психическом утомлении человек испытывает:
а) агрессию;
б) снижение сил;
в) чувство фрустрации;
г) радость.
Правильный ответ: б

108. Метод Э. Куэ основан на:
а) мышечной релаксации;
б) медитации;
в) на проникновение в сущность объекта сосредоточения;
г) саморазвитии.
Правильный ответ: а

109. Психика человека условно состоит из следующих компонентов:
а) эмоций, чувств, переживаний;
б) темперамента, характера, воли;
в) подсознания, сознания, моторики.
Правильный ответ: в

110.Обида - это:
а) чувство, возникающее при столкновении человека с явлениями, на которые он не может повлиять;
б) чувство, возникающее при столкновении собственной модели поведения с реальным поведением другого, значимого человека.
Правильный ответ: а

111.«Человек воли» обычно выполняет то, что ему:
а) нравится;
б) хочется, а не нужно;
в) нужно, а не хочется.
Правильный ответ: в

112. Стрессом обычно называют:
а) благоприятные факторы, влияющие на организм;
б) неблагоприятные факторы, влияющие на организм.
Правильный ответ: б

113. Релаксация - это:
а) возбуждение, активизация деятельности;
б) покой, расслабление, отдых.
Правильный ответ: б

114. Блок тренировки в прогрессивной мышечной релаксации
а) воображение;
б) расслабление мышц;
в) расслабление ног;
г) расслабление рук;
д) релаксация.
Правильный ответ: г

115. ____ сравнивал болезненные представления с застрявшими в предсознательной части Эго штифтами, которые можно постепенно выбить и заменить другими
а) Куэ;
б) Маслоу;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: а

116. «Более глубокие стадии аутогенного погружения сопровождаются ощущением легкости, невесомости тела, внутренней свободы, максимальной концентрацией на внутренних ощущениях и переживаниях и являются измененными состояниями сознания активной природы, как неспецифические компенсаторные реакции психики, направленные на оптимизацию психической деятельности в непрерывно изменяющихся условиях окружающей действительности» – описание
а) Куэ;
б) Минкевича;
в) Фрейда;
г) Шульца;
д) Юнга.
Правильный ответ: б

117. «Формулы должны быть _____, — говорит Куэ, — они предназначаются не для нашего сознательного, критически настроенного Я, а исключительно как представление, как детские формулы»
а) взрослыми;
б) волевыми;
в) детскими
г) интересными;
д) позитивными.
Правильный ответ: в

118. Аутогенная тренировка является одним из способов
а) нарушения;
б) переживаний;
в) самовнушения;
г) саморегуляции;
д) снятия стресса.
Правильный ответ: в

119. Аутогипнотический транс – это метод
а) Куэ;

б) Маслоу;
в) Фрейда;
г) Шульца;
д) Юнга.
Правильный ответ: г

120. В переводе с греческого аутотренинг означает
а) autos – мы и gennao – творим;
б) autos – они и gennao – помогают;
в) autos – сам и gennao – помогаю;
г) autos – сам и gennao – понимаю;
д) autos – сам и gennao – рождаю.
Правильный ответ: д

121. Задачи саморегуляции
а) повышение наблюдательности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
б) снижение биологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
в) снижение психофизиологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
г) снижение эффективности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий;
д) увеличение психофизиологической напряженности, выраженности стрессовых реакций и предотвращение их нежелательных последствий.
Правильный ответ: в

122. Йозефом Вольпе родился в
а) 1899 году;
б) 1900 году;
в) 1911 году;
г) 1915 году;
д) 1925 году.
Правильный ответ: г

123. К высшей ступени аутогенной тренировки Шульц относил упражнения, цель которых заключается в тренировке
а) моторики;
б) памяти;
в) процессов воображения;
г) процессов движения;
д) процессов мышления.
Правильный ответ: в

124. К числу позитивных эффектов АТ относят следующее
а) аутогенная тренировка не улучшает психические функции человека: активизирует память, внимание, воображение, образное мышление, усиливает творческий потенциал человека;
б) аутогенная тренировка улучшает физиологическое и социальное функционирование личности;
в) аутогенная тренировка является небольшим средством релаксации;
г) аутогенная тренировка является эффективным средством преодоления

стресса, снятия эмоционального и физического;
д) с помощью аутогенной тренировки можно избавиться от невротических симптомов (головной боли, бессонницы, «перебоев в сердце», импотенции и многих других), а также, используя навыки аутогенного погружения в комплексе с другими лечебными факторами (прежде всего, фармакотерапией), значительно повысить эффективность лечения многих хронических заболеваний.
Правильный ответ: г, д

125. Какие методы классификации саморегуляции выделяет Щербатых Ю.В.?
а) биологические;
б) биохимические;
в) природные;
г) физические;
д) химические.
Правильный ответ: б, г

126. Классификацию способов саморегуляции предложил
а) Куэ;
б) Тимофеев;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: б

127. Медитация на цвете повторяется до тех пор, пока пациент не научится
а) визуализировать цветные образы;
б) обучать других;
в) отдыхать;
г) размышлять;
д) фантазировать.
Правильный ответ: а

128. Метод прогрессивной мышечной релаксации был создан
а) Джейкобсоном;
б) Куэ;
в) Фрейдом;
г) Шульцем;
д) Юнгом.
Правильный ответ: а

129. Метод прогрессивной мышечной релаксации позволяет клиенту научиться произвольно управлять
а) вниманием;
б) воображением;
в) мышцами;
г) памятью;
д) степенью напряжения своего тела.
Правильный ответ: д

130. Метод систематической десенсибилизации был предложен
а) Вольпе;
б) Куэ;

в) Фрейдом;
г) Шульцем;
д) Юнгом.
Правильный ответ: а

131. Определение релаксационного состояния как «энергетический антипод стресса, рассматриваемый со стороны его проявлений, особенностей формирования и механизмов запуска» предложил
а) Куэ;
б) Филимоненко;
в) Фрейд;
г) Шульц;
д) Юнг.
Правильный ответ: б

132. Структура личности в психологии:
а) классификация профессиональных навыков человека;
б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
в) этапы прохождения личностного роста индивидом
Правильный ответ: б

133. Управление своими эмоциями обычно предусматривает:
а) переживание их;
б) познание их;
в) подчинение им.
Правильный ответ: б

134. С какого процесса начинается адаптация работников в коллективе?
а) приспособления;
б) ориентации;
в) идентификации;
г) аккредитация.
Правильный ответ: б

135. Личность это в психологии (определение):
а) человек на всех стадиях взросления
б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе
в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом
Правильный ответ: в

136. Сам И.Г. Шульц полагал, что этот подготовительный период к медитативным упражнениям должен занимать
а) восемь месяцев тренировки;
б) два месяца тренировки;
в) семь месяцев тренировки;
г) три тренировки;
д) четыре месяца тренировки.
Правильный ответ: а

137. Саморегуляция – это
а) психическое воздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
б) психическое самовоздействие для произвольной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
в) психическое самовоздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
г) психическое самовоздействие для целенаправленной регуляции одной деятельности организма, его процессов, реакций и состояний;
д) физическое самовоздействие для целенаправленной регуляции всесторонней деятельности организма, его процессов, реакций и состояний.
Правильный ответ: в

138. Фиолетовый цвет – это
а) страх;
б) тревога;
в) уверенность;
г) чувство обеспокоенности;
д) чувство покоя.
Правильный ответ: д

139. Формула аутогенной тренировки (АТ)
а) расслабление + воображение + самовнушение;
б) расслабление + представление + релаксация;
в) расслабление + представление + самовнушение;
д) фантазия + представление + самовнушение.
Правильный ответ: в

140. Цель аутогенной тренировки 1 ступени включает
а) обучение коллективному вхождению в аутогенное состояние;
б) обучение самостоятельному вхождению в аутогенное состояние;
в) оказание влияние на способность передвигаться;
г) снятие избыточного психоэмоционального напряжения;
д) снятие стресса.
Правильный ответ: в

141. Черный цвет – это
а) жалость;
б) радость;
в) спокойствие;
г) тревога;
5д) умиротворение.
Правильный ответ: г

142. Что не относится к физиологическим методам саморегуляции?
а) аутотренинг
б) дыхательная техника;
в) массаж;
г) медитация;
д) мышечная релаксация.
Правильный ответ: а, г

143. Что такое «катарсис»?
а) взаимовыручка;
б) влияние;
в) медитация;
г) помощь;
д) самоочищение.
Правильный ответ: д

144. Шульц рассматривал разработанный им метод аутогенной тренировки как
а) обеспокоенность;
б) релаксацию;
в) самовнушение;
г) спокойствие;
д) фантазию.
Правильный ответ: в

145. Эдмунд Джейкобсон родился в
а) 1888 году;
б) 1889 году;
в) 1900 году;
г) 1905 году;
д) 1909 году.
Правильный ответ: а

II Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на установления соответствия на открытые вопросы

1. Установите правильную последовательность основных этапов развития психологии:
а) Психология как наука о поведении
б) Психология как наука о сознании
в) Психология как наука о душе
г) Психология как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики
Правильный ответ: в, б, а, г

2. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом
Наука о психике и закономерностях ее проявления и развития –
это _____
Правильный ответ: психология

3. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом:
Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

4. К организационным конфликтам, которые порождаются противоречиями самой организации, не относится:
а) внешний конфликт целеполагания
б) внутриорганизационный конфликт

в) позиционный конфликт
г) внутриличностный конфликт
Правильный ответ: а, г

5. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: б, в

6. Подверженность человека групповому давлению, изменение своего поведения под влиянием других лиц, сознательная уступчивость человека мнению большинства группы для избегания конфликта с ней – это _____
Правильный ответ: конформность

7. Мотивы личности в психологии:
а) движущая и направляющая сила деятельности;
б) желания индивида;
в) факторы, объясняющие поведения индивида.
Правильный ответ: а, б

8. Контактная десенсибилизация – это
а) клиент не представляет себе образы, вызывающие спокойствие, и контактирует с ними напрямую
б) клиент не представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними напрямую
в) клиент не представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними не напрямую
г) клиент представляет себе образы, вызывающие спокойствие, и контактирует с ними напрямую
д) клиент представляет себе образы, вызывающие страх, и контактирует с ними напрямую
Правильный ответ: б, г

9. Установите правильную последовательность основных этапов развития психологии:
а) Психология как наука о поведении
б) Психология как наука о сознании
в) Психология как наука о душе
г) Психология как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики
Правильный ответ: в, б, а, г

10. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность

д) организованность
Правильный ответ: б, в

11. Все психические процессы подразделяются на:
а) познавательные
б) эмоциональные
в) волевые
г) мотивационные
Правильный ответ: а, б, в

12. К методам психологии относятся:
а) эксперимент
б) наблюдение
в) метод тестов
г) обобщение
Правильный ответ: а, б, в

13. Упражнениям АТ соответствуют формулы
а) «Мне дышится свободно и легко»
б) «Моя правая рука холоднее»
в) «Сердце бьется неспокойно»
г) «Солнечное сплетение холодное»
д) «Я абсолютно спокоен»
Правильный ответ: а, д

14. Основание для метода аутогенной тренировки включают приемы
а) взаимопомощи
б) гимнастики
в) иррациональной психотерапии
г) самовнушения
д) хатха – йоги и раджи – йоги
Правильный ответ: г, д

15. Перед началом занятий аутогенной тренировкой
а) выяснить нет ли противопоказаний
б) исключить возраст 20-25 лет
в) исключить наличие нестойкой психопродуктивной симптоматики
г) исключить сосудистую гипотонию ниже 80/40 мм рт ст
д) необходимо оценить все вялотекущие заболевания
Правильный ответ: а, г

16. Высшая ступень развития психики, свойственная только человеку, называется _____
Правильный ответ: сознание

17. Система действий, сцементированных в единое целое побуждающим ее мотивом – это _____
Правильный ответ: мотивация

18. Подверженность человека групповому давлению, изменение своего поведения под влиянием других лиц, сознательная уступчивость человека мнению большинства группы для избегания конфликта с ней – это _____

Правильный ответ: конформизм

19. Способность эмоционально воспринять другого человека, проникнуть в его внутренний мир, принять его со всеми его мыслями и чувствами – это _____
Правильный ответ: эмпатия

20. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом
Наука о психике и закономерностях ее проявления и развития –
это _____
Правильный ответ: психология

21. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом:
Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

21. Врожденные особенности человека, которые обуславливают динамические характеристики интенсивности и скорости реагирования, степени эмоциональной возбудимости и уравновешенности, особенности приспособления к окружающей среде – это _____
Правильный ответ: темперамент

22. В коре головного мозга выделяются следующие зоны:
а) сенсорные
б) моторные
в) центральные
е) практические
Правильный ответ: а, б, в

23. Активное взаимодействие человека со средой, в котором он достигает сознательно поставленной цели, возникшей в результате появления у него определенной потребности, мотива – это _____
Правильный ответ: деятельность

24. Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____
Правильный ответ: психика

25. Какие из перечисленных групп методов не относят к методам управления:
а) административные;
б) правовые;
в) экономические;
г) психологические;
д) управленческо-воспитательные.
Правильный ответ: а, э, г, д

26. Каким из перечисленных признаков не характеризуется благоприятный социально- психологический климат:

а) доверие и высокая требовательность друг к другу
б) доброжелательная и деловая критика
в) давление руководителя на подчиненных
г) удовлетворенность принадлежностью к коллективу
Правильный ответ: б, г

27. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:
а) целенаправленность
б) интегрированность
в) иерархичность
г) мотивированность
д) организованность
Правильный ответ: б, в

28. Что не относится к физиологическим методам саморегуляции?
а) аутотренинг
б) дыхательная техника;
в) массаж;
г) медитация;
д) мышечная релаксация.
Правильный ответ: а, г

30. Основание для метода аутогенной тренировки включают приемы
а) взаимопомощи;
б) гимнастики;
в) иррациональной психотерапии;
г) самовнушения;
д) хатха – йоги и раджи – йоги.
Правильный ответ: г, д

31. Основные рекомендации по выполнению прогрессивной мышечной релаксации
а) всегда максимально усиливайте разницу между напряжением и расслаблением;
б) напрягайте мышцы до ощущения боли;
в) не засыпайте во время упражнения Вам нужно научиться расслабляться в любой момент вашей повседневной деятельности. Не стоит осваивать эту технику для того, чтобы уснуть;
г) никогда максимально усиливайте разницу между напряжением и расслаблением
д) по ходу упражнений обращайте внимание на контраст между ощущениями напряжения и расслабления. Если вы обнаружили, что во время упражнения ваши мысли где-то далеко, сконцентрируйте внимание на мышцах.
Правильный ответ: а, в, д

32. Применение методов саморегуляции помогает достичь трех основных эффектов
а) активизации;
б) восстановления;
в) напряжения;
г) уменьшения психофизиологической реактивности;
д) успокоения.
Правильный ответ: а, б, д

33. Процесс освоения метода аутогенной тренировки
а) включает формирование негативных качеств;
б) включает формирование позитивных эмоционально-волевых качеств;
в) не сопровождается вовлечением личности в регуляцию своего состояния;
г) носит активный, тренирующий характер;
д) носит пассивный характер.
Правильный ответ: б, г

III. Ситуативные задания и задачи:

Ситуационное задание 1
В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?
Ответ. Данное состояние – это синдром профессионального (эмоционального) выгорания. Синдрому профессионального выгорания наиболее подвержены:
Педантичные люди;
Демонстративные;
Эмотивные (впечатлительные);
Люди с низким уровнем профессиональной защищенности (отсутствие опыта, не повышающие свою квалификацию).

Ситуационное задание 2
Существует несколько типов профессионального развития личности. При профориентационной работе с подростком психологу необходимо определить, по какому типу будет развиваться его личность для того, чтобы помочь с выбором профессии и адаптацией в жизни. Какие типы профессионального развития личности выделяются? Какие из этих типов наименее благоприятны, а, следовательно, каким из них необходимо уделять наибольшее внимание при работе?
Ответ. Выделяется 4 типа профессионального развития личности. Наименее благоприятны нестабильный тип и тип с множественными выборами:
Стабильный тип – человек быстро проходит стадию разведки, быстро закрепляется в профессии, самой долгой по времени является стадия стабилизации, человек долго остается на высоте выбранной профессии, утверждаясь в ней;
Обычный тип – проходит все стадии без отклонений;
Нестабильный тип – человек выбрав профессию, закрепляется в ней не длительное время, возвращается в стадию разведки. В течение жизни это повторяется несколько (до трех и более) раз. Стадия стабилизации наступает поздно и длится недолго;
Тип с множественными проблемами – человек, который находится в поиске профессии всю жизнь. Стадия стабилизации практически не наступает.

Ситуационное задание 3
Определите стили поведения в конфликтных ситуациях.
Ответ: К стилям поведения относим:
Сотрудничество
Соперничество
Избегание
Приспособление

Ситуационное задание 4
Сравнить определения «личность» в отечественной и зарубежной литературе.

Ответ: Личность — субъект социокультурной жизни, самораскрывающий свою индивидуальность в контексте социальных отношений, общения и предметной деятельности.

Ситуационное задание 5
Выберите из приведенных признаков те, которые характеризуют: а) поведение животных, б) человеческую деятельность, в) только игру, г) только учение, д) только труд.
Условие развитие психики; упражняемость; деятельность, направленная на усвоение способов выполнения действий; автоматизированность; целенаправленность; мотивированность; условие проявления всех психических реакций; наличие проб и ошибок; направленность на получение результата, удовлетворяющего материальные и духовные потребности людей; наличие притязаний; направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость; деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения.
Ответ. а) поведение животных – автоматизированность, условие проявления всех психических реакций,
б) человеческую деятельность – целенаправленность, наличие проб и ошибок, направленность на получение результата, деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения
в) только игру - направленная на усвоение способов выполнения действий,
г) только учение - направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость
д) только труд – мотивированность, упражняемость

Ситуационное задание 6
Проанализируйте приведенные примеры и поясните, где речь может идти о деятельности, действии, операции.
Татьяна пишет письмо Онегину; Дантес убивает Пушкина на дуэли; Лебедев впервые осуществляет синтез каучука; Кутузов принимает решение оставить Москву; Павлик Морозов доносит на отца; Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии; пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков; Дон Кихот воюет с ветряной мельницей; Планк открывает квантовую структуру света; Иван Грозный убивает своего сына Ивана; Витя Малеев вырабатывает характер; Петр I «прорубает окно в Европу»; Марья Антоновна вышивает гладью; Колумб открывает Америку; Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами; Буратино пишет диктант; Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке.
Ответ. Деятельность - Татьяна пишет письмо Онегину, Дантес убивает Пушкина на дуэли, Лебедев впервые осуществляет синтез каучука, Марья Антоновна вышивает гладью, Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке
Действии - Дон Кихот воюет с ветряной мельницей, пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков, Иван Грозный убивает своего сына Ивана, Колумб открывает Америку, Буратино пишет диктант,
Операции - Павлик Морозов доносит на отца, Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии, Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами

Ситуационное задание 7
Укажите, какие условия стимулируют возникновение и поддержание непроизвольного и произвольного внимания при обучении.
Постановка вопросов; решение небольших задач на протяжении коротких отрезков

времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.
Ответ. Возникновение и поддержание непроизвольного внимания происходит через особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); создание привычных условий деятельности.
Возникновение и поддержание произвольного внимания при обучении происходит через решение небольших задач на протяжении коротких отрезков времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; постановку вопросов; наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.

Ситуационное задание 8
Какие особенности внимания иллюстрируют приведенные ниже
примеры из жизни выдающихся людей? От чего зависит их внимание?
1. А. Фурье до 30-летнего возраста отличался необузданно резвым характером и неспособностью к прилежанию, но, познакомившись с началами математики, стал другим человеком, а впоследствии - ученым.
2. Б. Мальбранш случайно и против своего желания начал читать трактат Декарта о человеке, но чтение это так возбуждающе подействовало на него, что вызвало сильнейшее сердцебиение, из-за которого ему постоянно приходилось откладывать книгу в сторону, чтобы вздохнуть свободно; в итоге он стал картезианцем.
3. Когда мысль И. Ньютона наталкивалась на какую-нибудь научную задачу, он находился во власти постоянного возбуждения, не дающего ему ни минуты покоя.
Ответ. 1 – из неустойчивого, переключаемого внимания в следствии интересной деятельности внимание изменилось на устойчивое.

Ситуационное задание 9
Индивидуальные различия памяти находят свое выражение, в частности, в том, что некоторые люди более продуктивно сохраняют образный материал, другие - словесный, а третьи в равной степени запоминают и тот и другой.
Определите, где в приведенном списке речь идет о наглядно-образном, словесно-логическом (абстрактном) и промежуточном типах памяти.
Сталевары помнят множество оттенков красного цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; продавец помнит цены и вид продукта определенного веса; студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; пожилой учитель помнит в лицо учащихся многих своих выпусков; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений; полиглот свободно владеет 12 языками; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.

Ответ. Наглядно-образная память – сталевары помнят множество оттенков красного

цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.
Словесно-логическая (абстрактная) память - закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; полиглот свободно владеет 12 языками.
Промежуточная память - продавец помнит цены и вид продукта определенного веса; студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений.

Ситуационное задание 10
Выберите из приведенного списка особенности следующих видов речи: диалогической, монологической, письменной и внутренней.
Особенности: речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; в значительной степени непроизвольная речь; заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены предыдущими высказываниями собеседников; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.
Ответ. Диалогическая - речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены предыдущими высказываниями собеседников;
Монологическая - заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи.
Письменная - речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.
Внутренняя - речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); в значительной степени непроизвольная речь.

Ситуационное задание 11
Определите, какие из перечисленных характеристик относятся к личности, а какие - не относятся. Способности, убеждения, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, самосознание, отношения, активность, мышление, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, инстинкты, знания, социальная установка, возрастные особенности, память, воля, желания, потребности, идеалы, самостоятельность, чувства, индивидуальность, авторитетность.
Ответ. Относятся к личности - способности, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, активность, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, социальная установка.
Не относятся – убеждения, самосознание, мышление, инстинкты, знания.

Ситуационное задание 12
Какие из перечисленных характеристик относятся к человеку как к личности, а какие - как к индивиду?
Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, приятный голос, общественная активность, критичность ума, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, вспыльчивость, моральная воспитанность, низкая адаптация к темноте, ригидность, трудолюбие, плохая пространственная координация,

голубые глаза, хороший слух, идейная убежденность, внимательность, подвижность, честность, вера, страх, благородство, леность, стресс, меланхолия, авторитет, речь, темперамент, инстинкты, убеждения, знания, задатки, идеалы, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух, гуманность.
Ответ. Личность – Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, общественная активность, критичность ума, вспыльчивость, моральная воспитанность, ригидность, трудолюбие, идейная убежденность, идеалы, гуманность.
Индивид- приятный голос, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, низкая адаптация к темноте, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, внимательность, подвижность, внимательность, подвижность, знания, задатки, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух.

Ситуационное задание 13
Выберите из следующего списка слова, относящиеся к темпераменту. Трудолюбие, настойчивость, сознание, неуравновешенность, музыкальность, сообразительность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, требовательность, принципиальность, быстрое переключение внимания, острота зрения, леность, высокие умственные способности, медлительность, гениальность, сила эмоциональной реакции, богатство мимики, глубина чувств.
Ответ. Темперамент – настойчивость, неуравновешенность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, принципиальность, быстрое переключение внимания, медлительность, сила эмоциональной реакции, глубина чувств.

Ситуационное задание 14
Представьте, что вы - президент частной фирмы. Лиц, каких типов темперамента вы хотели бы видеть на следующих должностях и почему: биржевой агент, ваш заместитель, секретарша, агент по рекламе, агент по связям с общественностью, бухгалтер, продавец, водитель транспорта, охранник, референт, имиджмейкер.
Ответ. Биржевой агент – флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.
Заместитель – сангвиник. Для этой должности подходит активный, настойчивый, но не восприимчивый тип с быстрое переключаемостью внимания.
Агент по рекламе – холерика. Для этой должности подходит активный, креативный, педантичны, реактивный тип.
Агент по связям с общественностью - сангвиник. Для этой должности подходит активный, общительный тип.
Бухгалтер - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.
Продавец - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.
Водитель транспорта - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.
Охранник - холерика. Для этой должности подходит активный, педантичны, реактивный тип.
Референт - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.
Имиджмейкер - сангвиник. Для этой должности подходит активный, креативный,

общительный тип.

Ситуационное задание 15
В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?
Ответ. Эмоциональное выгорание. Чаще всего подвержены эмоционально чувствительные люди и быстрой истощаемостью.

Ситуационное задание 16
_____ управление своим психоэмоциональным состоянием, которое достигается путем воздействия человека на самого себя с помощью слов, мысленных образов, управления мышечным тонусом и дыханием. Вставьте пропущенное слово.
Ответ. Саморегуляция.

Ситуационное задание 17
Прокомментируйте приведенные ситуации. Передается ли темперамент по наследству? Какое значение для коррекции детскородительских отношений имеет согласование темпо-ритмических характеристик поведения?

1. Энергичных, общительных родителей часто раздражает их вялый, пассивный ребенок.
2. Спокойную уравновешенную маму утомляет чрезмерная подвижность и непоседливость ее малыша.
3. Школьник любит, чтобы в уроках ему помогал папа: мама медленно и занудно начинает объяснять все издалека и по порядку, а папа быстро «схватывает» проблему и исправляет ошибку.
4. Дошкольник не любит гулять с сестрой: она садится на скамеечку и читает, а вот с братом они бегают, лазят на деревья, прыгают, начинают бороться..

Ответ. 1. Несоответствие темпераментов. Родители холерики, ребенок – флегматик.2. Несоответствие темпераментов. Мама – флегматик – малыш сангвиник.

Ситуационное задание 18
Выберите из приведенного списка слова, которыми можно описать характер.
Медлительность, впечатлительность, общительность, сила эмоциональной реакции, быстрая адаптация, быстрота мышления, впечатлительность, благородство, трудолюбие, скупость, развязность, агрессивность, вспыльчивость, оптимизм, неряшливость, решительность, дружелюбие, воля, требовательность, инициативность, настойчивость, ранимость, плаксивость, энергичность, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность, бездарность, наглость, самоуверенность, скопидомство, осторожность, тревожность, изобретательность.

Ответ. Медлительность, впечатлительность, общительность, впечатлительность, благородство, трудолюбие, скупость, развязность, агрессивность, вспыльчивость, оптимизм, неряшливость, решительность, дружелюбие, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность, наблюдательность, жизнерадостность, находчивость, сообразительность.

Ситуационное задание 19
Попробуйте предположить, какие особенности и акцентуации характеров способствовали бы выбору и осуществлению названных видов деятельности.
Учитель математики, хирург, драматический артист, слесарь в домоуправлении,

художник-абстракционист, поэт, продавец, вышибала в баре, рекламный агент, шпион, приемщик стеклотары, парикмахер, часовщик, водитель трамвая, проститутка, шоумен, портниха, фельдшер «скорой помощи», вор-карманник, философ, тренер по каратэ, клоун, ювелир, преподаватель музыки, карточный шулер, лесничий, спасатель на лодочной станции, следователь, садовод, дизайнер.

Ответ. Учитель математики, хирург, часовщик – педантичный тип, драматический артист – эмотивный, слесарь в домоуправлении – тревожный, художник-абстракционист – эмотивный, парикмахер, клоун – экзальтированный, тренер по каратэ. следователь – гипертимный.

Ситуационное задание 20

В приведенных примерах выделите условия, способствующие развитию способностей.

1. Отец и мать Коли - художники. Ребенок часто наблюдал их работу, стремился помочь им. С раннего детства много рисовал. Он любил помещать сложные композиции на бумажке величиной со спичечную коробку. На седьмом году жизни Коля совершенно самостоятельно постиг законы перспективы. Мальчик буквально не расставался со своими блокнотами, куда зарисовывал все, что поражало его воображение, будило в нем чувство. Он много наблюдал, рано начал читать специальную литературу, изучал жизнь и деятельность великих художников, посещал картинные галереи, выставки. Двенадцатилетний мальчик увлекся красками, цветом, поисками собственного колорита. К своему творчеству относился с исключительной требовательностью и самокритичностью, работал постоянно и увлеченно. В деревне не ленился вставать ранним утром, чтобы написать восход солнца или пастушка в поле, не упускал случая сделать этюд при луне. Коля прилежно учился в средней художественной школе (по Е. П. Ересь).

2. Ю. Б. Гиппенрейтер приводит пример раннего, в 3,5 года пробуждения интереса к числам. Едва с ними познакомившись, ребенок проводил много времени за пишущей машинкой, печатая последовательно числа натурального ряда от 1 до 2000. Очень скоро он освоил операции сложения и вычитания, практически не задерживаясь, как другие дети, в пределах десятка. В окружении его привлекало все то, что можно было измерить или выразить числами: возраст и годы рождения родственников, вес, температура, расстояния, количество страниц в книгах, цены, железнодорожные расписания и пр. По всем этим поводам он активно спрашивал, переживал, размышлял. Персонажами его воображаемых игр становились числа, которым он приписывал свой характер и поведение. Он сам «открыл» отрицательные числа, операцию умножения.

3. Ученицу Зину в первом классе все считали тупой и бездарной: она не умела связно говорить, не знала, сколько на руках пальцев. Особенно трудно давалась ей арифметика: не умела считать даже до четырех и не имела никакого представления об отвлеченном числе, не умела производить никаких действий над числами. Складывалось впечатление, что у девочки нет памяти и отсутствует сообразительность. Учительница нашла метод, при помощи которого Зина усвоила состав и названия чисел. Учительница заметила, что девочка твердо помнит названия букв. Тогда 22 она решила каждую цифру, начиная с трех, обозначить начальной буквой и составила таблицу из рисунков, цифр и букв — наверху нарисовала морковки, под каждым рисунком - цифру, соответствующую количеству нарисованных морковок, и под ней букву, с которой начиналось название нарисованной цифры. Девочке давалось задание найти соответствующее число. После недельных упражнений она усвоила состав и названия чисел, могла их называть и показывать без букв. Ощутив результаты своего труда, Зина начала упорно работать и поверила в себя. Учительница пристально следила за ее успехами и поощряла девочку. Зина научилась настойчивости, умению преодолевать трудности. Она сравнялась с классом и не отличалась по способностям от сверстников (по Е. П. Ересь).

Ответ. 1. Талан, переданный от родителей и желание мальчика. 2. Тренировка. 3.

Индивидуальный подход преподавателя.

Ситуационное задание 21

Определите, где в предложенных ситуациях мы имеем дело с побудительной, а где с тормозной функцией воли.

1. Пятиклассник Вова упорно трудится над задачей по математике, потому что хочет побыстрее пойти к соседу Мише посмотреть по видику фильм с Клодом Ван Даммом, а мама сказала, что пойти можно только после того, как будут сделаны все уроки на завтра.

2. Абитуриент-ветеран Александр Неудачников уже в шестой раз недобирает баллы для поступления на факультет психологии, поэтому будет еще упорнее готовиться для поступления в седьмой раз.

3. Студент-медик Игорь целую ночь перед экзаменом учит анатомию. Латинские названия мышц, костей и нервов путаются и забываются, но Игорь воодушевляет себя мыслью, что он должен сдать этот последний экзамен, чтобы не потерять стипендию.

4. Официант ресторана «Модерн-на-Упе» Жорж Березкин был словесно оскорблен подвыпившим Пьером Афонькиным, облит им водкой «Жириновский», получил в лицо порцию салата а-ля Цезарь, а о его смокинг Пьер вытер руки. Тем не менее официант Березкин стойко перенес содеянное в расчете на щедрые чаевые.

5. Женщина бальзаковского возраста Фаина Константиновна, вес которой составляет 150 кг, третий день сидит на диете, чтобы к субботе вместиться в платье, надеть которое она собирается на свидание с Иннокентием Аркадьевичем.

6. Тринадцатилетний Боб у светофора на Варшавке моет стекла в проезжающих иномарках. Заработанные собственным трудом деньги он бережет от случайных соблазнов, чтобы к весне купить себе кожаную «косуху», как у его кумира Вилли.

Ответ. 1. – побудительная функция; 2. – побудительная функция; 3. – побудительная функция; 4. - тормозная функция; 5.- побудительная функция; 6. - тормозная функция.

Ситуационное задание 22

Ниже перечислены списки основных, положительных и отрицательных эмоциональных переживаний. Подберите к каждой эмоции из первого списка противоположную из второго списка. Положительные эмоциональные переживания: удовольствие, радость, блаженство, восторг, ликование, восхищение, гордость, самодовольство, удовлетворенность собой, уверенность, доверие, уважение, симпатия, нежность, любовь, умиление, благодарность, спокойная совесть, облегчение, состояние безопасности, предвкушение, злорадство, удовлетворенная месть. Отрицательные эмоциональные переживания: неудовольствие, горе (скорбь), тоска, печаль (грусть), уныние, скука, отчаяние, огорчение, 24 тревога, боязнь, испуг, страх, ужас, жалость, сострадание, разочарование, досада, обида, гнев, ярость, презрение, возмущение (негодование), неприязнь, зависть, злоба, ненависть, злость, ревность, неуверенность (сомнение), недоверие, смущение, стыд, раскаяние, угрызение совести, нетерпение, горечь, отвращение, омерзение.

Ответ. Удовольствие – неудовольствие, радость – тоска, печаль (грусть), уныние; блаженство - возмущение (негодование); восторг – неприязнь; досада; ликование – горечь; восхищение -разочарование; самодовольство - смущение, стыд; удовлетворенность собой - неуверенность (сомнение).

Ситуационное задание 23

В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?

Ответ. Эмоциональное выгорание. Чаще всего подвержены эмоционально чувствительные люди и быстрой истощаемостью.

Ситуационное задание 24

_____ управление своим психоэмоциональным состоянием, которое достигается путем воздействия человека на самого себя с помощью слов, мысленных образов, управления мышечным тонусом и дыханием. Вставьте пропущенное слово.

Ответ. Саморегуляция.

Ситуационное задание 25

Какие из перечисленных характеристик относятся к человеку как к личности, а какие - как к индивиду?

Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, приятный голос, общественная активность, критичность ума, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, вспыльчивость, моральная воспитанность, низкая адаптация к темноте, ригидность, трудолюбие, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, идейная убежденность, внимательность, подвижность, честность, вера, страх, благородство, леность, стресс, меланхолия, авторитет, речь, темперамент, инстинкты, убеждения, знания, задатки, идеалы, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух, гуманность.

Ответ. Личность – Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, общественная активность, критичность ума, вспыльчивость, моральная воспитанность, ригидность, трудолюбие, идейная убежденность, идеалы, гуманность.

Индивид- приятный голос, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, низкая адаптация к темноте, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, внимательность, подвижность, внимательность, подвижность, знания, задатки, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух.

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

УК-6.1 Знать: принципы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

УК-6.2 Уметь: самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста

УК-6.3 Иметь навыки: действий в условиях неопределенности с корректировкой планов по их реализации с учетом имеющихся ресурсов

Б1.О.05	Управление проектами в животноводстве (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР ОДНОГО ПРАВИЛЬНОГО ВАРИАНТА ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Выберите верное определение проекта.

1) это процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества. ;
2) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
3) системный комплекс плановых документов, содержащих системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
4) финансирование строительства, реконструкции и/или эксплуатации объекта инфраструктуры, разработки месторождения полезных ископаемых или иного проекта, которое осуществляется посредством привлечения заемного финансирования.
Правильный ответ: 1.

2. К основным элементам проекта относятся:
1) замысел, средство реализации, цели реализации;
2) замысел, участники проекта, цели реализации;
3) программа, средство реализации, цели реализации;
4) замысел, средство реализации, план.
Правильный ответ: 1.

3.В системе управления проектами выделяют три составляющие:
1)план проекта, информационная система управления, проектный офис;
2)бюджет проекта, информационная система управления, проектный офис;
3)методология управления проектами, информационная система управления, проектный офис;
4) план проекта, информационная система управления, методология управления проектами
Правильный ответ: 3.

4. К основным участникам проекта относятся
1) заказчик, инвестор, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта
2) заказчик, инвестор, проектировщик, исполнитель, руководитель проекта, менеджер проекта
3) заказчик, инвестор, проектировщик, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта
4) заказчик, инвестор, проектировщик, руководитель проекта, менеджер проекта
Правильный ответ: 3.

5.Управление проектами включает множество процессов, которые можно объединить в пять групп процессов:
1) планирование; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
2) инициация; планирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
3) инициация; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
4) планирование; проектирование; выполнение; завершение проекта.
Правильный ответ: 2.

6. Какой термин определяется как «процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества»

1) план
2) проект
3) управление проектами
4) офис проекта
Правильный ответ: 2.

7. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления - это
1) проектировщик
2) команда проекта
3) организация-поставщик
4) исполнитель
Правильный ответ: 2.

8.Какой термин определяется как «практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов»
1) проектирование
2) прогнозирование
3) управление проектами
4) мониторинг и контроль
Правильный ответ: 3.

9. По масштабу проекта выделяют следующие виды:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 2.

10. По объемам финансирования (масштабу) проекты можно разделить на:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 1.

11. По размерности (классу проекта) проекты можно разделить на:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 4.

12. Основные принципы, на которых осуществляется проектное финансирование.
1) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип целевого использования, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.

2) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип ритмичности, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.
3) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
4) принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
Правильный ответ: 1.

13. Элементы проектного финансирования, влияющие на структуру сделки в рамках проектного финансирования:
1) серьезные объемы инвестиций, высокая доля заемных средств по отношению по отношению к собственным средствам спонсоров проекта, длительные сроки, распределение рисков.
2) серьезные объемы инвестиций, высокие затраты на предынвестиционной фазе, длительные сроки, распределение рисков.
3) серьезные объемы инвестиций, существенная доля бремени финансирования на частный сектор, длительные сроки, распределение рисков.
4) серьезные объемы инвестиций, длительные сроки, распределение рисков.
Правильный ответ: 1.

14. К основным выгодам банка в проектном финансировании можно отнести:
1) отсутствие рисков, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
2) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, улучшение имиджа банка
3) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
4) увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
Правильный ответ: 3.

15. Назовите этапы развития проектного финансирования:
1) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг. ; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
2) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
3) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.

4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
Правильный ответ: 2.

16.Сетевая диаграмма является
1)графическим отображением работ проекта и зависимостей между ними
2) сетевой моделью в графическом виде как множество вершин, которые соответствуют работам, связанным линиями.
3) оба ответа верны.
4)нет правильного ответа
Правильный ответ: 3.

17.Матрица ответственности - это
1) закрепление работ за конкретными исполнителями
2) определение списка работ по проекту
3)определение зависимостей между работами
4)определение функций работников
Правильный ответ: 3.

18.Структура разбиения работ является
1) главным процессом по созданию системы управления проектом
2) иерархической структурой последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных работ
3) основой для понимания членами команды состава и зависимостей работ по проекту
4)все ответы верны.
Правильный ответ: 2.

19.Управление материальными ресурсами представляет собой
1)функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов;
3) подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 2.

20.Процессы управления закупками проекта включают в себя три основных элемента:
1) планирование закупок; осуществление закупок; закрытие закупок;
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок;
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов;
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

21.Управление закупками ресурсов представляет собой

1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 1

22.Управление снабжением ресурсами представляет собой
1)подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4)процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 4

23.В практике проектного управления различают следующие формы снабжения:
1) унимодальную и складскую
2) транзитную, унимодальную и складскую
3) транзитную и складскую
4) транзитную и унимодальную
Правильный ответ: 3

24.Процессы управления снабжением проекта включают в себя три основных элемента:
1) управление поставками; управление запасами; управление распределением.
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

25.Управлением запасами представляет собой
1) контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 1

26.Управление поставками представляет собой

1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 2

27. Окружающая среда проекта – это:
1) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
2) совокупность всех участников проектов и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
3) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта.
Правильный ответ: 1

28. Дайте определение понятию «управление проектом»:
1) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
2) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта;
3) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.
4) это искусство и умение скоординировать людей, оборудование, материалы, деньги и последовательность работ по реализации проекта во времени и в рамках утвержденной стоимости.
Правильный ответ: 1

29. Кто или что является наиболее ценным ресурсом при управлении проектами?
1) идеи;
2) работа;
3) действие;
4) люди.
Правильный ответ: 4

30. К какому аспекту управления проектами относится разработка документации, планирование работ, инжиниринг, бюджеты, отчеты и др.?
1) смешанному;
2) социальному;
3) культурологическому;
4) техническому.
Правильный ответ:4

31. Основанный на знании объективный законов и опыте, ведущий к практическим результатам творческий акт целенаправленного воздействия субъекта управления на объект – это:
1) управление;
2) администрирование;
3) координация;
4) управленческое решение.
Правильный ответ:1

32. Дайте определение понятию «программа».
1) группа взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью и условиями выполнения;
2) совокупность эффективных решений по развитию проекта;
3) группа проектов предприятия и мероприятия по их выполнению.
Правильный ответ:1

33. Бюджет проекта – это:
1) себестоимость продукции проекта;
2) объем всех затрат, необходимых и достаточных для успешной реализации проекта;
3) структура, состав и значение статей расходов, необходимых для реализации проекта и статей доходов, возникающих в результате проекта.
Правильный ответ:3

34. Инициатором проекта является:
1) субъект деятельности, заинтересованный в достижении основной цели результатов проекта;
2) участник, осуществляющий финансирование проекта и заинтересованный в достижении финансовых результатов;
3) субъект, являющийся носителем основной идеи проекта и инициативы по его реализации.
Правильный ответ:3

35. Будущие затраты проекта делятся на:
1) единовременные (непериодические) и операционные (периодические);
2) повторяющиеся и постоянные;
3) калькуляционные и косвенные.
Правильный ответ:3

36. Что такое команда проекта?
1) группа специалистов, работающих над реализацией проекта;
2) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта;
3) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
Правильный ответ:3

37. На каком этапе развития команды проекта происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом?
1) ликвидация;
2) нормализация;

3) формирование;
4) адаптация.
Правильный ответ: 4

38. Что подразумевает под собой этап нормализации команды проекта?
1) первое знакомство участников команды друг с другом и с проектом. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) на этом этапе происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом;
3) на этом этапе возникают тесные профессиональные и межличностные связи между участниками команды, формируется общая система ценностей. Возникает привязанность к команде, желание отстоять ее интересы и добиться целей проекта;
4) на этом этапе идет продуктивная работа по достижению целей проекта.
Правильный ответ: 3

39. К какому стилю поведения руководителя относится удовлетворение потребностей команды в направлении деятельности и организации работы, а также высоком уровне социоэмоциональной поддержки?
1) минимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
2) максимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
3) максимальное количество выдаваемых заданий и максимальное влияние межличностных отношений;
4) максимальное количество выдаваемых заданий и минимальное влияние межличностных отношений.
Правильный ответ:3

40. Что является преимуществом функциональной организационной структуры?
1) интересы проекта могут вступать в противоречие с интересами функциональных руководителей;
2) при реализации новых проектов не нарушаются иерархические связи и не изменяются обязанности сотрудников;
3) при реализации новых проектов изменяются обязанности сотрудников;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников независимо от функциональных подразделений.
Правильный ответ: 2

41. Что представляет собой проектно-ориентированный подход?
1) формирование команд, относительно независимых от основной организационной структуры предприятия;
2) при данном подходе не изменяются обязанности сотрудников;
3) профессиональные подразделения наиболее эффективно выполняют полученные задания в рамках своей компетенции, так как имеют достаточно узкую специализацию;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников в пределах подразделений.
Правильный ответ:1

42. Кто несет полную ответственность за достижение конечных целей проекта?
1) только исполнители;
2) инвестор;
3) заказчик;

4) управляющий проектом.
Правильный ответ: 4

43. К какой организационной структуре относится сокращение текущих расходов?
1) функциональная организационная структура;
2) матричная организационная структура;
3) проектно-ориентированная организационная структура;
4) смешанная организационная структура.
Правильный ответ: 2

44. Что должен уметь донести до членов команды управляющий?
1) цели, задачи и планируемый результат проекта?
2) затраты, время и ход реализации проекта;
3) меры по сокращению текущих расходов проекта;
4) правильное распределение полномочий между функциональными подразделениями.
Правильный ответ:1

45. При работе над проектом Ваш клиент просит, чтобы Вы выполнили некоторые дополнительные задачи, которые не были включены в формальный контракт. Как Вам следует на это отреагировать?
1) удовлетворить просьбу клиента и, тем самым, продемонстрировать стремление к сотрудничеству, чтобы гарантировать будущий бизнес;
2) отказаться от выполнения просьбы и сообщить о случившемся вышестоящему руководству;
3) согласиться выполнить просьбу клиента, но попросить его внести формальное изменение в контракт;
4) созвать совещание команды проекта с целью изменения содержания проекта.
Правильный ответ:3

46. В каких случаях возникает потребность в организации проектно-ориентированной структуры?
1) при необходимости координации работы более чем двух подразделений;
2) при выделении обособленных структурных образований с целью выполнения конкретной целевой работы;
3) при осуществлении конкретного проекта;
4) при создании неформальных органов управления организацией.
Правильный ответ:3

47. В организационных структурах какого типа проектам уделяется меньше всего внимания?
1) функциональная структура;
2) матричная структура;
3) проектно-ориентированная структура.
Правильный ответ: 1

48.Какого типа связи между должностями и структурными подразделениями подразумеваются в сложных проектах?
1) вертикальные;
2) горизонтальные;
3) диагональные (комбинированные);
4) линейные.
Правильный ответ: 3

49. Субконтрактором является:
1) участник проекта, берущий на себя обязательства перед контрактором за выполнение отдельных работ, предоставление продукции или услуг;
2) участник проекта, которому делегированы полномочия по управлению деятельностью, направленной на достижение целей проекта;
3) юридическое или физическое лицо, являющееся покупателем или пользователем результатов проекта.
Правильный ответ: 1

50. Детальные решения по организационной структуре управления проектом закрепляются:
1) в положениях о структурных подразделениях, в должностных инструкциях, матрицах разделения административных задач управления, сетевых матрицах, профессиограммах;
2) в календарных планах, сетевых графиках;
3) в технических спецификациях, технических заданиях и рабочих проектах.
Правильный ответ: 1

51. Недостатками матричных организационных структур являются:
1) нарушение принципа единоначалия, что дезориентирует персонал и вызывает множество конфликтов;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) дублирование функциональных должностей и снижение эффективности использования ресурсов.
Правильный ответ:4

52. Оценка и приемка-передача результатов проекта заказчику, анализ выполнения работ проекта и разрешение всех спорных вопросов между участниками проекта - это:
1) контроль проекта;
2) выполнение работ по проекту;
3) завершение проекта;
4) планирование проекта.
Правильный ответ:3

53. Какого типа завершения проекта не существует?
1) нормальный;
2) долгосрочный;
3) форсможорный;
4) сверхсрочный.
Правильный ответ: 4

54.Что подразумевает под собой процесс инициации проекта?
1) первое знакомство управляющего с сущностью проекта. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) придание проекту инвестиционной привлекательности и работа по его продвижению;
3) маркетинговые мероприятия по исследованию сегмента рынка, на котором реализуется новый проект.
Правильный ответ:2

55. Сущность метода Дельфы, применяемого для генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется.
Правильный ответ:1
56. Сущность метода номинальной группы, применяемого для
генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение.
Правильный ответ:1

57. Что представляет собой процесс декомпозиции работ?
1) разбивка проекта на более мелкие составляющие;
2) укрупнение работ проекта для облегчения процесса планирования;
3) процесс детализации планов, применяемых в процессе управления проектом;
4) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта.
Правильный ответ:1

58.Что представляет собой процесс выполнения работ проекта:
1) выполнение всех процессов и функций управления на всех фазах жизненного цикла проекта;
2) произведение запланированных работ, корректировка и усовершенствование планов;

3) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
4) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.
Правильный ответ:2

59. Когда проект завершается в соответствии с контрактами, его результаты передаются заказчику и проводятся итоговые финансовые взаиморасчеты, такое завершение проекта считают:
1) долгосрочным;
2) форсможорным;
3) досрочным;
4) нормальным.
Правильный ответ:4

60. Каким считается срок службы товара со дня передачи товара заказчику (потребителю), если он заранее не установлен:
1) 2 года;
2) 5 лет;
3) 10 лет;
4) 6 месяцев.
Правильный ответ: 3

61.Если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта, например, тестирование готового продукта или планирование, и завершает проект раньше срока, такое завершение считают:
1) нормальным;
2) досрочным;
3) форсможорным;
4) долгосрочным.
Правильный ответ:2

62. Форсможорным завершением проекта считают:
1) если проект не может быть выполнен в результате обстоятельств, не зависящих от предприятия;
2) когда проект завершается в соответствии с контрактами;
3) когда завершение проекта постоянно задерживается из-за незапланированных изменений или откладывается под воздействием факторов внешней и внутренней среды;
4) если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта.
Правильный ответ:1

63. Документально оформленное обещание предприятия, реализовавшего проект бесплатно по требованию заказчика (потребителя), осуществить ремонт или замену товара при обнаружении в нем производственных недостатков - это
1) срок службы;
2) выполнение проекта;
3) гарантийные обязательства;
4) планирование.
Правильный ответ:3

64. Если выявленные в течение гарантийного срока несоответствия и нарушения были вызваны несоблюдением правил эксплуатации и содержания товара либо обстоятельствами, не зависящими от подрядного предприятия, то ответственность несет
1) потребитель;
2) производитель;
3) подрядчик.
Правильный ответ:1

65. Процесс сравнения фактических и плановых показателей выполнения работ проекта, а также внесения необходимых корректирующих действий для устранения нежелательных устранений это:
1) процесс планирования;
2) процесс контроля;
3) процесс выполнения работ;
4) процесс реализации проекта.
Правильный ответ:2

66. К чему приведут неверный расчет плановой себестоимости проекта, нехватка средств, невыполнения контракторами своих обязательств?
1) контролю проекта;
2) ликвидации проекта;
3) продолжению проекта;
4) разработке управления проектом.
Правильный ответ:2

67. Обозначение промежуточных результатов, которые должны быть получены при реализации проекта и которые можно количественно и качественно измерить и оценить проводится:
1) в процессе контроля на этапе оценки хода работ;
2) в процессе контроля на этапе сравнения плана и фактических результатов;
3) в процессе контроля на этапе проверки и корректировки планов;
4) в процессе контроля на этапе принятия мер.
Правильный ответ:3

68. Чем или кем определяется состав рабочей документации:
1) заказчиком;
2) проектировщиком;
3) подрядчиком;
4) государственными стандартами.
Правильный ответ:4

69.Управление человеческими ресурсами в проекте – это:
1) повышение квалификации персонала силами сторонних компаний;
2) процесс придания инвестиционной привлекательности новому проекту и работа по продвижению проекта;
3) функция управления, направленная на обеспечение эффективного использования работников, принимающих участие в реализации проекта;
4) функция управления, обеспечивающая соответствие результата проекта потребностям потребителей.
Правильный ответ: 3

70. Какая теория мотивации делает упор на потребностях высших уровней: во власти, успехе и принадлежности, считая, что потребности низших уровней, как правило, удовлетворены?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 2

71. Согласно какой теории мотивации удовлетворение потребностей на нижней ступени иерархии ведет к стремлению достичь более высокой ступени?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 1

72. Согласно матрице доходности проектов перспективные проекты
это:
1) проекты, характеризующиеся малой долей в доходах компании, но значительными потенциально возможными темпами роста;
2) проекты с низкими показателями доходности и высокими рисками, находящиеся на стадии запуска;
3) детально разработанные и экономически обоснованные замыслы с хорошо прогнозируемыми показателями доходности и низкими рисками реализации;
4) успешно выполненные проекты, находящиеся на завершающих стадиях реализации и приносят компании невысокий, но стабильный доход.
Правильный ответ: 3

73. Что понимается под товарами пассивного спроса
1) товары, потребляемые часто, без раздумий, без усилий на выбор и сравнение с другими товарами;
2) товары, которые потребитель сравнивает по показателям качества, цены, дизайна с другими товарами;
3) товары широкого потребления, о которых потребитель не знает, либо не задумывается об их покупке;
4) ради особых характеристик этих товаров потребитель готов потрать дополнительные средства.
Правильный ответ: 3

74. Функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком и потребительскими предпочтениями – это:
1) управление замыслом проекта;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление рисками;
5) управление человеческими ресурсами;
6) управление предметной областью.
Правильный ответ: 6

75. Функция управления, позволяющая обеспечить своевременную реализацию отдельных этапов и всего проекта в целом – это:
1) управление изменениями в проекте;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление проектом по временным параметрам.
Правильный ответ: 4

76. Внутреннее вознаграждение это:
1) блага, получаемые от предприятия в виде материального, социального, дополнительного обеспечения;
2) личные качества;
3) выработка альтернативных эффективных решений;
4) удовлетворение, которое человек получает от работы, общения с другими людьми.
Правильный ответ: 4

77. Каких мер, предпринимаемых для успешного управления материальными ресурсами, не существует?
1) диагностика потребностей проекта в материальных ресурсах;
2) выбор поставщиков материальных ресурсов
3) поэтапная поставка материальных ресурсов;
4) юридическая поддержка гарантийных обязательств.
Правильный ответ:4

78. Оперативный лизинг это:
1) передача арендатору права пользования основными средствами, принадлежащими арендодателю, на срок, не превышающий их полной амортизации, с обязательным возвратом владельцу по окончании срока действия лизингового соглашения;
2) продажа основных средств финансовому институту с одновременным обратным получением этих средств предприятием в оперативный или финансовый лизинг;
3) приобретение арендодателем по заказу арендатора основных средств с их дальнейшей передачей в пользование арендатора на срок, не превышающий периода их полной амортизации, с обязательной последующей передачей права собственности на эти средства арендатору;
4) определение вида и объема действий в условиях прогнозируемого окружения в течение определенного промежутка времени.
Правильный ответ: 1

79. Управление контрактами - это:
1) управление действиями, способствующими принятию решения о его разработке и реализации;
2) функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком, потребительскими предпочтениями;
3) функция управления проектом, с помощью которой обеспечивается взаимодействие заказчика с другими участниками проекта;
4) функция управления, с помощью которой обеспечиваются правовое поле и законность реализации проекта;
Правильный ответ: 3

80. Контракт это:
1) процедура согласования и утверждения;

2) официальное соглашение между заинтересованными сторонами, в котором одна из них обязуется выполнить определенные виды работ в обмен на вознаграждение, предоставляемое другой стороной;
3) факт передачи какой-либо информации;
4) идея и действия по ее реализации с целью создания продукта, услуги или другого полезного результата;
Правильный ответ: 2

81. Что понимается под временными параметрами проекта?
1) периоды времени, в течение которых будут выполнены работы или группы работ, а также моменты контроля за ходом реализации проекта.
2) календарный план проекта
3) планировочный календарь проекта
4) графическое изображение процессов реализации проекта, где все работы показаны в определенной технологической последовательности и в привязке к организационной структуре проекта по отдельным исполнителям
Правильный ответ: 1

82. Случай, когда все риски проекта падают на заемщика, но цена финансовых ресурсов невысока, это:
1) финансирование с ограниченным правом регресса.
2) финансирование с регрессом на заемщика
3) финансирование без права регресса на заемщика
Правильный ответ: 2

83. Функция управления проектом, обеспечивающая корректировку проекта на протяжении его жизненного цикла в связи с влиянием на его реализацию внешней и внутренней среды:
1) функции управления проектом;
2) прогнозируемые изменения;
3) управление изменениями в проекте;
4) управление системами.
Правильный ответ: 3

84.Сколько этапов управления правовым обеспечением проекта существует?
1) 2;
2) 4;
3) 5;
4) 6.
Правильный ответ: 4

85. Функция управления, обеспечивающая безопасность реализации проекта для предприятия, здоровья работников и окружающей среды, это –
1) планирование мероприятиями по безопасность
2) управление безопасностью;
3) контроль безопасности;
4) техническая безопасность.
Правильный ответ: 2

86. На каком этапе управления безопасности предусматривается назначение ответственных за различные сферы безопасности проекта и наделение их соответствующими полномочиями?

1) этап планирования;
2) этап организации взаимодействия и полномочий;
3) этап выполнения мероприятий по безопасности;
4) этап мотивации выполнения мероприятий по безопасности.
Правильный ответ: 2

87. Функция управления проектом, обеспечивающая правовое поле и законность реализации проекта, это –
1) мотивация выполнения мероприятий по безопасности;
2) реализация проектов;
3) правовое обеспечение проекта;
4) правовое планирование проекта.
Правильный ответ: 3

88. На каком этапе управления правовым обеспечением проекта осуществляется мониторинг состояния законов и норм госрегулирования, которые определяют, что может и чего не должно делать предприятие при реализации проекта?
1) правовое планирование проекта;
2) реализация правового планирования;
3) адаптация к изменению правовых аспектов внешней среды;
4) внутренняя координация правовой сферы проекта.
Правильный ответ: 3

89. Столкновение мнений несогласных сторон, которыми могут быть как отдельные люди, так и организации, в решении различных вопросов, это –
1) спор;
2) противоречия;
3) межличностные разногласия;
4) конфликт;
Правильный ответ: 4

90.На какой фазе необходимо начинать управление рисками проекта?
1) начальная фаза;
2) основная фаза;
3) завершающая фаза;
4) фаза гарантийных обязательств.
Правильный ответ: 1

91. В случае возмещения контрактору всех затрат заказчиком и выплаты определенной суммы вознаграждения, способ которой указан в контракте, контракт называется:
1) контракт с твердой ценой;
2) контракт с фиксированной ценой элемента работ;
3) контракт с оплатой издержек плюс вознаграждение;
4) контракт с фиксированной ценой элемента работ.
Правильный ответ: 3

92. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и….
1)Укрупненный график

2) Матрица ответственности
3) Должностная инструкция
Правильный ответ: 2

93. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
1) Материнская
2) Адхократическая
3)Всеобщее управление проектами
Правильный ответ: 3

94. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) доходами
2) вкладами
3) притоками
Правильный ответ: 3

95. Управление проектом — управление процессом его…:
1) планирования;
2) реализации ;
3) разработки;
4) корректировки.
Правильный ответ: 2

96. Будущий владелец и пользователь результатов проекта — это:
1) заказчик;
2)инвестор;
3)руководитель проекта;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

97. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?
1) стадия проекта;
2)жизненный цикл проекта;
3) результат проекта;
4) выполнение проекта
Правильный ответ: 2

98. Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования — это его ...
1) миссия;
2) план
3)программа
4)бюджет
Правильный ответ: 1

99. Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма
1) сродства;
2) Исикавы;

3) связей;
4)Ганта.
Правильный ответ: 4

100. Двумя инструментами, призванными помогать проект-менеджеру в создании команды, отвечающей целям и задачам проекта, являются структурная схема организации и ...
1) матрица ответственности;
2)план;
3)программа;
4)инструкция.
Правильный ответ: 1

101. Денежные потоки, поступающие к каждому участнику из проекта, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 3

102. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 1

103. На основе сметы организуется контроль расхода денежных средств на проект и определяется:
1) цель проекта;
2)стоимость проекта;
3) методология управления проектами.
Правильный ответ: 2

104. Приемочные испытания проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение проекта
Правильный ответ: 4

105.Обеспечение проекта инвестиционными ресурсами — это организация его ...
1) финансирования;
2) планирования;
3) выполнения;
4) мониторинга и корректировки.
Правильный ответ: 1

106. Обучение персонала проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение.
Правильный ответ: 3

107. Основная цель планирования состоит:
1) в контроле исполнения контрактов и при необходимости внесении изменений и корректировок;
2) в планировании и осуществление поставок;
3) в закрытии контрактов;
4) в построении модели реализации проекта.
Правильный ответ: 4

108. Основной структурной единицей участников проекта является:
1)офис управления проектами;
2) проектная организация;
3) организация-поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

109. Основным критерием для принятия решения по выходу из проекта в изменившихся условиях его реализации должен служить ожидаемый уровень:
1) товарности;
2)доходности;
3) финансовой устойчивости;
4) финансовой безопасности.
Правильный ответ: 2

110. После согласования с заказчиком, руководством смета становится:
1)бюджетом;
2)планом;
3)программой;
Правильный ответ: 1

111. Ресурсы, которые можно накапливать с последующим расходованием запасов, называют ресурсами типа:
1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 2

112. Ресурсы, неиспользованная способность к функционированию которых в данный отрезок времени не компенсируется в будущем, называют ресурсами типа:
1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 1

113. Сетевые диаграммы, в которых работа представляется в виде линии между двумя узлами графа, которые, в свою очередь, отображают начало и конец данной работы, называются сетями типа …
1) «вершина-конец»;
2) «вершина- работа»;
3) «вершина- время»;
4) «вершина-событие».
Правильный ответ: 4

114. Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ в соответствии с контрактом - это:
1) исполнитель;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

115. Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
1)инвестор;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 2

116. Юридическое или физическое лицо, вкладывающее собственные, заемные или иные привлеченные средства в проекты — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 3

117. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления проекта — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

118. Организация, которая осуществляет материально-техническое обеспечение проекта—это :
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

119. Результатом проектной деятельности является:
1) продукт или услуга;
2) продукт или услуга, практический навык;
3) практический навык.
Правильный ответ: 2

120. Процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим - это:
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) финансирование проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.

Правильный ответ: 4

121. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?
1) Консолидация
2) Консорциум
3) Интеграция
Правильный ответ: 2

122. Процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) снабжение проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.
Правильный ответ: 3

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ; УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ; УСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ; ТЕСТ НА ОТКРЫТЫЙ ОТВЕТ
1. Выберите несколько вариантов ответа
Какие виды проектов существуют?
1) инвестиционно – строительные;
2) инновационные;
3) научно – исследовательские;
4) технологические;
5) учебно – образовательные;
6) базовые.
Правильный ответ: 1,2,3,5

2. Выберите несколько вариантов ответа
Какие проекты рассматривают в рамках программ?
1) монопроекты;
2) мультипроекты;
3) глобапроекты;
4) мегапроекты.
Правильный ответ:2,4

3. Выберите несколько вариантов ответа
Достижение целей проекта характеризуется основными показателями:
1) качеством;
2) бюджетом;
3) временем;
4) ресурсами;
5) издержками.
Правильный ответ:1,3,5

4. Выберите несколько вариантов ответа

Какие мероприятия проводятся для обеспечения сохранности материальных ценностей предприятия и участников проекта?
1) предотвращение потерь вследствие недобросовестной деятельности конкурентов;
2) создание требуемых условий хранения необходимого запаса сырья и материалов;
3) рациональное использование зданий, оборудования, материалов;
4) обеспечение деловой устойчивости проекта;
5) эффективное функционирование службы охраны предприятия;
6) использование при реализации проектов экологически чистых материалов.
Правильный ответ:2,3,5.

5. Выберите несколько вариантов ответа
Что относится к основным признакам, характеризующим условия возникновения конфликта?
1) наличие взаимодействия нескольких сторон;
2) приоритеты;
3) деструктивные действия, направленные на подавление другой стороны;
4) разграничение ответственности и полномочий;
5) межличностные споры.
Правильный ответ: 1,3

6. Выберите несколько вариантов ответа
Что входит в план управления изменениями в проекте?
1) описание изменений;
2) планированием превентивных действий, направленных на снижение отрицательных воздействий на проект;
3) предположительные сроки возникновения;
4) результат управленческих воздействий;
5) конкретные действия по управлению изменениями.
Правильный ответ: 1,3,5

7. Выберите несколько вариантов ответа
К методам минимизации рисков проекта можно отнести:
1) диверсификация;
2) капитализация;
3) распределение рисков;
4) страхование;
5) дисконтирование доходов;
6) резервирование средств;
7) получение гарантий.
Правильный ответ: 1,3,4,6,7.

8. Выберите несколько вариантов ответа
К недостаткам проектно-целевых структур относят:
1) снижение технологичности в функциональных областях;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) высокая стоимость содержания персонала и оборудования.
Правильный ответ:1, 4

9. Выберите несколько вариантов ответа

Преимуществами функциональных организационных структур являются:
1) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
2) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях;
3) концентрация внимания на проекте, его цели и потребностях клиентов;
4) возможность повышения квалификации членов команды.
Правильный ответ: 1,2,4

10. Выберите несколько вариантов ответа
К преимуществам проектно-ориентированных организационных структур относятся:
1) реализация прямого подчинения сотрудников руководителю проекта и достижение таким образом однозначности направленности усилий этих сотрудников;
2) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
3) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях
Правильный ответ:1,2.

11. Вставьте пропущенное слово: «Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ……(привлекаемых, государственных, спонсорских) средств».
Правильный ответ: Привлекаемых

12. Вставьте пропущенное слово: «Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это …(этапы, стадии, фазы) проекта».
Правильный ответ: фазы

13. Вставьте пропущенное слово: «Графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними представляет собой (сетевую, секторную, столбчатую,) .диаграмму».
Правильный ответ: сетевую

14. Вставьте пропущенное слово: «Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и …(контрольных исправлений, опытной эксплуатации, модернизации)».
Правильный ответ: опытной эксплуатации

15. Вставьте пропущенное слово: «Банк сам выступает как предприниматель, участвует в разработке и реализации инвестиционного проекта — это …(классическая, стандартная, особая) схема проектного финансирования»
Правильный ответ: классическая

16. Вставьте пропущенное слово: «Концептуальное планирование проводится в …(начальной, основной, завершающей) стадии жизненного цикла проекта».
Правильный ответ: начальной

17. Вставьте пропущенное слово: «Ресурсное планирование при ограничении по… (ресурсам, времени, бюджету) предполагает фиксированную дату окончания проекта и назначение на проект дополнительных ресурсов на периоды перегрузок».
Правильный ответ: времени

18. Вставьте пропущенное слово: «Будущий обладатель и пользователь результатов проекта – это ..(инвестор, заказчик, проектировщик)»

Правильный ответ: заказчик

19. Вставьте пропущенное слово: «Лицо, вкладывающее средства в проект – это… (инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: инвестор

20. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию– это ...(инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: проектировщик

21. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая обеспечивает проект материально-техническими ресурсами– это ...(инвестор, заказчик, поставщик)»
Правильный ответ: поставщик

22. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту– это ...(инвестор, исполнитель, поставщик)»
Правильный ответ: исполнитель

23. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проект – это ...(инвестор, исполнитель, руководитель проекта)»
Правильный ответ: руководитель проекта

24. Вставьте пропущенное слово: «Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления– это ...(проектная организация, исполнитель, команда проекта)»
Правильный ответ: команда проекта

25. Вставьте пропущенное слово: «Практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов- это …(управление проектом, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»
Правильный ответ: управление проектом

26. Вставьте пропущенное слово: «Структурное подразделение организации, осуществляющее координацию и централизацию различных проектов – это… (отдел продаж, производственно- технологический отдел, офис управления проектами)»
Правильный ответ: офис управления проектами

27. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования до 200-300 тыс. долл.
Правильный ответ: малым

28. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования от 300 тыс. до 10 млн. долл.
Правильный ответ: средним

29. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от года до трех лет, относятся к… (краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: краткосрочным.

30. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от трех до пяти лет, относятся к …(краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: среднесрочным.

31. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что инвесторы и кредиторы должны взвешенно подходить к вопросу о целесообразности финансирования проекта».
Правильный ответ: дифференцированности.

32. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что заёмщик обязан заплатить кредитору за пользование денежными средствами фиксированную сумму, которую определяют в зависимости от процентной ставки по ссуде».
Правильный ответ: доходности

33. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) означает, что риски проектного финансирования распределяются в соответствии с тем, какие участники должны нести ответственность за реализацию того или иного риска».
Правильный ответ: распределения рисков

34. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) предполагает осуществление капитальных вложений с целью создания нового бизнеса».
Правильный ответ: целевого использования

35. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(приоритета денежного потока над активами, доходности, целевого использования) означает, что проектное финансирование является направленным на денежные потоки, генерируемые проектом, а не на активы компании, которые обычно служат обеспечением».
Правильный ответ: приоритета денежного потока над активами

36. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(обособленности проекта, профессионального управления проектом, целевого использования) означает, что экономическая эффективность проекта, может быть обеспечена при условии профессионализма менеджера и команды проекта».
Правильный ответ: профессионального управления проектом.

37. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-спонсор не берет на себя ответственность за возможные долги и убытки».
Правильный ответ: без права регресса.

38. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что инициатор проекта отражает проект на своем балансе и несет полную ответственность за возврат заемных средств».
Правильный ответ: с полным регрессом.

39. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-

спонсор берет на себя определенную ответственность в случае долгов и убытков по проекту».
Правильный ответ: с ограниченным регрессом.

40. Вставьте пропущенное слово: «Функциональная область управления проектом, позволяющая получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов – это … (управление материальными ресурсами проекта, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»
Правильный ответ: управление материальными ресурсами проекта

41. Вставьте пропущенное слово: «Подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением закупками ресурсов

42. Вставьте пропущенное слово: «процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением снабжением ресурсами

43. Вставьте пропущенное слово: «процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок называется …(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением поставками

44. Вставьте пропущенное слово: «контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта называется …(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением запасами
45.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Поставщики и под-рядчики		а)	Организации и физические лица, заинтересованные в осуществлении и получении результатов проекта, продвигающие проект, осуществляющие координацию работ, отвечающие за правильное оформление проектной документации
2	Долговые финансисты		б)	Организации, имеющие договорные обязательства поставлять товары и услуги, необходимые для осуществления проекта
3	Спонсоры проекта		в)	Организации и физические лица, заключившие договор с проектной организацией на покупку определенного объема произведенной продукции
4	Покупатели		г)	Структуры, предоставляющие проектной организации ресурсы в долг на оговоренный период времени и на заранее согласованных

				условиях

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – а; 4 – в.

46.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	заказчик		а)	Проектная организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
2	проектировщик		б)	Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту
3	исполнитель		в)	Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проекта
4	руководитель проекта		г)	будущий обладатель и пользователь результатов проекта

Правильный ответ: 1 – г; 2 – а; 3 – б; 4 – в.

47. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	невоспроизводимые ресурсы		а)	ресурсы, необходимые для процесса преобразования, но не являющиеся частью выходных ресурсов
2	воспроизводимые ресурсы		б)	накапливаемые, складируемые ресурсы, которые расходуются полностью, не допуская повторного использования
3	преобразуемые ресурсы		в)	ресурсы, которые подвергаются преобразованиям и входят в выходные продукты
4	непреобразуемые ресурсы		г)	ненакапливаемые, нескладируемые ресурсы, которые в ходе работы сохраняют свою натурально-вещественную форму

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

48. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Управление запасами		а)	процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
2	Планирование закупок		б)	процесс документального оформления потребностей в ресурсах и выбор потенциальных поставщиков ресурсов
3	Закрытие закупок		в)	процесс завершения всех закупок проекта
4	Управление поставками		г)	контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективно реализации проекта.

Правильный ответ: 1 – г; 2 – б; 3 – в; 4 – а

49. Установите соответствие между видом риска и соответствующей характеристикой

1	Коммерческий риск		а)	это события, до момента возникновения которых предприниматель застраховал некоторые объекты своей деятельности
2	Страховой риск		б)	погрузка, разгрузка, транспортировка, комплектование, маркировка, складирование, распределение, затаривание
3	Социально-политический риск		в)	опасности, которые связаны с государственным регулированием экономики и денежно-кредитной политикой страны
4	Фискально-монетарный риск		г)	конфигурации в политической и социальной сферах

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – г; 4 – в.

50. Установите соответствие между методом снижения рисков и соответствующей характеристикой

1	Метод Дельфи		а)	позволяет повысить уровень объективности экспертных оценок
2	Метод анализа уместности затрат		б)	задача экспертов сводится к анализу аналитики проектов для выявления потенциального риска.
3	Метод аналогий		в)	исследует зоны риска, минимизируя неопределённость, которая угрожает вложенным средствам в реализацию проекта.

Правильный ответ: 1 – а; 2 –в; 3 – б.

51. Установите соответствие между методом анализа рисков и соответствующей характеристикой

1	Диверсификация или распределение рисков		а)	способ снижения негативных последствий наступления рисковых событий
2	Резервирование средств		б)	передача некоторых обязательств по рискам страховой компании.
3	Страхование рисков		в)	позволяет распределить поровну риски между участниками проекта.

Правильный ответ: 1 – в; 2 –а; 3 – б.

52. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Сетевая диаграмма		а)	некоторый процесс, приводящий к достижению определенного результата, требующий затрат каких-либо ресурсов и имеющий протяженность во времени.
2	Матрица ответственности		б)	графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними
3	Структура разбиения работ		в)	иерархическая структура последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных

				работ
4	Работа		г)	закрепление работ за конкретными исполнителями

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

53. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Полный путь		а)	последовательность работ в сетевом графике (в частном случае это одна работа), в которой конечное событие одной работы совпадает с начальным событием следующей за ней работы
2	Путь		б)	это путь от исходного до завершающего события.
3	Критический путь		в)	максимальный по продолжительности полный путь.
4	Подкритический путь		г)	полный путь, ближайший по длительности к критическому пути

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – в; 4 – г

54. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Корпоративная культура команды		а)	сфера, состоящая из совокупности корпоративных ценностей и поведенческих норм участников, и системы адаптационных и интеграционных процессов, которые определяют решения, поступки и всю деятельность персонала.
2	Формирование и развитие команды		б)	процесс целенаправленного построения особого взаимодействия людей в группе, называемой командой, позволяющего эффективно реализовывать их профессиональный, интеллектуальный и творческий потенциал в соответствии с поставленными стратегическими целями.
3	Управление персоналом команды		в)	процесс, включающий кадровое планирование, стратегия управления персоналом и развитие кадрового потенциала в команде
4	Команда проекта		г)	организационная структура, создаваемая на период осуществления всего проекта либо одной из фаз его жизненного цикла, которая объединяет группу сотрудников, непосредственно работающих над осуществлением проекта с целью эффективного достижения его целей

Правильный ответ: 1 – а; 2 – б; 3 – в; 4 – г

55. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Коммуникационный процесс проекта		а)	процесс планирования взаимодействия, включающий в себя определение информационных потребностей участников проекта: состава информации, формы ее представления и способа доставки

2	Управление коммуникациями проекта		б)	составление архива проекта, представляющего собой структурированную историческую документацию в бумажном и электронном виде, включая документы, подтверждающие формальную приемку результатов и продукта проекта.
3	Планирование системы коммуникаций		в)	процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим.
4	Административное завершение проекта		г)	одна из функций управления проектами, направленная на обеспечение своевременного сбора, генерирования, распределения и хранения необходимой проектной информации.

Правильный ответ: 1 – в; 2 – г; 3 – а; 4 – б

56. Установите соответствие между элементами коммуникационного процесс проекта и соответствующей характеристикой

1	Отправитель		а)	информация о проекте, закодированная посредством специальных символов
2	Сообщение		б)	способ передачи сообщения
3	Канал		в)	участник проекта, генерирующий все идеи или аккумулирующий необходимую информацию и передающий ее другим участникам
4	Получатель		г)	участник коммуникационного процесса проекта, для которого предназначена информация, передаваемая в сообщении

Правильный ответ: 1 – в; 2 – а; 3 – б; 4 – г

57. Установите последовательность жизненного цикла проект:
1) Определение целей проекта.
2) Проверка соответствия результатов исходным целям и задачам.
3) Реализация проекта и достижение его результатов.
4) Завершение проекта.
5) Планирование проекта и решение о том, как он будет выполняться
Правильный ответ: 1,5,3,2,4

58. Установите последовательность этапов развития проектного финансирования:
1)финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения;
2)финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.;
3) финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг.,
5) обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.;
Правильный ответ: 4,5,1,2,3.

59. Установите последовательность этапов процесса коммуникации проекта:
1)возникновение идеи;

2)обдумывание и кодирование сообщения отправителем;
3)получение сообщения получателем;
4) передача сообщения по одному из каналов (письменно, устно, по телефону, факсу, обычной или электронной почте и пр.);
5) декодирование и понимание сообщения получателем; – принятие сообщения;
6) использование информации.
Правильный ответ: 1,2,4,3,5,6

60. Установите последовательность процесса управления коммуникации проекта:
1) определение заинтересованных сторон проекта;
2)сбор и распространение информации;
3) планирование системы коммуникаций;
4) административное завершение проекта
5) подготовка отчетности о ходе выполнения проекта.
Правильный ответ: 1,3,2,5,4.

ТИП ЗАДАНИЙ: СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ, МИНИКЕЙСЫ,
РАСЧЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Задача 1.
Руководством фирмы принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 10000 тыс.руб. Руководство фирмы считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 6 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 2000 тыс.руб., амортизация – 1000 тыс.руб. Норматив налога на прибыль 30%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 4,17 лет < 6 лет, целесообразно

Задача 2.
Руководством предприятия принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 300000 тыс.руб. Руководство считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 3 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 150 тыс.руб., амортизация – 10000 тыс.руб.
Норматив налога на прибыль 24%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 2,42 года, целесообразно.

Задача 3.
Торговая фирма намерена приобрести товар за 400 тыс. руб., транспортировать его к месту реализации (стоимость транспортировки 32 тыс. руб.) и продать его на протяжении двух месяцев за 580 тыс. руб. Рассчитайте чистый доход, эффективность и доходность инвестиционного проекта.
Правильный ответ: Чистый доход- 148 тыс. руб., Индекс доходности-1,34; Рентабельность инвестиций -34,3%.

Задача 4. Предприятие планирует приобрести технологическую линию для производства обогревателей. При каком минимальном обороте данное приобретение окупится, если переменные расходы в расчете на 1 изделие составят 80 руб., постоянные расходы – 5 млн. руб. в месяц. Стоимость одного обогревателя 120 руб.

Правильный ответ: При минимальном обороте - 125000 шт данное приобретение окупится.

Задача 5. Предприятие заключило со страховой компанией договор страхования имущества от пожара – огневых рисков. Балансовая стоимость имущества составила 500 млн. руб., а страховая сумма – 300 млн. руб. В результате пожара имуществу предприятия нанесен ущерб в размере 300 млн. руб. Размер тарифной ставки составляет 0,8 % страховой суммы. Рассчитать размер страхового взноса (страховой премии) и страхового возмещения.
Правильный ответ: Страховое возмещение- 180 млн. руб. Страховой взнос (страховая премия) -2,4 млн. руб.

Задача 6. Определение ущерба по страхованию сельскохозяйственных культур. Страховая компания заключила договор страхования урожая пшеницы страхователя. Исчислите ущерб страхователя и величину страхового возмещения по системе предельной ответственности. Средняя урожайность пшеницы за 5 предшествующих лет 17 ц с га. Площадь посева – 220 га. Из-за происшедшего страхового случая (ливней) урожай пшеницы составил 10 ц с га. Прогнозируемая рыночная цена за 1 ц пшеницы – 250 руб., принятая при определении страховой суммы. Ответственность страховщика – 70% от причиненного ущерба.
Правильный ответ: ущерб страхователя -385 тыс. руб.; страховое возмещение -269,5 тыс. руб.

Задача 7
При транспортировке груза из Индии до Новосибирска может испортиться или быть украдена часть груза на сумму 85 тыс. руб. Собственные финансовые ресурсы торговой фирмы составляют 118 тыс. руб. Рассчитать коэффициент риска.
Правильный ответ: 0,72.

Задача 8
С вероятностью 0,35 груз будет утерян и убытки продавца составят 130 тыс. руб. Необходимо определить абсолютную величину риска.
.
Правильный ответ: 45500 руб.

Задача 9
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 120 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 130 тыс. руб.
Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 1500 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 3 года.
Определить размер приведенных затрат.
Правильный ответ: 750 тыс.руб.

Задача 10
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность в ДВП
составляет 3000 м2, а оптимальный размер заказа - 110 м2. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 9 дней

Задача 11

Рассчитайте размер заказа изделий смежных производств в системе с установленной периодичностью пополнения запаса до постоянного уровня при следующих условиях. Максимальный желательный запас изделий 170 шт; ожидаемое потребление за время поставки - 24 шт.; пороговый уровень - 50 изделий. Поставки осуществляются 1 раз 2 недели. Предыдущий заказ был 3 февраля; 11 февраля текущий запас изделий составил 50 шт.
Правильный ответ: 144 шт.

Задача 12
Рассчитайте полезную площадь формовочных материалов способом нагрузки на 1 м2, если нагрузка на 1 м2пола составляет 5 т; а величина установленного запаса формовочных материалов 25000 т.
Правильный ответ: 5000 м2

Задача 13. В таблице приведен размер издержек фирмы, связанных с закупкой, складированием, транспортированием и оптовой продажей товаров для разных вариантов организации процесса товародвижения.

№ варианта	Ожидаемые издержки по отдельным функциям, тыс. руб. в год.			
	закупки	транспортирование	Складирование	продажа
1	340	84	137	75
2	296	69	180	94
3	367	77	145	60
4	389	70	132	85

Какой вариант целесообразно выбрать для организации товародвижения?
Правильный ответ: 1 вариант

Задача 14. Для оценки поставщиков 1, 2, 3 и 4 использованы критерии: цена (вес критерия 0,6), качество (0,3) и надежность поставки (0,1). Оценка поставщиков в разрезе перечисленных критериев по десятибалльной шкале приведена в таблице.

Критерий	Оценка поставщиков по данному критерию			
	Поставщик 1	Поставщик 2	Поставщик 3	Поставщик 4
Цена	6	5	8	6
Качество	7	8	5	8
Надежность	6	6	8	9

С каким поставщиком следует заключить договор?
Правильный ответ: Поставщик 3

Задача 15. В таблице приведена информация о количестве товара ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях.

Объем поставки, ед./месяц		Количество товаров ненадлежащего качества, ед.	
январь	Февраль	Январь	Февраль
12000	18000	600	720

Доля товаров ненадлежащего качества …
а) увеличилась на 1 %;
б) снизилась на 1 %;
в) увеличилась на 2 %;
г) снизилась на 2 %.
Правильный ответ: снизилась на 1 %

Задача 16.

В таблице приведена информация о количестве товаров ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях. На основании имеющихся данных проведите оценку поставщиков по критерию “качество”. Какому из поставщиков по критерию «качество» следует отдать предпочтение?

	Объем поставки, ед/мес	Количество товара ненадлежащего качества, ед/мес
Поставщик 1		
Январь	12000	120
Февраль	6000	140
Поставщик 2		
Январь	15000	100
Февраль	7200	95

Правильный ответ: Поставщик 2

Задача 17.
Пользуясь приведенными в таблице данными определить оптимальный размер заказываемой партии товара

Показатель	Единица измерения	Значение показателя
Годовая товарооборот	единиц/год	1250
Затраты на выполнение заказа	руб./заказ	200
Доля от цены, приходящаяся на содержание запасов	1/год	0,5
Цена единицы продукции	руб./ед	100

Правильный ответ: 100 ед.

Задача 18.
В связи с замедлением темпов экономического роста Центральный банк США несколько раз снижал учетную ставку банковского процента. В результате она оказалась беспрецедентно низкой. Какие последствия для банковской системы ЕС означает это событие?
Правильный ответ: В США процент по вкладам должен понижаться. Поскольку уровень банковского процента в США стал более низким по сравнению с мировым уровнем, владельцы депозитных счетов станут переводить свои вклады в зарубежные банки, в том числе в банки ЕС. Это увеличит кредитные ресурсы европейских банков, что снизит уровень банковского процента в Европе.

Задача 19.
«Кока-Кола», американский производитель прохладительных напитков, продает их концентрат в Россию. Однако российское правительство вводит высокий импортный тариф на ввоз кока-колы, чтобы защитить российских производителей, и увеличивает налог на прибыль иностранных компаний.

Какие шаги может предпринять «Кока-Кола», чтобы не уступить долю российского рынка местным конкурентам.

Правильный ответ: Осуществить прямую инвестицию и создать свой филиал внутри России. Производство концентрата в России позволит ослабить бремя высоких импортных тарифов, не допустить ощутимого удорожания продукции и, как следствие, выстоять в ценовой конкурентной борьбе.

Задача 20.
В международной практике одной из форм движения капиталов является экономическая помощь в форме беспроцентных займов. Так как эти займы нужно тоже возвращать, то реальная помощь исчисляется размерами гранд-элемента, то есть того выигрыша, который имеет страна, получая беспроцентный кредит вместо платного.
Если плата за кредит составляет 7,5% годовых, то сколько выиграет страна, если она берет помощь на 3 года в сумме 150 млн долл.?
Правильный ответ: 33 750 000 долл.

Задача 21. Необходимо определить стоимость земельного участка, если ежегодный доход от него составит 190 000 руб. Годовая ставка процента - 8 %.
Правильный ответ: 2 375 000 руб

Задача 22 Участок земли был недавно сдан в аренду с условием отнесения эксплуатационных расходов на арендатора за 30 000 рублей в год на 49 лет. Коэффициент капитализации равен 12%. Определить стоимость земельного участка.
Правильный ответ: 250 000 рублей.

Задача 23.
Определите рыночную стоимость земельного участка площадью 7 гектаров, если темпы роста земельной ренты 2% в год:
Величина земельной ренты – 0,91 млн. руб. с 1 гектара
Ставка отдачи на капитал с учетом рисков инвестиций в землю - 19%
Правильный ответ: рыночная стоимость земельного участка площадью 7 га составляет 30,3 млн. рублей.

Задача 24.
Определить расходную стоимость права на заключение договора аренды:
Площадь земельного участка – 18 соток
Арендная плата - 25 руб./кв.м. в год
Коэффициент капитализации - 0,23
Правильный ответ: Стоимость права аренды - 195 652 руб.

Задача 25
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность за 2022 г. составляет 3000 т, а оптимальный размер заказа 300 т. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 25 дней

Задача 26
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 140 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 150 тыс. руб.
Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 2000 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 4года.
Определить размер приведенных затрат.

Правильный ответ: 790 тыс.руб.

Задача 27
Мясоперерабатывающее предприятие предлагает посредникам новый сорт колбасных изделий. Из предыдущего опыта известно, что в среднем при предложении подобного вида изделий 15 из 19 посредников, которым предлагается продукция, приобретают ее. В течение некоторого промежутка времени отдел сбыта предприятия предложил продукт 18 посредникам. Чему равна вероятность того, что мясокомбинат заключит хотя бы один контракт на поставку?
Правильный ответ: вероятность того, что торговый агент продаст 20 предприятиям хотя бы единицу товара, равна 0,3.

Задача 28
Инвестор планирует вложить средства в мясоперерабатывающие предприятия А и Б. Надежность первого оценивается экспертами на уровне 70 %, а второго – 85 %. Чему равна вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами?
Правильный ответ: вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами равна 72 %.

Задача 29.
Крупный концерн мясо-молочных предприятий намеревается реализовать акции дочерних предприятий А и Б. На основании статистических расчетов вероятность того, что акция А поднимется завтра в цене, равна 0,4. Вероятность того, что обе акции А и Б поднимутся завтра в цене, равна 0,18. Предположим, что известно, что акция А поднимется в цене завтра. Чему равна вероятность того, что и акция Б завтра поднимется в цене?
Правильный ответ: вероятность того, что и акция 2 завтра поднимется в цене, равна 0,6.

Задача 30. Для оплаты поставки оборудования на 20 тыс. у. е. мясоперерабатывающим предприятием сделана заявка на кредит в трех банках: в первом – на 12 тыс. у. е., во втором – на 8 тыс. у. е., в третьем – на 10 тыс. у. е. Вероятность получения кредита в каждом из банков соответственно равна 0,5; 0,7 и 0,5. Какова вероятность того, что полученной суммы будет достаточно для оплаты контракта?
Правильный ответ: вероятность того, что полученной суммы средств будет достаточно для оплаты контракта, составляет 0,92.

Б1.О.09	Психология и педагогика высшей школы (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

I. Тестовые вопросы с одним правильным ответом:

1. Эдмунд Джейкобсон родился в

а) 1888 году

б) 1889 году

в) 1900 году

г) 1905 году

д) 1909 году

Правильный ответ: а

2. Термин Психология в привычном для нас понимании впервые появился:

а) в XVI веке

б) в XIV веке

в) в XVII веке

г) в XVIII век

Правильный ответ: а

3. Предметом психологии являются:

а) мир субъективных (душевных) явлений, процессов и состояний, осознаваемых или неосознаваемых самим человеком

б) психология малых групп и коллективов

в) закономерности, тенденции, особенности развития и функционирования психики человека

г) психологические основы обучения и воспитания

Правильный ответ: г

4. Закономерности развития личности в процессе обучения, воспитания изучает:

а) социальная психология

б) возрастная психология

в) педагогическая психология

г) медицинская психология

Правильный ответ: в

5. Психология как самостоятельная наука оформилась:

а) в 40-х гг. XIX в.

б) в 80-х гг. XIX в.

в) в 90-х гг. XIX в.

г) в начале XX в.

Правильный ответ: в

6. Признание психологии как самостоятельной науки было связано с:

а) выходом трактата Аристотеля «О душе»

б) развитием метода интроспекции

в) созданием специальных научно-исследовательских учреждений

г) развитием метода наблюдения

Правильный ответ: в

7. Психология наука о душе была определена:

а) более 3-х тыс. лет назад

б) более 2-х тыс. лет назад

в) в XVI в.

г) в XVII в.

Правильный ответ: б

8. Психология как наука о сознании стала развиваться:

а) в XV в.

б) в XVI в.

в) в XVII в.

г) в XVIII в.

Правильный ответ: в

9. Психология как наука о поведении возникла:

а) в XVII в.

б) в XVIII в.

в) в XIX в.

г) в XX в.

Правильный ответ: в

10. Особенности развития психики в онтогенезе изучает психология:

а) медицинская

б) общая

в) социальная

г) возрастная

Правильный ответ: г

11. Высшая форма психического отражения, свойственная только человеку, интегрирующая все другие формы отражения, называется:

а) эмоцией

б) рефлексией

в) сознанием

г) волейиконической

д) кратковременной

е) эхонической.

Правильный ответ: в

12. Особенности развития психики в онтогенезе изучает психология:

а) медицинская

б) общая

в) социальная

г) возрастная

Правильный ответ: г

13. Развитие организма человека называется:

а) онтогенезом

б) социогенезом

в) филогенезом

г) антропогенезом

Правильный ответ: а

14. Биосоциальное существо, обладающее членораздельной речью, сознанием, высшими психическими функциями, способное создавать орудия, пользоваться ими в процессе общественного труда:

а) личность

б) человек

в) индивид

г) индивидуальность

Правильный ответ: б

15. Индивидуальное сочетание наиболее устойчивых, существенных приобретенных особенностей личности, проявляющихся в поведении человека, в определенном отношении: к себе, к другим людям, к порученному делу:

а) способности

б) темперамент

в) характер

г) задатки

Правильный ответ: в

16. Личность – это человек как:

а) индивид

б) индивидуальность

в) субъект деятельности

Правильный ответ: а

17. Человек, наделенный рядом важных социальных свойств (способностью учиться, трудиться, общаться, иметь духовные интересы и т.д.) является:

а) гордостью нации

б) избирателем

в) личностью

г) интеллектуалом

Правильный ответ: в

19. Суть процесса социализации человека заключается в:

а) развитии его врожденных свойств

б) овладении многочисленными отношениями между людьми

в) усвоении жаргона определенного слоя общества

г) овладении знаниями, нужными для профессиональной деятельности

Правильный ответ: б

20. Какой компонент в психологической структуре личности лишний:

а) мотивационно-целевой

б) коммуникативный

в) волевой

г) перцептивный

Правильный ответ: г

21. Какой тип темперамента имеет преимущества в некоторых видах монотонной работы:

а) холерик

б) сангвиник

в) меланхолик

г) флегматик

Правильный ответ: г

22 Развитое состояние природных задатков, благоприятный психологический фактор успешной профессиональной самореализации личности, - это:

а) умение

б) навыки

в) знания

г) способности

Правильный ответ: г

23. Быстро сходится с людьми, жизнерадостен, легко переключается с одного вида деятельности на другой, но не любит однообразной работы:

а) сангвиник

б) флегматик

в) холерик

г) меланхолик

Правильный ответ: в

24. Слишком впечатлителен, отзывчив и легкораним, медленно осваивается и привыкает к переменам, стеснителен, боязлив, нерешителен:

а) сангвиник

б) флегматик

в) холерик

г) меланхолик

Правильный ответ: г

25. Действие, выполняя которое человек осознает его значение для других людей, т.е. его социальный смысл – это:

а) импульсивное поведение

б) поступок

в) интериоризация

г) результат

Правильный ответ: в

26. Какой тип темперамента имеет преимущества в некоторых видах монотонной работы:

а) холерик

б) сангвиник

в) меланхолик

г) флегматик

Правильный ответ: г

27. Быстро сходится с людьми, жизнерадостен, легко переключается с одного вида деятельности на другой, но не любит однообразной работы:

а) сангвиник

б) флегматик

в) холерик

г) меланхолик

Правильный ответ: а

28. Слишком впечатлителен, отзывчив и легкораним, медленно осваивается и привыкает к переменам, стеснителен, боязлив, нерешителен:

а) сангвиник

б) флегматик

в) холерик

г) меланхолик

Правильный ответ: г

29. Способ поведения, приобретенный в индивидуальной жизни и закрепленный в результате упражнений:

а) навык

б) приспособление

в) интеллектуальное поведение

г) импринтинг

Правильный ответ: а

30. Взаимодействие двух и более людей с целью установления и поддержания межличностных отношений, достижения общего результата – это:

а) общение

б) деятельность

в) обучение

г) игра

Правильный ответ: б

31. Сторона общения, в основе которой лежит взаимный обмен информацией между партнерами по общению, передача и прием знаний, мнений, чувств, называется:

а) коммуникативной

б) интерактивной

в) перцептивной

г) социальной

Правильный ответ: а

32. Сторона общения, в основе которой лежат процессы восприятия и понимания людьми друг друга, называется:

а) интерактивной

б) перцептивной

в) коммуникативной

г) социальной

Правильный ответ: в

33. Сумма или совокупность психологических характеристик человека, определяющих его место в группе, - это:

а) статус

б) роль

в) образ

г) положение

Правильный ответ: б

34. Высшая форма психического отражения, свойственная только человеку, интегрирующая все другие формы отражения, называется:

а) эмоцией

б) рефлексией

в) сознанием

г) волей

Правильный ответ: в

35. Краткое стандартизованное психологическое испытание, в результате которого делается попытка оценить тот или иной психологический процесс или личность в целом, - это:

а) наблюдение

б) эксперимент

в) тестирование

г) самонаблюдение

Правильный ответ: а

36. Большинство авторов среди требований к личности руководителя

выделяют три группы качеств (исключите лишнее):

а) личные

б) квалификационные

в) организационные

г) функциональные

Правильный ответ: г

37. К функциям психики относятся:

а) отражение окружающего мира

б) информационная

в) регуляция поведения и деятельности живого существа в целях обеспечения его выживания

г) познавательная

Правильный ответ: а

38. Понятия «индивид», «личность», «человек», «индивидуальность» по объему содержания находятся в отношении:

а) соподчинения

б) включения

в) предрасположенности

Правильный ответ: б

39. Разнообразные зрительные, слуховые, осязательные, вкусовые, обонятельные раздражители И.П. Павлов назвал:

а) второй сигнальной системой

б) ощущением

в) первой сигнальной системой

г) восприятием

Правильный ответ: а

40. Психическим явлением является:

а) нервный импульс

б) рецептор

в) интерес

г) сердцебиение

Правильный ответ: в

41. Периоды развития, в которые развивающийся организм особо чувствителен к определенным влияниям окружающей действительности, называются ...

а) сензитивными

б) возрастными

в) кризисными

г) педагогическими

Правильный ответ: б

42. Принцип природосообразности быт сформулирован ...

а) К.Д. Ушинским

б) А. С. Макаренко

в) Дж. Локком

г) Я. Коменским

Правильный ответ: г

43. Влияние мотивации на групповое поведение человека:

а) повышает эффективность деятельности

б) определяет групповое мнение

в) разобщает групповые интересы

Правильный ответ: а

44. Конгломераты:

а) формальные группы

б) неорганизованные или случайно организованные группы

в) ассоциации

Правильный ответ: б

45. Сообщают информацию из внешней среды ... ощущения.

а) проприоцептивные

б) интероцептивные

в) органические

г) экстероцептивные

Правильный ответ: г

46. Понятие «жизненный путь» введено в отечественную психологию:

а) Лурией

б) Рубинштейном

в) Ананьевым

Правильный ответ: б

47. Сообщают информацию из внутренней среды ... ощущения.

а) проприоцептивные

б) интероцептивные

в) органические

г) экстероцептивные

Правильный ответ: б

48. Система групповых ожиданий и требований относительно исполнения индивидом социальных ролей называется:

а) позицией

б) экспектацией

в) установкой

Правильный ответ: б

49. Наиболее предпочтительным определением коммуникации можно считать:

а) систему управления посредством информации

б) передачу информации на большом расстоянии

в) связи между людьми в процессе совместной деятельности

Правильный ответ: в

50. Выделение одного объекта или его части посредством механизма внимания в один момент времени является таким свойством восприятия как...

а) предметность

б) целостность

в) избирательность

Правильный ответ: в

51. Соединение существенных свойств и связывание их с классом явлений, называется.

а) умозаключением

б) обобщением

в) конкретизацией

г) анализом

Правильный ответ: б

52. Словесное воздействие на людей, при котором достигается минимизация потери информации:

а) фасцинация

б) интеракция

в) перцепция

Правильный ответ: а

53. Сознательное регулирование человеком своего поведения и деятельности, выраженное в умении преодолевать внутренние и внешние трудности при совершении

целенаправленных действий и поступков, называется.

а) сознанием

б) мотивацией

в) волей

г) потребностью

Правильный ответ: в

54. Найдите правильный вариант ответа из четырех предложенных

Психология изучает:

а) жизнь людей

б) психические процессы и психические свойства личности

в) строение человека

г) окружающий нас мир

Правильный ответ: б

55. Закономерности развития личности в процессе обучения, воспитания изучает:

а) социальная психология

б) возрастная психология

в) педагогическая психология

г) медицинская психология

Правильный ответ: в

56. Навыки и умения в структуре личности являются психическими:

а) процессами

б) образованиями

в) состояниями

Правильный ответ: б

57. В теории личности Адлера принцип активности нашел свое воплощение в этом понятии:

а) смысл жизни

б) цель жизни

в) целеустремленность

Правильный ответ: б

58. Выдающиеся способности личности в определенной деятельности - это….

а) талант

б) гениальность

в) дар

Правильный ответ: а

59. Эмоциональная возбудимость человека и его восприимчивость к впечатлениям внешнего мира - это…

а) характер

б) удивление

в) темперамент

Правильный ответ: в

60. Отражение отдельных свойств, предметов, непосредственно воздействующих на органы чувств - это…

а) восприятие

б) ощущение

в) чувствительность

Правильный ответ: б

61. Умение правильно оценить себя - это…

а) заниженная самооценка

б) адекватная самооценка

в) завышенная самооценка

Правильный ответ: б

62. Индивидуальные особенности личности – это…

а) интерес

б) способность

в) склонность

Правильный ответ: б

63. Психический процесс создания новых образов – это…

а) память

б) внимание

в) воображение

Правильный ответ: б

64. Представление человека о желаемом образе жизни – это…

а) жизненный план

б) мотив

в) профессиональный план

Правильный ответ: а

65. Что такое мышление?

а) направленность и сосредоточение сознания человека на определенном объекте

б) процесс отражения действительности, высшая форма творческой активности человека

в) длительное сосредоточение внимания на объекте

Правильный ответ: б

66. Какое представление ложное?

а) временное

б) визуальное

в) слуховое

Правильный ответ: в

67. Что такое способность?

а) индивидуальные особенности личности, обеспечивающие успех в деятельности

б) побуждения познавательного характера

в) эмоционально окрашенное отношение человека к определенному виду деятельности.

Правильный ответ: а

68. Что такое объём?

а) количество объектов, которые могут быть охвачены вниманием одновременно

б) степень сосредоточенности на объекте

в) намеренный перенос внимания с одного объекта на другой

Правильный ответ: а

69. Наивысшая степень творческих проявлений личности - это…

а) интерес

б) талант

в) гениальность

Правильный ответ: в

70. Человек быстрый, порывистый, неуравновешенный – это…

а) холерик

б) флегматик

в) меланхолик

Правильный ответ: а

71. Человек живой, подвижный, быстро отзывающийся на окружающие события - это…

а) флегматик

б) холерик

в) сангвиник

Правильный ответ: в

72. Способность оценивать себя называется:

а) самодеятельность

б) самооценка

в) самопрезентация

г) самовосприятие

Правильный ответ: б

73. Структура личности в психологии:

а) классификация профессиональных навыков человека;

б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;

в) этапы прохождения личностного роста индивидом

Правильный ответ: б

74. Личность это в психологии (определение):

а) человек на всех стадиях взросления

б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе

в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом

Правильный ответ: в

75. Определение «структура личности» в психологии:

а) классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса

б) градация профессиональных навыков индивида

в) связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.

Правильный ответ: в

76. Мотивы личности в психологии:

а) движущая и направляющая сила деятельности;

б) тайны и желания индивида;

в) факторы, объясняющие поведения индивида.

Правильный ответ: а

77. Функциональные психические состояния возникают у человека:

а) во время отдыха

б) во время сна

в) в процессе работы

г) во время релаксации

Правильный ответ: в

78. Метод Э. Куэ основан на:

а) мышечной релаксации

б) медитации

в) на проникновение в сущность объекта сосредоточения

г) саморазвитии

Правильный ответ: а

79. Психика человека условно состоит из следующих компонентов:

а) эмоций, чувств, переживаний

б) темперамента, характера, воли

в) подсознания, сознания, моторики

Правильный ответ: в

80. «Человек воли» обычно выполняет то, что ему:

а) нравится

б) хочется, а не нужно

в) нужно, а не хочется

Правильный ответ: в

81. Стрессом обычно называют:

а) благоприятные факторы, влияющие на организм

б) неблагоприятные факторы, влияющие на организм

Правильный ответ: б

82. ____ сравнивал болезненные представления с застрявшими в предсознательной части Эго штифтами, которые можно постепенно выбить и заменить другими

а) Куэ

б) Маслоу

в) Фрейд

г) Шульц

д) Юнг

Правильный ответ: а

II. Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на установление соответствия и открытые вопросы:

1. Что не относится к физиологическим методам саморегуляции?

а) аутотренинг

б) дыхательная техника

в) массаж

г) медитация

д) мышечная релаксация

Правильный ответ: а, г

2. Установите правильную последовательность основных этапов развития психологии:

а) Психология как наука о поведении

б) Психология как наука о сознании

в) Психология как наука о душе

г) Психология как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики

Правильный ответ: в, б, а, г

3. К основным характеристикам коллективного субъекта деятельности не относится:

а) целенаправленность

б) интегрированность

в) иерархичность

г) мотивированность

д) организованность

Правильный ответ: б, в

4. Все психические процессы подразделяются на:

а) познавательные

б) эмоциональные

в) волевые

г) мотивационные

Правильный ответ: а, б, в

5. К методам психологии относятся:

а) эксперимент

б) наблюдение

в) метод тестов

г) обобщение

Правильный ответ: а, б, в

6. Цель аутогенной тренировки 1 ступени включает

а) обучение коллективному вхождению в аутогенное состояние

б) обучение самостоятельному вхождению в аутогенное состояние

в) оказание влияние на способность передвигаться

г) снятие избыточного психоэмоционального напряжения

д) снятие стресса

Правильный ответ: в, г

7. Упражнениям АТ соответствуют формулы

а) «Мне дышится свободно и легко»

б) «Моя правая рука холоднее»

в) «Сердце бьется неспокойно»

г) «Солнечное сплетение холодное»

д) «Я абсолютно спокоен»

Правильный ответ: а, д

8. Выделяют следующие группы комплексов

а) ноги

б) печень

в) руки;

г) сердце

д) сосуды

Правильный ответ: г, д

9. Основание для метода аутогенной тренировки включают приемы

а) взаимопомощи

б) гимнастики

в) иррациональной психотерапии

г) самовнушения

д) хатха – йоги и раджи – йоги

Правильный ответ: г, д

10. Перед началом занятий аутогенной тренировкой

а) выяснить нет ли противопоказаний

б) исключить возраст 20-25 лет

в) исключить наличие нестойкой психопродуктивной симптоматики

г) исключить сосудистую гипотонию ниже 80/40 мм рт ст

д) необходимо оценить все вялотекущие заболевания

Правильный ответ: а, г

11. Подготовительные упражнения включают

а) высоко поднять брови (10-15 сек), опустить (расслабление) б) очень крепко зажмурить глаза – открыть в) улыбка до ушей – расслабить

б) грудная клетка: глубокий вдох (как бы весь воздух в себя!), затем небольшая пауза (5 секунд) – задержать дыхание (почувствовать напряжение в груди) затем выдохнуть (не резко) – почувствовать приятное расслабление

в) грудная клетка: глубокий выдох (как бы весь воздух из себя)

г) каждое упражнение повторяется 5-6 раз, затем следует двухминутное пребывание в удовольствии от расслабленности, тепла, покоя

д) поднять плечи до мочек ушей (1-5 сек) – плавно опустить – и ощутить приятное расслабление и тепло

Правильный ответ: а, б

12. Применение методов саморегуляции помогает достичь трех основных эффектов

а) активизации

б) восстановления

в) напряжения

г) уменьшения психофизиологической реактивности

д) успокоения

Правильный ответ: а, б, д

13. Процесс освоения метода аутогенной тренировки

а) включает формирование негативных качеств

б) включает формирование позитивных эмоционально-волевых качеств

в) не сопровождается вовлечением личности в регуляцию своего состояния

г) носит активный, тренирующий характер

д) носит пассивный характер

Правильный ответ: б, г

14. Основные рекомендации по выполнению прогрессивной мышечной релаксации

а) всегда максимально усиливайте разницу между напряжением и

б) напрягайте мышцы до ощущения боли

в) не засыпайте во время упражнения Вам нужно научиться расслабляться в любой момент вашей повседневной деятельности. Не стоит осваивать эту технику для того, чтобы уснуть

г) никогда максимально усиливайте разницу между напряжением и расслаблением

д) по ходу упражнений обращайте внимание на контраст между ощущениями напряжения и расслабления. Если вы обнаружили, что во время упражнения ваши мысли где-то далеко, сконцентрируйте внимание на мышцах

Правильный ответ: а, в, д

15. К числу позитивных эффектов АТ относят следующее

а) аутогенная тренировка не улучшает психические функции человека: активизирует память, внимание, воображение, образное мышление, усиливает творческий потенциал человека

б) аутогенная тренировка улучшает физиологическое и социальное функционирование личности

в) аутогенная тренировка является небольшим средством релаксации;

г) аутогенная тренировка является эффективным средством преодоления стресса, снятия эмоционального и физического

д) с помощью аутогенной тренировки можно избавиться от невротических симптомов (головной боли, бессонницы, «перебоев в сердце», импотенции и многих других), а также, используя навыки аутогенного погружения в комплексе с другими лечебными факторами (прежде всего, фармакотерапией), значительно повысить эффективность лечения многих хронических заболеваний

Правильный ответ: г, д

16. Какие методы классификации саморегуляции выделяет Щербатых Ю.В.?

а) биологические

б) биохимические

в) природные

г) физические

д) химические

Правильный ответ: б, г

17. Система действий, сцементированных в единое целое побуждающим ее мотивом – это _____

Правильный ответ: мотивация

18. Подверженность человека групповому давлению, изменение своего поведения под влиянием других лиц, сознательная уступчивость человека мнению большинства группы для избегания конфликта с ней – это _____

Правильный ответ: конформизм

19. Способность эмоционально воспринять другого человека, проникнуть в его внутренний мир, принять его со всеми его мыслями и чувствами – это _____

Правильный ответ: эмпатия

20. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом

Наука о психике и закономерностях ее проявления и развития –

это _____

Правильный ответ: психология

21. Вставьте слово, которое, по вашему мнению, является правильным ответом:

Системное свойство высокоорганизованной материи, проявляющееся в специфическом отражении субъектом объективной реальности, включающем в себя интроектирующееся моделирование им этой реальности и регуляцию на основе созданной модели своего поведения и деятельности – это _____

Правильный ответ: психика

21. Врожденные особенности человека, которые обуславливают динамические характеристики интенсивности и скорости реагирования, степени эмоциональной возбудимости и уравновешенности, особенности приспособления к окружающей среде – это _____

Правильный ответ: темперамент

22. В коре головного мозга выделяются следующие зоны:

а) сенсорные

б) моторные

в) центральные

е) практические

Правильный ответ: а, б, в

22. Активное взаимодействие человека со средой, в котором он достигает сознательно поставленной цели, возникшей в результате появления у него определенной потребности, мотива – это _____

Правильный ответ: деятельность

23. Высшая ступень развития психики, свойственная только человеку, называется _____

Правильный ответ: сознание

III. Ситуативные задания и задачи:

Ситуационное задание 1

В настоящее время все больше распространяется состояние, которое развивается на фоне хронического стресса и ведет к истощению эмоционально-энергических и личностных ресурсов работающего человека. Что это за состояние? Кто наиболее может быть подвержен данному состоянию?

Ответ. Данное состояние – это синдром профессионального (эмоционального) выгорания. Синдрому профессионального выгорания наиболее подвержены:

Педантичные люди;

Демонстративные;

Эмотивные (впечатлительные);

Люди с низким уровнем профессиональной защищенности (отсутствие опыта, не повышающие свою квалификацию).

Ситуационное задание 2

Существует несколько типов профессионального развития личности. При профориентационной работе с подростком психологу необходимо определить, по какому типу будет развиваться его личность для того, чтобы помочь с выбором профессии и адаптацией в жизни. Какие типы профессионального развития личности выделяются? Какие из этих типов наименее благоприятны, а, следовательно, каким из них необходимо уделять наибольшее внимание при работе?

Ответ. Выделяется 4 типа профессионального развития личности. Наименее благоприятны нестабильный тип и тип с множественными выборами:

Стабильный тип – человек быстро проходит стадию разведки, быстро закрепляется в профессии, самой долгой по времени является стадия стабилизации, человек долго остается на высоте выбранной профессии, утверждаясь в ней;

Обычный тип – проходит все стадии без отклонений;

Нестабильный тип – человек выбрав профессию, закрепляется в ней не длительное время, возвращается в стадию разведки. В течение жизни это повторяется несколько (до трех и более) раз. Стадия стабилизации наступает поздно и длится недолго;

Тип с множественными проблемами – человек, который находится в поиске профессии всю жизнь. Стадия стабилизации практически не наступает.

Ситуационное задание 3

Определите стили поведения в конфликтных ситуациях.

Ответ: К стилям поведения относим:

Сотрудничество

Соперничество

Избегание

Приспособление

Ситуационное задание 4

Сравнить определения «личность» в отечественной и зарубежной литературе.

Ответ: Личность — субъект социокультурной жизни, самораскрывающий свою индивидуальность в контексте социальных отношений, общения и предметной

деятельности.

Ситуационное задание 5

Выберите из приведенных признаков те, которые характеризуют: а) поведение животных, б) человеческую деятельность, в) только игру, г) только учение, д) только труд.

Условие развитие психики; упражняемость; деятельность, направленная на усвоение способов выполнения действий; автоматизированность; целенаправленность; мотивированность; условие проявления всех психических реакций; наличие проб и ошибок; направленность на получение результата, удовлетворяющего материальные и духовные потребности людей; наличие притязаний; направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость; деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения.

Ответ. а) поведение животных – автоматизированность, условие проявления всех психических реакций,

б) человеческую деятельность – целенаправленность, наличие проб и ошибок, направленность на получение результата, деятельность, удовлетворяющаяся самим процессом выполнения

в) только игру - направленная на усвоение способов выполнения действий,

г) только учение - направленность на усвоение и применение системы понятий; повторяемость

д) только труд – мотивированность, упражняемость

Ситуационное задание 6

Проанализируйте приведенные примеры и поясните, где речь может идти о деятельности, действии, операции.

Татьяна пишет письмо Онегину; Дантес убивает Пушкина на дуэли; Лебедев впервые осуществляет синтез каучука; Кутузов принимает решение оставить Москву; Павлик Морозов доносит на отца; Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии; пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков; Дон Кихот воюет с ветряной мельницей; Планк открывает квантовую структуру света; Иван Грозный убивает своего сына Ивана; Витя Малеев вырабатывает характер; Петр I «прорубает окно в Европу»; Марья Антоновна вышивает гладью; Колумб открывает Америку; Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами; Буратино пишет диктант; Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке.

Ответ. Деятельность - Татьяна пишет письмо Онегину, Дантес убивает Пушкина на дуэли, Лебедев впервые осуществляет синтез каучука, Марья Антоновна вышивает гладью, Павлов изучает рефлексы собаки; Робинзон обнаруживает человеческие следы на песке

Действии - Дон Кихот воюет с ветряной мельницей, пан Козлевич давит на газ в «Антилопе Гну», в спешке убывая из Васюков, Иван Грозный убивает своего сына Ивана, Колумб открывает Америку, Буратино пишет диктант,

Операции - Павлик Морозов доносит на отца, Лужин мысленно разыгрывает шахматные партии, Коля Синицын проводит эксперименты с пчелами

Ситуационное задание 7

Укажите, какие условия стимулируют возникновение и поддержание непроизвольного и произвольного внимания при обучении.

Постановка вопросов; решение небольших задач на протяжении коротких отрезков времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.

Ответ. Возникновение и поддержание непроизвольного внимания происходит через особенности воздействующих раздражителей (новизна, абсолютная и относительная сила, контраст, изменение); создание привычных условий деятельности.

Возникновение и поддержание произвольного внимания при обучении происходит через решение небольших задач на протяжении коротких отрезков времени; осознание текущих результатов деятельности в форме внутреннего словесного отчета; постановку вопросов; наилучший распорядок деятельности, создание привычных условий деятельности; использование потребностей и интересов, с удовлетворением которых связан воспринимаемый материал; постановка существенных целей и задач деятельности; расширение круга представлений и развитие у учащихся познавательных интересов.

Ситуационное задание 8

Какие особенности внимания иллюстрируют приведенные ниже

примеры из жизни выдающихся людей? От чего зависит их внимание?

1. А. Фурье до 30-летнего возраста отличался необузданно резвым характером и неспособностью к прилежанию, но, познакомившись с началами математики, стал другим

человеком, а впоследствии - ученым.

2. Б. Мальбранш случайно и против своего желания начал читать трактат Декарта о человеке, но чтение это так возбуждающе подействовало на него, что вызвало сильнейшее сердцебиение, из-за которого ему постоянно приходилось откладывать книгу в сторону, чтобы вздохнуть свободно; в итоге он стал картезианцем.

3. Когда мысль И. Ньютона наталкивалась на какую-нибудь научную задачу, он находился во власти постоянного возбуждения, не дающего ему ни минуты покоя.

Ответ. 1 – из неустойчивого, переключаемого внимания в следствии интересной деятельности внимание изменилось на устойчивое.

Ситуационное задание 9

Индивидуальные различия памяти находят свое выражение, в частности, в том, что некоторые люди более продуктивно сохраняют образный материал, другие - словесный, а третьи в равной степени запоминают и тот и другой.

Определите, где в приведенном списке речь идет о наглядно-образном, словесно-логическом (абстрактном) и промежуточном типах памяти.

Сталевары помнят множество оттенков красного цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; продавец помнит цены и вид продукта определенного веса; студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; пожилой учитель помнит в лицо учащихся многих своих выпусков; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений; полиглот свободно владеет 12 языками; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.

Ответ. Наглядно-образная память – сталевары помнят множество оттенков красного цвета; математик легко запомнит информацию, сжатую в формулы; читатель, случайно захлопнув книгу, легко находит место, на котором остановился; приехав вторично в малознакомый город, человек представляет себе дорогу к нужному месту.

Словесно-логическая (абстрактная) память - закройщик помнит лекала распространенных фасонов и легко опознает их по рассказу заказчика; музыкант по слуху может наиграть любую мелодию; полиглот свободно владеет 12 языками.

Промежуточная память - продавец помнит цены и вид продукта определенного веса;

студент на экзамене помнит, что нужный ему материал был напечатан на странице слева внизу; живописец помнит сочетания цветов заката в Гималаях, который он наблюдал в молодости; жители северных районов помнят разные «цвета белого снега»; учитель-литератор знает на память огромное количество стихотворений.

Ситуационное задание 10

Выберите из приведенного списка особенности следующих видов речи: диалогической, монологической, письменной и внутренней.

Особенности: речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; в значительной степени непроизвольная речь; заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены предыдущими высказываниями собеседников; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.

Ответ. Диалогическая - речь, смысл которой понятен благодаря конкретной обстановке общения; речь, в которой последующие высказывания в большой степени обусловлены предыдущими высказываниями собеседников;

Монологическая - заранее планируемая речь; грамматически бессвязная форма речи.

Письменная - речь, в которой грамматические связи выражены наиболее полно; речь, при которой возникает необходимость одну и ту же мысль выразить в различных последовательных высказываниях.

Внутренняя - речь, в которой отсутствуют неязыковые коммуникативные средства (жесты, мимика, пантомимика и т. п.); в значительной степени непроизвольная речь.

Ситуационное задание 11

Определите, какие из перечисленных характеристик относятся к личности, а какие - не относятся. Способности, убеждения, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, самосознание, отношения, активность, мышление, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, инстинкты, знания, социальная установка, возрастные особенности, память, воля, желания, потребности, идеалы, самостоятельность, чувства, индивидуальность, авторитетность.

Ответ. Относятся к личности - способности, характер, моральные свойства, направленность, мотивы, мировоззрение, активность, уровень личной культуры, навыки, талант, темперамент, социальная установка.

Не относятся – убеждения, самосознание, мышление, инстинкты, знания.

Ситуационное задание 12

Какие из перечисленных характеристик относятся к человеку как к личности, а какие - как к индивиду?

Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, приятный голос, общественная активность, критичность ума, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, вспыльчивость, моральная воспитанность, низкая адаптация к темноте, ригидность, трудолюбие, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, идейная убежденность, внимательность, подвижность, честность, вера, страх, благородство, леность, стресс, меланхолия, авторитет, речь, темперамент, инстинкты, убеждения, знания, задатки, идеалы, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух, гуманность.

Ответ. Личность – Целеустремленность, упрямство, вдумчивость, высокая эмоциональность, старательность, цельность, общественная активность, критичность ума, вспыльчивость, моральная воспитанность, ригидность, трудолюбие, идейная убежденность, идеалы, гуманность.

Индивид- приятный голос, прекрасная дикция, средний рост, музыкальность, низкая адаптация к темноте, плохая пространственная координация, голубые глаза, хороший слух, внимательность, подвижность, внимательность, подвижность, знания, задатки, возрастные особенности чувств, механическая память, мышление, язык, музыкальный слух.

Ситуационное задание 13

Выберите из следующего списка слова, относящиеся к темпераменту. Трудолюбие, настойчивость, сознание, неуравновешенность, музыкальность, сообразительность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность, педантичность, требовательность, принципиальность, быстрое переключение внимания, острота зрения, леность, высокие умственные способности, медлительность, гениальность, сила эмоциональной реакции, богатство мимики, глубина чувств.

Ответ. Темперамент – настойчивость, неуравновешенность, сензитивность, реактивность, экстраверсия, вспыльчивость, агрессивность, эмоциональность,

педантичность, принципиальность, быстрое переключение внимания, медлительность, сила эмоциональной реакции, глубина чувств.

Ситуационное задание 14

Представьте, что вы - президент частной фирмы. Лиц, каких типов темперамента вы хотели бы видеть на следующих должностях и почему: биржевой агент, ваш заместитель, секретарша, агент по рекламе, агент по связям с общественностью, бухгалтер, продавец, водитель транспорта, охранник, референт, имиджмейкер.

Ответ. Биржевой агент – флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Заместитель – сангвиник. Для этой должности подходит активный, настойчивый, но не восприимчивый тип с быстрое переключаемостью внимания.

Агент по рекламе – холерика. Для этой должности подходит активный, креативный, педантичны, реактивный тип.

Агент по связям с общественностью - сангвиник. Для этой должности подходит активный, общительный тип.

Бухгалтер - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Продавец - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Водитель транспорта - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Охранник - холерика. Для этой должности подходит активный, педантичны, реактивный тип.

Референт - флегматик. Для этой должности подходит спокойный, уравновешенный тип темперамента.

Имиджмейкер - сангвиник. Для этой должности подходит активный, креативный, общительный тип.

ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения

ОПК-1.1 Знать: параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных
ОПК-1.2 Уметь: реализовывать мероприятия по ветеринарно-санитарному благополучию животных и биологической безопасности продукции

ОПК-1.3 Иметь практический опыт: улучшения продуктивных качеств и санитарно–гигиенических показателей содержания животных

Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ
4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение
3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С

2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .
1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С

2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .
1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока

1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок
2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов
4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется
3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода

4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира
Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный

Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А
2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.
1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3
4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$$\boldsymbol{m = v \times p = 5000} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 5145} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока
4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003
1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках
3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .

1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование
Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .
1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент
3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения

1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы
3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных
4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это
1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока
3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта

3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока
4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.
Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС
2. 115 ºС
3. 130 ºС
4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока

2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра
Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость

2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания
2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация
Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция
2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,8}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,76}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.
В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,0}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,6}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3 соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.

Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С
4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени
3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток
2. 300 суток
3. 305 суток
4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко
2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного
4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет
1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций
3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций
Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?

1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%
4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл
2. 100-150 мл
3. 250-500 мл
4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.

1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0
4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин
2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон
Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %

4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими
2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом
1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию

Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией
Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко
1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/см^3
3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13

3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11
Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы
3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок

Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %
2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %
Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г
2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.
$X = \frac{\mathbf{5500 \times 3,6}}{\mathbf{100}} = \mathbf{198,0}$ кг
Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%
Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1,027 \times 4,2}{3,8} = 3689,09кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг

МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3,5}{3,4} = 3602,94кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1,028 \times 4,1}{3,6} = 11707,77кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.

В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,7}}{\mathbf{100}} = \mathbf{1,11}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 0,56 кг
2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,93}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .

1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5

2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .

1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным

2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения
2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание
2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление
Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение

4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.
Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая
4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны
1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности
1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция
2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг
2. 2,10 кг
3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{210}\ \text{кг}$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг

2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 100} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 103,1} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.
$\rho_м$ = 1031 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 2000} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 2062} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.
1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\rho_м$ = 29°А = 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 250} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 257,25} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 250 л молока плотностью 29°А составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг

4. 1100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\underline{\rho_м = 1030\ кг/м^3}$
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 1000}\ л \times \mathbf{1030}\frac{кг}{\mathbf{м^3}} = \mathbf{1030}\ кг$$
Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. В какой период появилось скотоводство:
1. неолит
2. палеолит
3. пермский период
4. малозвайский период
Правильный ответ: 1.

2. Породы КРС молочной направленности:
1. холомогорская
2. сычевская
3. костромская
4. симментальская
Правильный ответ: 1.

3. Породы КРС двойной продуктивности:
1. симментальская порода
2. айширская порода
3. калмытская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

4. Порода КРС мясного направления продуктивности:
1. калмыцкая
2. сычевская порода
3. лимузинская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

5. Половая зрелость у крупного рогатого скота наступает в возрасте:
1. 12 - 13 месяцев
2. 6 месяцев
3. 8 месяцев
4. 1,5-2 года

Правильный ответ: 1.

6. Здоровым, крепким телятам дают в течение первого часа рождения молозиво по:
1. 2,5 - 3 кг
2. 1,5 - 2 кг
3. 4,5 - 5 кг
4. 5 кг и более
Правильный ответ: 2.

7. На какой срок составляется рацион кормления для коров:
1. на 1 месяц
2. на полугодие
3. на год
4. на декаду
Правильный ответ: 1.

8. Время от момента прекращения доения до следующего отела:
1. лактация
2. сухостой
3. сервис-период
4. запуск
Правильный ответ: 2.

9. В каком возрасте разделяют бычков от телочек:
1. 3 месяца
2. 5 месяцев
3. 2 недели
4. сразу после рождения
Правильный ответ: 2.

10. По отдельным видам выращивания мясной продуктивности период выращивания и откорма подразделяют на:
1. 4 периода
2. 6 периодов
3. 3 периода
4. 5 периодов
Правильный ответ: 4.

11. Сколько длится профилакторная фаза:
1. 60-90
2. 20-30
3. 30-40
4. 50-70
Правильный ответ: 2.

12. Оптимальный возраст убоя КРС, мес.:
1. 20
2. 14
3. 30
4. 12
Правильный ответ: 1.

13. Самая нежная мышца всей туши животного:
1. шейная
2. вырезка
3. бедренная косая
4. спинная
Правильный ответ: 2.

14. К какому направлению относится калмыцкая порода:
1. мясной
2. молочный
3. двойной продуктивности
4. комбинированный
Правильный ответ: 1.

15. Сколько длится сухостойный период, дней:
1.70
2. 65
3. 60
4. 75
Правильный ответ: 3.

16. Говяжий жир имеет температуру плавления:
1. 35-45° С
2. 45-50° С
3. 50-55° С
4. 55-60° С
Правильный ответ: 2.

17. Калорийность мяса зависит в первую очередь от содержания в нем:
1. жира
2. белка
3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1.

18. Длительность сервис периода у коров, дней:
1. 80
2. 90
3. 85
4. 75
Правильный ответ: 1.

19. Какая из пород коров относится к двойной (комбинированной) продуктивности:
1. ярославская
2. голштинская
3. сычевская
4. калмыцкая
Правильный ответ: 3.

20. Структура рациона определяется:
1. соотношением кормов
2. сбалансированным кормлением

3. рациональным кормлением
4. учетом всего количества сухого вещества
Правильный ответ: 1.

21. В каком возрасте кастрируют бычков, предназначенных для нагула:
1. в 5 - 6 месяцев
2. в 1,5-2 года
3. в возрасте 1 месяца
4. не кастрируют
Правильный ответ: 1.

22. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:
1. 4 группы
2. 6 групп
3. 8 групп
4. 9 групп
Правильный ответ: 1.

23. За сколько дней до отела корову переводят в предродовою секцию:
1. 1-2
2. 3-4
3. 5-7
4. 8-10
Правильный ответ: 3.

24. Длительность переходного периода от пастбищного к стойловому, дней:
1. 1-3
2. сразу
3. 21-28
4. 15-20
Правильный ответ: 3.

25. Какой минимальный уровень прироста крупного рогатого скота в сутки при нагуле:
1. 100 г
2. 500 г
3. 700 г
4. 1200 г
Правильный ответ: 3.

26. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к 4 группе не относят:
1. быков
2. волов и коров
3. молодняк
4. телят от 14 дней до 3- мес.
Правильный ответ: 4.

27. Запрещается забой животных на мясо до:
1. 10-дневного возраста
2. 14- дневного возраста
3. 30-дневного возраста
4. 3 месяцев
Правильный ответ: 2.

28. В период нагула следует придерживаться определенного режима пастьбы в сутки:
1. 4 часа
2. 8 часов
3. 14 часов
4. 24 часа

Правильный ответ: 3.

29. Через какое время встает теленок на ноги при нормальных родах:
1. ч/з 30-40 мин
2. 1-2 часа
3. 24 часа
4. 10 дней
Правильный ответ: 1.

30. Сколько раз проводят взвешивание коров:
1. 2 раза в год
2. ежемесячно
3. один раз в год
4. один раз за 5 лет
Правильный ответ: 3.

31. К зеленым кормам относят:
1. сено
2. трава пастбищ
3. корнеплоды
4. бобово-злаковые смеси
Правильный ответ: 2.

32. Сколько раз кормят в день коров:
1. 1 раз
2. 4 раза
3. 3 раза
4. 2 раза
Правильный ответ: 3.

33. Что такое экстерьер:
1. тип телосложения
2. внешний вид животного
3. направление продуктивности
4. классификация
Правильный ответ: 2.

34. Какова роль гликогена в составе мяса?:
1. Участвует в созревании мяса после убоя
2. Участвует в образовании цвета мяса после убоя
3. Участвует в образовании вкуса мяса после убоя
4. Участвует в образовании консистенции мяса после убоя
Правильный ответ: 1.

35. Что понимаете под индексом телосложения:

1. характеристика животного
2. отношение промеров, выраженного в процентах
3. масть
4. происхождение
Правильный ответ: 2.

36. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 4 сут
3. 7 сут
4. 12 сут
Правильный ответ: 4.

37. Мечение животных:
1. учет продукции
2. 5 выращивание молодняка
3. нанесение числовых меток
4. книга плем. учета
Правильный ответ: 3.

38.Минимальный профилактический период «отдыха» помещения в профилактории для телят, дней:
1. 1 - 2
2. 3 - 5
3. 6 - 7
4. 8 - 9
Правильный ответ: 2.

39.За сколько дней до отела корову переводят в предродовую секцию:
1. 1 - 2
2. 3 - 4
3. 5 - 7
4. 7 - 9
Правильный ответ: 3.

40. Какая температура в градусах по Цельсию соответствует нормативной для телят в профилактории:
1. +10
2. +15
3. +18
4. +25
Правильный ответ: 3.

41. Воспроизводство это:
1. увеличение численности скота
2. количество телят
3. стельность коров
4. полноцснное кормление
Правильный ответ: 1.

42. Живая масса телок крупных пород перед воспроизводством должна быть не менее....:

1. 340-350 кг
2. 250-280 кг
3. 290-320 кг
4. 360-380 кг
Правильный ответ: 1.

43. Какая продолжительность сухостойного периода для коров является оптимальной:
1. 2 мес
2. 1,5 мес
3. 3 мес
4. 3,5 мес
Правильный ответ: 1.

44. С какого возраста телятам включают в рацион сено:
1. с четвертой декады
2. со второй декады
3. с шестой декады
4. с восьмой декады
Правильный ответ: 1.

45. Через какое время после рождения начинают скармливать телятам молозиво?:
1. не позднее 2 часов
2. не позднее 3 часов
3. не позднее 4 часов
4. не позднее 5 часов
Правильный ответ: 1.

46. Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует...:
1. клетчатка
2. сырой протеин
3. сырой жир
4. минеральные вещества
Правильный ответ: 1.

47. Недостаток какого элемента в рационе является основной причиной заболевания молодняка сельскохозяйственных животных анемией:
1. железа
2. фосфора
3. йода
4. марганца
Правильный ответ: 1.

48. При какой высоте травостоя начинают выпас скота:
1. 1-2 см
2. 6-10 см
3. 12-15 см
4. 20-21 см
Правильный ответ: 3.

49. Какой витамин образуется в кормах и синтезируется в организме животного под воздействием ультрафиолетового облучения:

1. витамин D (кальциферол)
2. витамин Е (токоферол)
3. витамин К (филлохинон)
4. витамин А (ренитол)
Правильный ответ: 1.

50. В первый месяц жизни теленка кормят в день:
1. 3 раза
2. 4 раза
3. 5 раза
4. 6 раза
Правильный ответ: 1.

51. С месячного возраста теленка можно перевести на … кормление:
1. 2 кратное
2. 3 кратное
3. 4 кратное
4. 5 кратное
Правильный ответ: 1.

52. К концентрированным кормам теленка приучают с ….. возраста:
1. с 10 – 12 дневного возраста
2. с 14 дневного
3. с 5-6 дневного
4. 20-30 дневного
Правильный ответ: 3.

53.Какие из перечисленных кормов содержат наибольшее количество клетчатки:
1. солома озимых зерновых злаков
2. солома яровых злаков, сено, силос
3. зерно кукурузы, пшеницы, овса, ячменя
4. клубнеплоды, патока кормовая
Правильный ответ: 1.

54. Какая кислота является основным естественным консервантом при силосовании кормов:
1. молочная
2. масляная
3. уксусная
4. пропионовая
Правильный ответ: 1.

55. Первый раз осеменение телки рекомендуется проводить через:
1. 12-14 часов
2. 14-16 часов
3. 16-18 часов
4. 18-20 часов
Правильный ответ: 1.

56. Ко 2-му сорту свинины относятся:
1. задняя часть и голяшка
2. рулька, голяшка и пашина

3. рулька и голяшка
4. рулька и голяшка и окорок
Правильный ответ: 3.

57. Не допускается к реализации, а идет на промпереработку свинина:
1. V категории
2. IV категории
3. без категорий
4. II категории
Правильный ответ: 2.

58. Мясо на подвесные пути размещают с интервалами между тушами (полутушами):
1. 3-5 см
2. 3-6 см
3. 3-7 см
4. 3-8 см
Правильный ответ: 1.

59. На одном погонном метре подвесного пути туши (говяжьи) при охлаждении размещают:
1. 2-3
2. 3-4
3. 4-5
4. 5-6
Правильный ответ: 1.

60. Мускулы, мало работающие при жизни животного окраски:
1. яркой
2. более светлой
3. самой темной
4. самой светлой
Правильный ответ: 2.

61. Правильно охлажденное мясо в тушах (полутушах) имеет:
1. корочку подсыхания
2. корочку высыхания
3. корочку замораживания
4. корочку подмораживания
Правильный ответ: 1.

62. Продолжительность созревания мяса при температуре 18-20^{o}С в тушах крупного рогатого скота не менее:
1. 24
2. 48
3. 72
4. 96
Правильный ответ: 2.

63. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 5 сут

3. 7 сут
4. 9 сут
Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В состав туши входят ткани:
1. мышечная
2. жировая
3. костная
4. соединительная
Правильный ответ: 1, 2,3, 4.

2. Весь процесс производства мяса занимает:
1. выращивание
2. доращивание
3. откорм
4. убой
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Пищевая ценность мяса характеризуется содержанием в нем питательных веществ:
1.белка
2. жира
3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1, 2.

4. Различают жировая ткань:
1. подкожную
2. мышечную
3. внутримышечную жировую
4. соединительную
Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Укажите типы откорма крупного рогатого скота:
1. силосный откорм
2. откорм на барде
3. откорм на зеленых кормах
4. мясной откорм
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Доброкачественное мороженное мясо:
1. при ударе издает ясный звук
2. на разрезе его видны мелкие кристаллы льда
3. поверхность гладкая
4. покрытая инеем, на разрубе бледно-розового цвета
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Качество вторично замороженного мяса резко снижается оно делается:
1. сухим
2. грубым

3. невкусным
4. вкусным
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При прикосновении пальцем к поверхности вторично замороженного мяса его цвет:
1. не изменяется
2. остается темно-красным
3. изменяется
4. остается темно-розовым
Правильный ответ: 1, 2.

9. Оценку туш по категориям осуществляют в соответствии с требованиями, делят на категории:
1. В
2. К
3. Г
4. З
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. На полутушах, четвертинах и отрубах не допускается наличия:
1. побитостей
2. кровоподтеков
3. срывов подкожного жира
4. мышечной ткани
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

11. Консистенцию продуктов определяют:
1. надавливанием
2. разрезанием
3. разжевыванием
4. вымачиванием
Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. категория А - с массовой долей мышечной ткани в продукте от 80 до 100 % включительно
2. категория Б - от 60 до 80 % включительно
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2, 3.

13. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60 %
2. категория Б - от 40 до 60 %
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2.

14.Применят копчение:
1. горячее

2. холодное
3. дымовое
4. без дымовое
Правильный ответ:1, 2, 3, 4.

15. Поверхность фарша на разрезе правильно прокопченных колбас:
1. гладкая
2. блестящая
3. невзрачная
4. шероховатая
Правильный ответ:1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Скелетная мускулатура с костями и прилегающей к ним жировой и соединительнотканной тканей это_____.
Правильный ответ: мясо.

2. Отделение мяса мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок это _____.
Правильный ответ: жиловка.

3. Усвояемость жиров мяса зависит от температуры плавления (говяжьего) _____ %.
Правильны ответ: 94.

4. Преобладающим видом ткани в составе туши убойных животных является – _____.
Правильны ответ: мышечная.

5. Какое мясо по термическому состоянию отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами_____?
Правильный ответ: охлажденное.

6. Как изменяется белок соединительной ткани - коллаген при тепловой обработке превращается в_____.
Правильный ответ: глютин.

7. По развитию мышечной ткани, отложению мышечного и подкожного жира, по степени выступания костей скелета определяют _____ мяса.
Правильный ответ: упитанность.

8. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят _____ категории.
Правильный ответ: 2.

9. Чем обусловлена разная усвояемость жиров мяса? От температуры _____.
Правильный ответ: плавления.

10. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них насыщенных жиров?_____.
Правильный ответ тугоплавкость.

11. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них ненасыщенных

жиров? _____.
Правильный ответ: легкоплавкость.

12. Что происходит при тепловой обработке с белком соединительной ткани - эластином?_____.
Правильный ответ: ничего.

13. Для получения высококачественной говядины используют полутуши и четвертины, охлажденные до температуры в толще мышцы не ниже минус 1,5°С и не выше _____°С.
Правильный ответ: 4.

14. Величина pH, измеренная на длиннейшей мышце спины (*m. Longissimus dorsi*) через 24 ч после убоя и при реализации, должна составлять от _____ до _____ед. pH включительно.
Правильный ответ: 5,5 до 5,8

15. _____ идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).
Правильный ответ: мраморность.

16. _____- вид термообработки, при котором продукты пропитывают коптильными веществами, получаемыми в виде коптильного дыма в результате неполного сгорания древесины.
Правильный ответ: копчение.

17. Колбасные батоны варят в универсальных термодымовых камерах до достижения температуры в центре батона _____°С.
Правильный ответ: 70±2.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Установите последовательность стадий Технология производство говядины по системе «корова – теленок»:
а. максимальная продолжительность использования и содержания коров с приплодом и ремонтного молодняка;
б. использование сезонных туровых отелов;
в. содержание взрослого скота в зимний период в помещениях облегченного типа;
г. интенсивное доращивание и откорм молодняка на специализированных площадках

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление соответствия
Установите соответствия:

1. Количественные показатели мясной продуктивности	а. живая и убойная масса, убойный выход
2. Качественные показатели мясной продуктивности	б. состав туши по отрубам, соотношение в ней мышечной, жировой и костной тканей, химический, фракционный состав, калорийность мяса,

	аминокислотный состав белка и жирнокислотный состав жира длиннейшей мышцы спины и общей пробы

Правильный ответ:1-а; 2-б.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Водосвязывающая способность мяса - это способность удерживать определенное количество воды.

1. Верно

2. Неверно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

1. Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории ($\%_{отх}$ - 26,4%).

Правильный ответ: 26,4 кг.

2. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-й категории. ($\%_{отх}$ - 29,5%).

Правильный ответ: 70,5 кг.

3. При обработке говяжьей туши получено 45 кг жира-сырца. Определить выход топленого жира. (по таблице 19 находим, что нормы выхода жира к массе жира-сырца составляют 75%, при этом получается от 8-10% шкварок).

Правильный ответ: 33,75 кг

4. После обработки свинины жирной было решено 350 кг сала перетопить с целью получения топленого жира. (по таблице 19 находим, что выход жира составит 80%).

Правильный ответ: 280 кг.

5. На перерабатывающее предприятие поступила говяжья туша 1-ой категории массой 180 кг. Рассчитать, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить. (по таблице 12 рассчитываем, что выход толстого края составит 1,7%).

Правильный ответ: 3,06 кг.

6. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории. (согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%).

Правильный ответ:46,5 кг.

7. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 23 кг. (согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд % отходов и потерь при холодной обработке составляет 14%.)

Правильный ответ: 19,78 кг.

8. Определим массу брутто говядины I категории, если при разделке выход мякоти составил 150 кг. (используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % массе мяса на костях)», находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 26,4%).

Правильный ответ: 203,8 кг.

9. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 1:24. Какой процент в фарше составляет говядина?

Правильный ответ: 4%.

10. На начало мая на доращивание находилось 150 бычков живой массой 30 т. На конец месяца они имели живую массу 33 т. Рассчитать среднесуточный прирост живой массы одной головы за месяц (г). (31 кормо-дней).

Правильный ответ: 645 г.

11. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, удаленного от мясокомбината на расстояние 130 км. В товарно-транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг. (Примечание: скидка с живой массы для коров второй половины стельности 10%; скидка на «навал» –1%.)
Правильный ответ: 513 кг.

Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Соотношение каких промеров характеризует типы свиней по продуктивности:
1. обхват груди и длина туловища
2. обхват груди и высота в холке
3.обхват груди и ширина груди
4. высота в холке и длина туловища
Правильный ответ: 1.

2. В каком возрасте молодые свиноматки переводятся в половозрастную группу «основные свиноматки»:
1.16... 17 месяцев
2. 6...8 месяцев
3. 9... 10 месяцев
4. 11...12 месяцев
Правильный ответ: 1.

3. Укажите максимально возможное число опросов свиноматки за год:
1.2,5
2.1,5
3.1,8
4. 2,2
Правильный ответ: 1.

4. Как определяется молочность свиноматок:
1. по массе гнезда в 21-дневном возрасте поросят
2. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день опороса свиньи- 3. по массе поросят-отъемышей в возрасте 40 дней
4. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день
Правильный ответ: 1.

5. Живая масса поросенка при рождении составляет в среднем:
1. 1,0 ...1,3 кг
2. 0,5...0,9 кг
3. 1,5...2 кг
4. 2,2...2,5 кг
Правильный ответ: 1.

6. Молочность свиноматок за лактацию составляет в среднем:
1. 200-250 кг

2. 50-100 кг
3. 110-150 кг
4. 270-350 кг
Правильный ответ: 1.

7. Продолжительность лактации свиноматок в среднем составляет:
1. 60 дней
2. 30 дней
3. 90 дней
4. 120 дней
Правильный ответ: 1.

8. Многоплодие – это:
1. число родившихся животных
2. количество живых поросят при рождении
3. общее поголовье за год
4. поросята за три опороса
Правильный ответ: 2.

9. Скороспелая мясная порода создана с участием:
1. кахиб
2. ахиб
3. полтавский мясной тип
4. дюрок
Правильный ответ: 4.

10. При создании породы дюрок использованы породы:
1. крупная белая
2. ландрас
3. китайская красная
4. крупная черная
Правильный ответ: 4.

11. Внешний вид животного – это:
1. экстерьер
2. конституция
3. генотип
4. фенотип
Правильный ответ: 1.

12. Животные нежной плотной конституции характеризуются:
1. легкой головой
2. густой щетиной
3. тонкой, плотной кожей
4. обильной подкожной жировой клетчаткой
Правильный ответ: 4.

13. Интерьер – это:
1. внутреннее строение организма
2. фенотип
3. генотип
4. внешнее строение организма

Правильный ответ: 1.

14.Все породы свиней по направлению продуктивности делят на:
1. 4 группы
2. 3 группы
3. 2 группы
4. 1 группа
Правильный ответ: 2.

15. Свиньи по упитанности подразделяются на:
1. 8 категорий
2. 5 категорий
3. 3 категории
4. 4 категории
Правильный ответ: 2.

16.Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к:
1. 4 категории
2. 1 категории
3. 2 категории
4. 3 категории
Правильный ответ: 3.

17. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся:
1. 2 категории
2. 3 категории
3. 4 категории
4. 1 категория
Правильный ответ: 2.

18. Кариотип свиней представлен:
1. 60 хромосомами
2. 38 хромосомами
3. 62 хромосомами
4. 72 хромосомами
Правильный ответ: 2.

19. За период супоросной у взрослых свиноматок увеличения массы тела в среднем представляет:
1. 10 - 20 кг
2. 30 - 50 кг
3. 60 – 75 кг
4. 60 – 78 кг
Правильный ответ: 2.

20. Свиньи лучше усваивают измельченное зерно размером частей:
1. до 1 мм
2. 1-2 мм
3. 4-5 мм
4. 2-5 мм

Правильный ответ: 2.

21. Главным условием нормирования кормления свиней является:
1. объем корма
2. масса корма
3. энергия корма, протеин (аминокислотная), минеральный, витаминный питательность
4. протеин (аминокислотная)
Правильный ответ: 3.

22. Дефицит белка в кормах и его неполноценность приводит к:
1. гибели свиней
2. снижение уровня производительности
3. продолжение срока поросной
4. рахит
Правильный ответ: 2.

23. Оптимальное соотношение Са к Р в рационах свиноматок должно быть таким:
1. 1,1 : 1
2. 3 : 1
3. 4 : 1
4. 5 : 1
Правильный ответ: 1.

24. Желательной консистенцией корма для взрослых свиноматок является:
1. сухая
2. влага
3. что использовалась при выращивании их в возрасте ремонтных свинок
4. жидкая
Правильный ответ: 3.

25. Отложение азотистых веществ в организме поросных свиноматок зависит от такого фактора:
1. сроку поросной
2. породы свиней
3. типа рациону
4. биологической ценности протеина корма.
Правильный ответ: 1.

26. Беконный откорм – это получение такого продукта как:
1. свинина высшего качества
2. сало
3. сочного нежного мяса
4. шпик
Правильный ответ: 3.

27. Если перед вами свиное мясо высшего качества с тонкими прослойками жира между волокнами мяса. На каком откорме находилось животное до убоя:
1. мясном
2. жирном (сальном)
3. беконном
4. мясо-сальном

Правильный ответ: 3.

28. Назовите биологическую особенность свиней, если животные способны проявлять охоту и оплодотворяться независимо от сезона года:
1. скороспелость
2. полиэтничность
3. многоплодие
4. одноплодие
Правильный ответ: 2.

29. Биологическая особенность свиней рожать по 10-12 поросят называется:
1. скороспелость
2. многоплодие
3. эффективность использования кормов
4. полиэтичность
Правильный ответ: 2.

30. Какой период супоросности у свиноматок:
1. 3 мес. и 3 недели
2. 3 мес. и 3 дня
3. 3 мес. 3 недели 3 дня
4. 3 мес. 3 недели 3 дня. 3 мин.
Правильный ответ: 3.

31. Мясную продуктивность после забоя определяют по:
1. убойной массой, массой крови, массой кожи, выходом туши
2. убойной массой, убойным выходом, выходом туши
3. убойной массой, выходом туши, качеством мяса
4. выходом туши, качеством мяса
Правильный ответ: 4.

32. Укажите продолжительность эмбриогенеза в среднем у свиней (суток):
1. 340
2. 170
3. 114
4. 305
Правильный ответ: 1.

33. Кормление свиноматок нормируют по ____ показателям:
1. 26
2. 27
3. 28
4. 29
Правильный ответ: 1.

34. От чего зависит потребность свиней в переваримом протеине:
1. от физиологического состояния
2. от возраста и живой массы
3. от физиологического состояния и живой массы
4. от возраста и живой массы
Правильный ответ: 3.

35. Избыток жира приводит к:
1. ухудшается рост и развитие
2. ухудшается мясо и сало
3. ухудшается активность ферментов
4. ухудшается продуктивность
Правильный ответ: 2.

36. Как устанавливают упитанность свиней:
1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
Правильный ответ: 4.

37. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:
1. по живой массе и качеству мяса
2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
Правильный ответ: 3.

38. К 3- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2. туши свиней -молодняка с толщиной шпика 3,0 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 2.

39. До 2 - й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 3 см
2. свиньи беконные и молодняк не менее 2 см
3. кабаны и свиноматки не более 2 см
4. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
Правильный ответ: 1.

40. К 1- й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 1.

41. К 5- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк толщина шпика не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. поросята - молочники толщина шпика без ограничений
4. мясные свиньи и молодняк толщина шпика не более 2 см
Правильный ответ: 3.

42. Что такое крупон:

1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней
Правильный ответ: 4.

43. Что такое нутровки туш:
1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры
Правильный ответ: 3.

44. Автолиз – это:
1. микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период
2. ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3. микробиологические процессы
4. ферментативные процессы
Правильный ответ: 2.

45. Созревание мяса – это:
1.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загара
Правильный ответ: 1.

46. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1. испорченное
2. свежий
3. сомнительной свежести
4. несвежее
Правильный ответ: 3.

47. Исследование мяса на свежесть начинают с:
1. учитывая поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. микробиологических исследований
4. гистологических исследований
Правильный ответ: 2.

48. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
2. упитанность, внешний вид
3. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
4. только на внешний вид и цвет туши
Правильный ответ: 1.

49. Для улучшения товарного вида свиных туш применяют следующую операцию:
1. забеловка
2. нутровка
3.распиловка
4. разрезание
Правильный ответ: 1.

50. Спинной отруб туши свиные называется:
1. рулька
2. корейка
3. окорок
4. карбонат
Правильный ответ: 2.

51. Потери массы мяса за счет испарения влаги составляют в зависимости от способов охлаждения:
1. от 1 до 2,8%.
2. от 1 до 2,9%.
3. от 1 до 3,0%.
4. от 1 до 3,1%
Правильный ответ: 1.

52. Правильно охлажденное мясо характеризуется наличием корочки подсыхания, цвет:
1. бледно-розовый
2. ярко-красный
3. темно-красный
4. светло-красный
Правильный ответ: 1.

53. Существует следующие технологии содержания свиней:
1. датская и канадская
2. шведская и канадская
3. шведская и датская
4. эстонская и канадская
Правильный ответ: 1.

54. Разведение свиней по канадской технологии удобно тем, что в сооружении размерами 11х33 м можно содержать:
1. до 250 голов
2. до 255 голов
3. до 260 голов
4. до 2265 голов
Правильный ответ: 1.

55. В крупных свиноводческих хозяйствах выращивание свиней на мясо осуществляется

по:
1. трехфазной технологии
2. четырехфазной технологии
3. пятифазной технологии
4. шестифазной технологии
Правильный ответ: 1.

56. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 285 минут
2. 286 минут
3. 287 минут
4. 288 минут
Правильный ответ: 1.

57. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 806 минут
2. 807 минут
3. 808 минут
4. 809 минут
Правильный ответ: 1.

58. Хрячки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 1.

59. Свинки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 2.

60. Высшая форма племенной работы, позволяющая поддерживать генеалогическую структуру породы, создавать внутри породы консолидированные в наследственном отношении однородные группы высокопродуктивных животных, обеспечивающие генетический прогресс в популяции (разведение):
1. линейное
2. заводское
3. промышленное
4. двухпородное
Правильный ответ: 1.

61. Скрещивание осуществляют путем последовательного скрещивания пород:
1. четырёхпородное ротационное
2. трехпородное скрещивание
3. переменно (возвратное) скрещивание
4. простое двухпородное скрещивание
Правильный ответ: 1.

62. Данный вид скрещивания применяют для повышения продуктивности товарных животных, поставляемых на убой:
1. промышленное
2. заводское
3. простое двухпородное скрещивание
4. переменно (возвратное) скрещивание
Правильный ответ: 1.

63. Спаривание родственных особей:
1. инбридинг
2. кровосмешение
3. близкий инбридинг
4.умеренный инбридинг
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Коренные породы Европы:
1. короткоухие
2. смешанные
3. длинноухие
4. дикие
Правильный ответ: 2, 3.

2. В процессе одомашнивания свиней улучшены воспроизводительные функции:
1. увеличены половые ритмы
2. плодовитость
3. живая масса
4. время полового созревания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

3. Порядок оценки свиней при бонитировке по:
1. развитию
2. экстерьеру
3. продуктивностью
4. происхождению
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. При создании породы ландрас использованы породы:
1. крупная белая
2. местные датские свиньи
3. белая короткоухая
4. беркшир
Правильный ответ: 1, 2.

5. Конституция – это:
1. совокупность экстерьера и интерьера
2. взаимосвязь строения и функций организма как единого целого
3. совокупность фенотипа и генотипа
4. совокупность генотипа и экстерьера
Правильный ответ: 1, 2.

6. Воспроизводительные качества зависят от:
1. породы
2. типа телосложения
3. типа кормления
4. метода разведения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. К откормочным качествам относят:
1. прирост живой массы
2. скороспелость
3. затраты корма
4. длина туши
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. К мясным качествам относят:
1. длина туши
2. масса задней трети полутуши
3. прирост живой массы
4. скороспелость
Правильный ответ: 1, 2.

9. Воспроизводительные способности хряка-производителя оценивают по:
1. количеству эякулята
2. густоте спермы
3. подвижности сперматозоидов
4. количеству возможных садок
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Процент эффективных случек – это:
1. отношение оплодотворенных самок к числу осемененных
2. отношение осемененных самок к числу оплодотворенных
3. процент оплодотворяемости
4. процент прохолоста
Правильный ответ: 1, 3.

11. Сальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. крупной черной породой
2. ландрас
3. миргородской
4. датская
Правильный ответ: 1, 3.

12. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. уржумской
2. ландрас
3. эстонской беконной.
4. датская
Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:

1. муромской
2. крупной белой породой
3. ландрас
4. датская
Правильный ответ: 1, 2

14. Поросятам в молочный период лучше давать поджаренные зерна такого вида растений (2 элементы):
1. ячменю
2. пшеницы
3. гречихи
4. овса
Правильный ответ:1, 2.

15. В настоящее время определены периоды отъема поросят от маток: сверхранний, при котором поросята находятся под маткой:
1. до 20-го дня
2. ранний – до 21–45-го
3. традиционный – до 56–60-го дня
4. поздний – до 60–65-го дня
Правильный ответ:1, 2, 3.

16. Жир - сырец получен при забое свиней перетапливается следующими способам:
1. холодного прессования
2. горячего копчения
3. сухой способ
4. мокрый способ
Правильный ответ: 3, 4.

17. Консервирование жира свиней проводится следующими методами:
1. перетопка
2. прессование
3. замораживание
4. соленье
Правильный ответ: 1, 3, 4.

18. До изготовления колбас не допускаются такие виду шпига:
1. с желтым цветом
2. от боровов
3. с признаками порчи и ослизнения
4. с признаками ослизнения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

19. Качество мясного бульона определяют:
1. при варке по запаху
2. прозрачности, цвету
3. вкусу
4. состоянию жира
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

20. Бульон свежего мяса:
1. ароматный, прозрачный

2. приятный на вкус
3. с крупными каплями жира, собирающимися на поверхности большими скоплениями,
4. вкус жира характерный для данного вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

21. Бульон из мяса сомнительной свежести:
1. неароматный
2. мутный
3. с затхлым привкусом
4. мелкие капли жира обладают неприятным привкусом и затхлым запахом
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

22. Бульон из несвежего мяса:
1. мутный
2. с хлопьями
3. приятный на вкус
4. прозрачный
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ определение племенной ценности свиней на основании результатов оценки их по совокупности признаков путем осмотра животных и анализа записей племенного учета..
Правильный ответ: бонитировка.

2. Откорм потомства племенных хряков и свиноматок в контролируемых условиях среды с целью оценки их по откормочным и мясным качествам _____откорм свиней.
Правильный ответ: контрольный.

3. Совокупность технологических приемов производства поросят _____ свиней.
Правильный ответ: воспроизводство.

4. Способность свиноматки продуцировать молоко в подсосный период, определяемая по массе гнезда в возрасте 21 день и по росту поросят до отъема _____ свиноматки.
Правильный ответ: молочность.

5. Процесс родов у свиноматки _____.
Правильный ответ: опорос.

6. Период выращивания поросят от рождения до отъема _____ период.
Правильный ответ: подсосный.

7. Совокупность параметров физического, химического и микробиологического состояния воздушной среды в зоне размещения свиней_____ свинарника.
Правильный ответ: микроклимат.

8. Совокупность признаков, характеризующих туши свиней по содержанию мяса и жира _____. качества свиней.
Правильный ответ: мясные.

9. Отношение массы туши без внутренних органов, головы и ног к предубойной массе свиней, выраженное в процентах _____ выход туши свиней.
Правильный ответ: убойный.

10. Условное выделение групп свиней, различающихся по возрасту, массе, полу, воспроизводительному циклу и направлению продуктивности это_____ свиней.
Правильный ответ: категория.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие между термином и определением

1. многоплодие	а. количество живых нормальных поросят
2. плодовитость	б. количество поросят, которое свиноматка дает за свою жизнь
3. крупноплодность	в. масса поросенка при рождении
4. потенциальное многоплодие	г. количество овулировавших яйцеклеток

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности
Организация племенной работы
1. племзаводы
2. репродукторы
3. племрепродукторы
4. откорм
5. станция по искусственному осеменяю свиней
Правильный ответ:

а	б	в	г	д
1	2	3	4	5

Тип заданий: выбор верно/неверно
Существует следующие системы содержания свиней в зависимости от продолжительности и периодичности пребывания их вне помещений
Безвыгульная, выгульная, лагерная
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить зачетную живую массу 12 туш второй категории упитанности массой 960 кг. Примечание: коэффициенты перевода убойной массы на живую массу: – для свиней 2 категории упитанности – 1,54.
Правильный ответ:1478,4 кг.
2. Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. ($\%_{отх}$ -14,8 %).
Правильный ответ: 58,6 кг.
3. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 19:1. Какой процент в фарше составляет свинина?

Правильный ответ: 5 %.
4. Определить вес свиньи. Промеры: длина туловища свиньи будет равно 70 сантиметров, обхват под лопатками составит 84 сантиметра, коэффициент будет равен 142.
Правильный ответ: 41,4 кг.
5. Определить убойный выход при живом весе свиньи 80 кг, туши без ног и субпродуктов (исключая почки) – 56 кг.
Правильный ответ: 70 %.
6. Определить массу потерь и отходов при разделке свинины мясной на мякоть, если получено 40 кг свинины массой брутто. (% отходов при разделке свинины мясной, по таблице 6 равен 14,8%).
Правильный ответ: 5,92 кг.
7. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, масса туши 120 кг. Определить массу мякоти.
Правильный ответ: 103,2 кг.
8. При разделке свинины получили отходы, которые составили 13,5%, масса туши 120 кг. Определить массу отходов.
Правильный ответ: 16,2 кг.
9. Потери при разделке составили 0,5%, масса туши 120 кг. Определить потери в кг.
Правильный ответ: 0,6 кг.
10. Рассчитать количество опоросов от основной свиноматки за год, который складывается из холостого - 21, супоросного - 114, подсосного – 35 периодов.
Правильный ответ: 2,14.
11. Рассчитать необходимое количество основных свиноматок, гол.:
количество опоросов от основной свиноматки – 2,14 деловой выход поросят на опорос от основной матки – 10,4, деловой выход поросят от проверяемой матки – 9,3, количество проверяемых маток в расчете на одну основную – 1,2, потребность в поросятах для хозяйства 10798 гол.
Правильный ответ: 323.

– Критерии оценивания

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов.

– 2.1.5. Индивидуальные домашние задания
– Пояснительная записка

Индивидуальные домашние задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Индивидуальное домашнее задание предполагает поиск информации, теоретического и практического материала по заданной теме.

– Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к экзамену; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 2 обязательных домашних заданий в семестре.

Задания, обязательные для выполнения

Задание 1.
На мясокомбинат поступила партия свиней со средней живой массой 110 кг. Рассчитайте убойный вес, выход субпродуктов первой и второй категории и крови.
Задание 2.
На «Губкинский мясокомбинат» поступила партия убойных животных. Какова последовательность технологических операций при переработке скота и птицы? Как рассчитать убойный выход?

Дополнительные задания
Задание 1.
Работая на свиноферме, Вы заметили, что свиноматки выходят после подсосного периода истощѐнными и не приходят вовремя в охоту. Как бы Вы предложили оптимизировать кормление подсосных свиноматок живой массой 200 кг с 12 поросятами при 45-дневном подсосном периоде, если в хозяйстве есть свѐкла кормовая, комбисилос, зерно ячменя, кукурузы, пшеницы, гороха и есть возможность закупать муку травяную люцерновую и муку рыбную, а также минеральные и витаминные добавки.
Задание 2.
Вы пришли на работу на свинарник-откормочник. Перед Вами стоит задача оптимизации кормления молодняка на откорме живой массой 85 кг, при этом следует учесть, что кормовая база хозяйства позволяет использовать следующие корма: дерть ячменная, кукурузная, гороховая, отруби пшеничные, травяная мука клеверная и люцерновая, мука рыбная и обрат сухой, свѐкла кормовая и картофель.
Задание 3.
На свинокомплексе разводят крупную белую породу. Определить убойный выход свиньи, если живой вес её был 200 кг., а вес туши – 160 кг.
Задание 4.
На свинокомплексе в качестве маточного поголовья используют крупную белую породу свиней универсального направления продуктивности, в качестве отцовской мясную породу ландрас. Определить убойный выход молодняка, если живой вес – 150 кг., а вес туши – 110 кг

Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет с оценкой)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Влажность подстилочного материала в птичнике составляет не больше, %:
1. 15
2. 20
3. 25
4. 30
Правильный ответ: 2.

2. Широкое развитие птицеводство в нашей стране получило после … года, когда было принято постановление Совета народных комиссаров о развитии промышленного птицеводства:
1. 1850
2. 1860
3. 1930
4. 1990
Правильный ответ: 3.

3. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение:
1.фенотип
2. гетерозис
3.генотип
4.генофонд
Правильный ответ: 2

4. В общей сложности в мире производится … млн тонн мяса птицы:
1.100
2. 190
3. 296
4. 350
Правильный ответ: 3

4. Экономические расчеты выращивания бройлеров с использованием интенсивных технологий и передовой опыт убедительно свидетельствуют о том, что:
1. наиболее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
2. наименее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
3. равноценно эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
4. эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
Правильный ответ. 1.

5. Современные гуси произошли от:
1. дикого серого гуся.
2. дикого белого гуся
3. дикого черного гуся
4. дикого красного гуся
Правильный ответ. 1.

6. Японцы разводят перепелок уже … лет, но остальной мир узнал об этом относительно недавно (в бывшем Советском Союзе их начали выращивать лишь в 60-х годах):
1. 150 лет
2. 50 лет
3. 200 лет
4. 250 лет
Правильный ответ: 3.

7. Путем _____ и прощупывания птиц определяют наличие или отсутствие тех или иных признаков, степень их выраженности и соответствие требованиям, предъявляемым к данной части тела:
1. осмотра
2. фальсификации
3. эксперимента
4. пропуска
Правильный ответ: 1.

8. Птицеводство – это … выгодная и скороспелая отрасль животноводства:
1. наиболее
2. наименее
3. равная
4. наилучшая
Правильный ответ: 1.

9. Скрещивая самцов одной линии с самками другой и наоборот, получают:
1. инбридинг
2. аутбридинг
3. кроссы
4. отдаленная гибридизация
Правильные ответы: 3.

10. Эта порода была создана немецкими селекционерами во второй половине 19 века. Считают, что при их создании использовались кохинхины, которых скрещивали с местными рамельслоерскими курами. Птица имеет тонкий, легкий костяк, красивую форму, оригинальное серебристо-пятнистое оперение с ярким отчетливым рисунком, из-за чего эту породу часто называют гамбургской серебристой:
1. минорка
2. гамбургская
3. корниш
4. плимутрок
Правильный ответ: 2.

11. Для получения мяса сегодня преимущественно выращивают бройлерных уток. Наибольшей популярностью пользуется утка, которая была выведена во Франции, эти птицы быстро набирают вес, максимальная масса такой утки составляет 4,5 кг:
1. Башкирская утка
2. Благоварская
3. Стар-53
4. Фаворит
Правильный ответ: 3.

12. Мясные индюки классифицируются на … категории:
1. 2
2. 3
3. 5
4. 7
Правильный ответ. 2.

13. Выживаемость молодняка у хороших бройлеров находится в пределах …%:
1А. 70-75%.
2. 85-95%
3. 95-98%.
4. 75-85%.
Правильный ответ. 2.

14. Кур общепользовательного направления продуктивности (породы, породные группы) бонитируют по живой массе и сохранности в 18-недельном возрасте и по показателям матерей:

1. яйценоскости,
2. массе яиц,
3. проценту вывода цыплят
4. Все ответы верны.
Правильный ответ. 4.

15. Сперму у петухов получают проведением массажа живота, клоаки и спины в течение:
1. 3-4 сек
2. 5-6 сек
3. 60 сек
4. 90 сек
Правильный ответ: 2.

16. При наличии хорошо затемненного помещения и удовлетворительного прибора для просвечивания просматривать яйца кур можно через 15-18 часов прогревания при температуре не ниже …:
1. 20
2.15
3.36
4. 37,5
Правильный ответ: 4.

17. Цыплят кормят часто - … раз в сутки, взрослых кур - два раза, причем в зимнее время им необходимо скармливать зерно на ночь, так как оно медленно переваривается:
1. 3, 4.
2. 5, 6.
3. 2, 3.
4. 7, 8.
Правильный ответ. 2.

18. Кормление сельскохозяйственной птицы — один из важнейших производственных процессов, обеспечивающих эффективность отрасли, который основывается на … методах и приемах.
1. научных
2. исторических
3. мониторинг
4. сравнительно-описательных
Правильный ответ: 1.

19. Премиксы –
1. это однородная смесь измельченных до необходимой крупности витаминов, минералов и наполнителя, применяемая для обогащения рациона или отдельных его компонентов.
2. технологическое понятие, означающее предварительно смешанные сухие компоненты, дозируемые в микроколичествах.
3. добавки из витаминов, минералов, антиоксидантов и биологически активных веществ.
4. все ответы верны.
Правильный ответ: 4.

20. Средняя продолжительность формирования куриного яйца составляет:
1. 24...25 часов
2. 17... 18 часов
3. 19...20 часов

4. 27...28 часов
Правильный ответ: 1.

21. Возрастом половой зрелости у самок птицы считают:
1. в день снесения первого яйца
2. в момент наступления линьки
3. в момент вывода цыплят
4. в момент окончания линьки
Правильный ответ: 1.

22. Масса куриных яиц, пригодных для инкубации, должна составлять...
1. 52-70 г
2. 75-80 г
3. 38-45 г
4. 99-112 г
Правильный ответ: 1.

23. Мощность яичной птицефабрики определяется...
1. среднегодовым поголовьем кур-несушек
2. среднегодовым производством пищевых яиц
3. валовым производством яиц (0)
4. производством яиц на среднегодовую несушку
Правильный ответ: 1.

24. Что называют кроссами в промышленном птицеводстве
1. промышленные линейные гибриды
2. потомство, полученное от скрещивания птицы разных пород
3. потомство, полученное от скрещивания птицы разных видов
4. потомство, полученное от скрещивания родительских форм линейной или гибридной птицы
Правильный ответ: 1.

25.Укажите срок использования кур-несушек промышленного стада
1. 12 месяцев
2. 6 месяцев
3. 18 месяцев
4. 24 месяца
Правильный ответ: 1.

26. Укажите срок выращивания цыплят-бройлеров на мясо
1. 6 ... 8 недель
2. 3 ... 4 недели
3. 10 ... 12 недель
4. 3 ... 4 месяца
Правильный ответ: 1.

27. Укажите срок инкубирования куриных яиц
1. 21 день
2. 19 дней
3. 23 дня
4. 25 дней
Правильный ответ: 1.

28. От чего зависит деление куриных яиц на категории
1. сроков снесения яиц
2. массы яиц
3. оплодотворенности яиц
4. загрязненности яиц
Правильный ответ: 1.

29. Укажите оплодотворяемость яиц у кур, %:
1. 80-85
2. 50-60
3. 60-70
4. 70-80
Правильный ответ: 1.

30. Укажите оплодотворяемость яиц у водоплавающей птицы, %:
1. 60-65
2. 80-90
3. 50-60
4. 40-50
Правильный ответ: 1.

31. Укажите, по какому основному показателю определяют яичную продуктивность птицы?
1. масса яйца
2. яйценоскость на среднюю курицу-несушку
3. интенсивность яйцекладки
4. выход яйцемассы
Правильный ответ: 4.

32. Укажите, что понимают под половой зрелостью кур-несушек?
1. возраст снесения первого оплодотворенного яйца
2. возраст наступления пика яйценоскости
3. возраст снесения первого яйца
4. возраст перевода молодок во взрослое стадо
Правильный ответ: 3.

33. Укажите, что понимают под циклом яйцекладки?
1. число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва
2. число яиц, снесенных за первую неделю яйцекладки
3. число яиц, снесенных за 40 недель жизни
4. число яиц, снесенных за 72 недели жизни
Правильный ответ: 1.

34. По каким признакам можно определить свежесть яйца?
1. по индексу формы яйца
2. по высоте и диаметру воздушной камеры
3. по числу пор скорлупы
4. по наличию «насечки» на скорлупе
Правильный ответ: 2.

35. Индекс формы это:

1. отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах
2. отношение диаметров на тупом и остром концах яйца
3. отношение диаметра пуги к диаметру яйца
4. отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %
Правильный ответ: 4.

36. Градинки крепятся:
1. к скорлупе;
2. в среднем плотном слое белка
3. в наружном жидком слое белка
4. к белковой оболочке
Правильный ответ: 2.

37. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?:
1. тумак
2. «кровяное кольцо»
3. старое яйцо
4. красюк
Правильный ответ: 4.

38. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см^3):
1. 1,075
2. 1,070
3. 1,085
4. 1,1.
Правильный ответ: 1.

39. Где больше пор на скорлупе яйца? :
1. на остром конце;
2. на тупом конце;
3. с боку;
4.на всей поверхности яйца поры расположены равномерно
Правильный ответ: 2.

40. Как называется надскорлупная оболочка, покрывающая яйцо? :
1. халазий
2. латебра
3. алантоис
4. кутикула
Правильный ответ: 4.

41. Где расположена латебра? :
1. в белке
2. в желтке
3. на желтке
4. вблизи от воздушной камеры
Правильный ответ: 2.

42. Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:
1. глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения
2. по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения

3. по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе
4. по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статям тела
Правильный ответ: 1.

43. Какой вид птицы имеет такую стать тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди? :
1. гуси
2. индюки
3. куры
4. утки
Правильный ответ: 2.

44. Укажите, где у птицы расположены нитевидные перья? :
1. по всему телу
2. на голове
3. на спине
4. на груди
Правильный ответ: 1.

45. Укажите, где у птицы расположены кисточковые перья? :
1. на копчике
2. на голове
3. на груди
4. на шее
Правильный ответ: 1.

46. Что понимается под семейством в птицеводстве? :
1. комплекс сочетающихся линий и их гибридов, полученных по определенным схемам скрещивания
2. группа птицы, состоящая из самца, спаривающейся с ним самки и их потомства
3. группа птицы, состоящая из самца, спаривающихся с ним самок и их потомства
4. это птица одинакового происхождения, проверенная по качеству потомства
Правильный ответ: 3.

47. Метод селекции, основанный на отборе лучших семей и отдельных высокопродуктивных особей птицы для дальнейшего разведения называется:
1. семейной селекцией
2. комбинированной селекцией
3. тандемной селекцией
4. массовой селекцией
Правильный ответ: 2.

48. Какой вид скрещивания применяется для увеличения выхода яиц и мяса? :
1. воспроизводительное скрещивание;
2. поглотительное скрещивание;
3. промышленное скрещивание;
4. вводное скрещивание
Правильный ответ: 3.

49. Укажите, как определяют массу яиц в птицеводстве? :
1. массу яиц в птицеводстве не определяют;

2. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 72 недель;
3. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 30-52 недель;
4. определяют индивидуально путем взвешивания нескольких снесенных яиц в возрасте 30 недель
Правильный ответ: 3.

50. Какую окрасу имеют куры породы минорка? :
1. белую
2. черную
3. красную
4. золотистую
Правильный ответ: 2.

51. Что принято называть мясным шротом? :
1. мясо, измельченное на волчке с диаметром- отверстий решеток 16...25 мм
2. мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80 г
3. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм
4. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм
Правильный ответ: 1.

52. Панированные полуфабрикаты - это... :
1. нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке
2. мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши
3. нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши
4. мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе
Правильный ответ: 1.

53. Порционные полуфабрикаты - это... :
1. мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
2. мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу
3. продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

54. Рубленые полуфабрикаты - это... :
1 котлеты, бифштексы, шницели и другие полуфабрикаты с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
2. мясо, нарезанное на куски определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
3. мясные изделия из одного или двух кусков одинаковых по массе и размеру с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

55. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:
1. 72 +/- 1 °С
2. 75 +/- 1 °С
3. 40...50 °С
4. 85...90 °С
Правильный ответ: 1.

56. Полукопченая колбаса - это... :
1. колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке
2. колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжительной сушкой
3. колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой
4. колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой
Правильный ответ: 1.

57. Сосиски и сардельки относятся к... :
1. вареным колбасным изделиям
2. варено-копченым колбасам (0)
3. фаршированным колбасам (0)
4. мясным паштетам (0)
Правильный ответ: 1.

58. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к.... :
1. нарушению консистенции и перегреву фарша
2. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции
3. повышению влагоудерживающей способности мяса
4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса
Правильный ответ: 1.

59. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:
1. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты
2. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты
3. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты
4. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты
Правильный ответ: 1.

60. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:
1. обжарка-варка-охлаждение
2. варка-охлаждение-копчение
3. обжарка-варка-охлаждение-копчение
4. обжарка-варка-копчение
Правильный ответ: 1.

61. Цель применения осадки при производстве колбас:
1. уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки
2. удаление влаги и воздуха из колбас
3. происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки
4. закрепление окрашивания фарша

Правильный ответ: 1.

62. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий:
1. осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку
2. обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем
3. осадку, обжарку, варку, копчение и сушку
4. осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку
Правильный ответ: 1.

63. Операция шприцевания колбасных батонов- это.... :
1. набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
2. неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха
3. вторичное измельчение фарша на волчках
4. формование мясных хлебов
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какие из перечисленных методов индивидуального мечения птиц используются для изучения их миграций? :
1. кольцевание
2. искусственная окраска оперения, методы «отпечатков пальцев» (основанные на определении индивидуальных особенностей ДНК), методы идентификации особи по индивидуальным особенностям звуковых сигналов
3. установка индивидуальных передатчиков
4. применение крылометок
Правильный ответ: 1, 3, 4.

2. Укажите, у каких видов птицы хорошо развит половой диморфизм? :
1. уток
2. индеек
3. кур
4. уток и гусей.
Правильный ответ: 2, 3.

3. Что такое колбасный фарш? :
1. смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий
2. мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
3. мясо подвергнутое измельчению и посолу
4. мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки
Правильный ответ: 1, 4.

4. Овоскопирование дает возможность определить такие внутренние пороки яйца как:
1. «выливка», «малое пятно»,
2. «присушка», большое пятно»,
3. «красюк», «тумак»
4. «кровяное кольцо»,
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. При нарушении технологии и режима хранения яичных порошков могут появляться

следующие дефекты:
1. низкая растворимость
2. высокая кислотность
3. потемнение цвета
4. изменение вкуса
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Основные части яйца:
1. Белок
2. Углеводы
3. Желток
4. Скорлупа
Правильный ответ: 1, 3, 4.

7. К нестандартным яйцам относятся:
1. с массой менее 40 г
2. Хранившиеся более 20 суток
3. с повреждённой скорлупой без признаков течи «выливки»
4. С массой более 65 г
Правильный ответ: 1, 3.

8. Скорлупа защищает содержимое яйца:
1. От света
2. От механических повреждений
3. От испарения влаги
4. От микробного заражения
Правильный ответ: 2, 3, 4.

9. На штампе диетических яиц указывают:
1. Вид яйца
2. Категорию
3. Наименование птицефабрики
4. Дату сортировки
Правильный ответ: 1, 4.

10. Транспортная маркировка включает манипуляционные знаки:
1. «Осторожно, хрупкое»
2. «Беречь от солнечного света»
3. «Верх, не кантовать»
4. «Зажимать здесь»
Правильный ответ: 1, 3.

11. В зависимости от вида механического повреждения или микробиологических процессов, а также возможности использования яйца подразделяют на:
1. Пищевые неполноценные
2. С техническим браком
3. Столовые
4. Отборные
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Современное птицеводство характеризуется отработанной _____ получения (производства) яиц.
Правильный ответ: технологией.

2. _____ это создание специализированных сочетающихся линий, получение прародительских и родительских форм гибридов.
Правильный ответ. гибридизация.

3. Одна из основных задач, которые сейчас решаются в мире специалистами в области птицеводства, – продление продуктивного периода кур-несушек. Некоторые зарубежные специалисты для решения этой задачи предлагали отпускать кур на _____ выпас.
Правильный ответ: вольный.

4. Технология производства мяса бройлеров основана на использовании птицы высокопродуктивных бройлерных кроссов, содержания ее в капитальных птичниках с регулируемыми условиями внешней среды, кормлении сухими высокопитательными _____, применении ресурсосберегающего оборудования.
Правильный ответ: комбикормами.

5. Современное промышленное производство гусят-бройлеров должно развиваться на использовании гибридной птицы, получаемой путем скрещивания специализированных пород и линий, проявляющих эффект_____.
Правильный ответ: гетерозиса.

6. Промышленное производства мяса индеек предусматривает _____ интенсивное выращивание гибридных индюшат в помещениях с регулируемым микроклиматом.
Правильный ответ: круглогодовое.

7. Экстерьер, или _____ формы и признаки строения тела сельскохозяйственной птицы, связан с ее конституцией и хозяйственно-полезными качествами.
Правильный ответ: внешние.

8. Результаты скрещивания проверяют на сочетаемость линий по качеству _____.
Правильный ответ: потомства.

9. К _____ породам кур относятся белый леггорн (гибридные несушки этой породы дают до 300 и более яиц в год), русские белые, куропатчатые леггорны, минорки и некоторые другие:
Правильный ответ: яичным.

10. Все породы уток являются потомками обыкновенной_____, продуктивные характеристики были сильно изменены в ходе одомашнивания и планомерной селекции.
Правильный ответ: кряквы.

11. В основном _____ разводят на мясо, у многих пород вес и общие размеры остались от диких предков, но бройлерные птицы превосходят по весу диких предков.
Правильный ответ: цесарок.

12. Мечение животных имеет целью установить индивидуальный _____ имеющегося в х-ве поголовья скота и помочь организовать работу по отбору и подбору животных.

Правильный ответ: учёт.

13. Все корма животного происхождения, не прошедшие _____ обработку, перед скармливанием необходимо проваривать для уничтожения патогенной и условно патогенной микрофлоры.
Правильный ответ: тепловую.

14. Система нормированного кормления предусматривает прежде всего обеспечение _____ потребности птицы в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах, сохранение ее здоровья.
Правильный ответ: физиологической.

15. Контроль полноценности кормления по ветеринарно-зоотехническим и биохимическим показателям являются частью комплексной оценки питательности - _____.
Правильный ответ: рационов.

16. Для выращивания цыплят второго возраста от 31 до … дней используются клеточные батареи КБМ-2.
Правильный ответ: 60.

17. Неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха _____
Правильный ответ: штриковка.

18. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____
Правильный ответ: шпарка

19. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем _____
Правильный ответ: опалка.

20. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног _____
Правильный ответ: потрошение.

21. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок _____
Правильный ответ: нутровка.

Тип заданий: установление соответствия
1. Установите соответствия:

1. Совокупность всех свойств и признаков организма, его реализованный генотип имеет следующее определение	а. фенотип
2. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение	б. гетерозис
3. Символом CV помечают	в. коэффициент вариации

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Укажите последовательность расположения отделов яйцевода:
а. белковая часть
б. матка
в. воронка
г. перешеек

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 -а,2 - б, 3 - в, 4 - г.

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. Куры промышленного стада с суточного возраста и до конца эксплуатации находятся в клеточных батареях:
1. Верно.
2. Неверно.
Правильный ответ: 1.

2. Важным направлением дальнейшего динамичного развития птицеводства является повышение конкурентоспособности отрасли за счет освоения инновационных разработок в сфере глубокой переработки мяса птицы и яиц:
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

3. В птицеводстве известен лишь один пример хозяйственного использования межвидовых гибридов - мулардов (гибрид мускусной утки с домашней):
1. Верно.
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории. (процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%).
Правильный ответ: 57,5 кг.
2. Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг. (процент общих отходов и потерь составляет 26,1%).
Правильный ответ: 184,75 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи. (масса мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%).
Правильный ответ: 103,03 кг.
4. Определить массу брутто кур полупотрошеных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. (выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке, составляет 68,9%).
Правильный ответ: 14,5 кг.
5. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 70 кг кур, полу потрошеных 2 категории (процент субпродуктов, отходов и потерь кур полу потрошеных

2 категории равен 30%).
Правильный ответ: 21 кг.
6. Поступило 30 кг гусей полупотрошеных 2 категории. Определить массу нетто (выход тушки при холодной обработке 66%).
Правильный ответ: 19,8 кг.
7. Определите количество мякоти без кожи, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода мякоти без кожи у гусей полупотрошеных I категории - 50 %).
Правильный ответ: 40 кг.
8. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода пищевых обработанных субпродуктов у гусей полупотрошеных I категории - 23 %).
Правильный ответ: 18,40 кг.
9. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория? (процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%).
Правильный ответ: 25,12 кг.
10. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг? (процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %).
Правильный ответ: 13,72 кг.
11. Определить массу нетто при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории (процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %).
Правильный ответ: 11,79 кг.

ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.1 Знать: природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных

ОПК-2.2 Уметь: осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.3 Иметь практический опыт: анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Б1.О.01	Философия и методология науки и техники (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: Тестовые вопросы с одним правильным ответом

1. Философия науки:

1.Раздел философии, исследующий границы применимости и критерии истинности науки

2. Раздел науки, изучающий сущность и достоверность философии

3. Раздел философии, занимающийся созданием синтетических научных дисциплин, например, «метафизика»

Правильный ответ :1.

2. Современный характер взаимодействия философии и науки - это:

1. Философия принципиально не является наукой

2.Философия лишь отчасти отвечает критериям научного знания

3.Философия в полной мере является строгой наукой

Правильный ответ: 2.

3. Методологический принцип, в котором за основу познания берутся чувства и который стремится все знания вывести из деятельности органов чувств, ощущений- это:

1. Эмпиризм
2. Агностицизм
3. Скептицизм
4. Сенсуализм

Правильный ответ:4.

4. Принцип верификации как главный критерий научной обоснованности высказываний сформулировал :

1. Л. Витгенштейн
2. И. Лакатос
3. К. Поппер
4. Б. Рассел

Правильный ответ:4.

5. Часть объективной реальности, которая взаимодействует с человеком, социальным институтом, обществом в процессе познания – это:

1. Предмет познания
2. Субъект познания
3. Объект познания;
4. Предмет практики

Правильный ответ:3.

6. Метод познания, при котором все вещи, их свойства и отношения, а также все формы их отражения в сознании человека рассматриваются во взаимной связи и развитии- это :

1. Эклектика
2. Диалектика
3. Метафизика
4. Софистика

Правильный ответ: 2.

7. Процесс обмена информацией между двумя и более людьми – это:

1. Диалог
2. Монолог
3. Коммуникация

Правильный ответ :3.

8. Совокупность наиболее устойчивых представлений, верований, стандартов и стереотипов сознания человека, его духовный склад:

1. Традиция
2. Привычка
3. Менталитет

Правильный ответ :3.

9. Учение о структуре, логической организации, методах и средствах деятельности – это:

1. Методология
2. Парадигма
3. Научная картина мира
4. Наука

Правильный ответ :1.

10. Из перечисленных ниже эмпирических способов исследования является не методом, а только процедурой – это :

1. Наблюдение

2. Эксперимент

3. Измерение

Правильный ответ : 3.

11. Задача теоретического познания – это:

1. Осуществить дедуктивное умозаключение

2. Обработать источники информации

3. Осуществить классификацию информации (научной литературы попроблеме)

4. Дать целостный и объективный образ исследуемого явления

Правильный ответ :4.

12. Объект рассматривается как целостный комплекс взаимосвязанных элементов (частей) и применяются необходимые для его исследования знания, используемые из различных областей в рамках подхода :

1. Системного

2. Структурного

3. Функционального

4. Процессуального

Правильный ответ :1.

13. Основная функция метода:

1.Внутренняя организация и регулирование процесса познания

2. Поиск общего у ряда единичных явлений

3. Достижение результата

4.Все ответы верны

Правильный ответ:1.

14. Предположительное знание о возможном закономерном порядке явлений, о возможных их причинах; форма вероятного знания, получаемого на теоретическом уровне научного познания:

1. Гипотеза

2. Научный факт

3. Теория

Правильный ответ:1.

15. Умозаключение, в котором логически переходят от общего к частному - это:

1. Аналогией

2. Абстракцией

3. Дедукцией

Правильный ответ :3.

16 .Установление истинности научных утверждений в результате их эмпирической проверки соответствует принципу:

1.Рациональности

2. Объективности

3.Верификации

4.Фальсификации

Правильный ответ:3.

17 .Метод научного исследования путем мысленного разложения предмета на составные части – это:

1. Анализ

2.Синтез

3.Индукция

4. Редукция

Правильный ответ:1.

18. Научный характер философского знания определяется :

1.Объективностью

2. Истинностью

3. Всеобщностью

4. Теоретической формой осмысления проблем

Правильный ответ: 1.

19. Критерий научного исследования, который зависит от времени, конкретных условий и специфических обстоятельств – это:

1. Актуальность

2. Теоретическая значимость

3. Практическая значимость

4. Научная новизна

Правильный ответ :1.

20. Функция эмпирических законов:

1. Устанавливать связи

2. Объяснять причину явлений

3. Описывать факты

Правильный ответ:3.

21. Как соотносятся деятельность и знание:

1. Деятельность шире знания

2. Знание шире деятельности

3. Оба ответа верны

Правильный ответ: 1.

22. Проблема - это:

1.Алгоритм обработки информации в процессе разработки управленческих решений

2.Анализ деятельности предприятия за истекший период

3. Реальное противоречие, которое должно быть устранено

4.Основная задача организации

Правильный ответ :3.

23. В понятие «знание» необходимо входит признак:

1. Обоснованность

2. Верифицируемость

3. Гипотетичность

4. Фальсифицируемость

Правильный ответ:1.

24. Познание в современной философии преимущественно рассматривается как (укажите наиболее правильный ответ):

1.Объективная реальность, данная в сознании действующего человека

2.Значимая информация в аспекте деятельности

3.Обусловленный практикой процесс приобретения и развития знаний

4.Способности, умения, навыки в определенной области деятельности.

Правильный ответ :3.

25. Из элементов науки объективно в природе не существует – это:

1.Законы

2. Принципы

3. Нет правильного ответа

Правильный ответ : 2.

25. Система принципов, приемов, правил, требований, которыми необходимо руководствоваться в процессе познания – это:

1.Техника

2.Интуиция

3.Метод

4.Технология

Правильный ответ :3.

26. Развитие – это:

1.Движение от простого к сложному, от низшего к высшему

2. Переход от более высокого уровня организации к низшему

3. Любое качественное изменение

4.Циклическое движение

5.Все ответы верны

Правильный ответ : 1.

27. В новой науке выделяют ряд качественно различных этапов: классическая, неклассическая, постнеклассическая и синкретическая наука:

1. Да

2. Нет

Правильный ответ :2.

28. Человек по своей природе есть:

1. Сочетание биологического, социального и духовного начал

2. Биосоциальный феномен

3.Политическое животное (Аристотель)

4. Греховное существо

Правильный ответ :1.

29. Решающее значение в развитии общества имеет:

1. Индивидуальное сознание людей

2. Мнения и настроения

3. Религиозные верования

4. Материальное производство

Правильный ответ: 4

30. Здравый смысл – это:

1. Рассудок

2. Разум

3. Интуиция

Правильный ответ: 1.

31. Методы эмпирического исследования - это:

1.Аксиоматизация, формализация, гипотетико-дедуктивный метод

2.Аналогия, моделирование

3.Индукция, дедукция. аналогия

4.Наблюдение,эксперимент, сравнение, описание, измерение

Правильный ответ :4.

32. Социокультурный смысл техники можно рассматривать в контексте:

1.Процесса изобретения

2.Расширения человеческих возможностей

3. Искусности и мастерства

4. Продолжения человеческих органов

Правильный ответ :2.

33. Исторический процесс развития техники не включает этап:

1. Орудия ручного труда

2. Машины

3. Автоматы

4. Сциентизм

Правильный ответ :4

34. Профессиональная этика ученого, в том числе зоотехнического профиля, регулирует отношения:

1.Ученый - исследуемый предмет

2.Ученый - коллеги

3.Ученый - общество

4.Все ответы верны

Правильный ответ :4.

35. Техника требует от работника способности быть :

1. Созерцательным

2. Духовным

3. Рациональным

4. Эмоциональным

Правильный ответ: 3.

36. «Техника убийственно действует на душу» - об этом писал:

1. У.Ростоу

2.Э.Тоффлер

3. Д.Белл

4..Н.Бердяев

Правильный ответ:4.

37. Из названных ниже методов исключите метод, который не относится к генетическим методам :

1. Исторический

2..Статистический

3. Эволюционный

Правильный ответ :2.

35. Границы, в рамках которых предмет сохраняет свою качественную определенность – это:

1,Предел

2. Диапазон

3. Мера

4. Скачок

Правильный ответ :3

38. Главная задача биологических наук, с которой связано животноводство:

1.Выяснение сущности явлений жизни

2. Вскрытие биологических закономерностей развития органического мира

3. Изучение физики, химии живого

4. Разработка способов управления жизненными процессами (обменом веществ, наследственностью, направленными изменениями организмов)

5. Все ответы верны

Правильный ответ : 5.

39. Технические науки нацелены на:

1.Анализ нравственных аспектов взаимоотношений человека и техники

2.Конструирование и изобретение нового

3.Открытие новых законов природы

4.Исследование общесоциологических законов

Правильный ответ :2.

40. К гносеологическому этапу развития техники не относится:

1.Созерцательный

2.Инженерно-логический

3.Научно-методологический

4.Материальный

Правильный ответ :4.

41. Принцип «органопроекции» есть:

1.Одно из положений П.К.Энгельмейера

2.Направление философии

3.Одно из положений Э. Каппа

4.Наука о совокупности практических правил

Правильный ответ :3.

42. Направление в философии, обосновывающее решающую роль прогресса техники для развития общества:

1.Технологический детерминизм

2.Географический детерминизм

3.Механистический детерминизм

4.Социальный детерминизм

Правильный ответ :1.

43. Критерий, который включает в себя безотказность, долговечность, ремонтопригодность, сохранность техники

1.Предельное состояние

2.Надежность

3.Неисправный состояние

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на установление соответствия и открытые вопросы

1. Проектирование имеет своим продуктом (результатом) …., который бывает реализуем или нет, когда результаты преобразований не совпадают с исходным …

Правильный ответ : проект.

2. … понимается как идеальный образ желаемого результата, выстраиваемый сознанием и предпосылаемый реальным операциям по достижению задуманного

Правильный ответ : цель.

3. Расположите приведенные ниже понятия от общего к частному:

1. Материальное производство

2. Общество

3. Животновод

4. Производительные силы

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3.

4. Научное знание в отличие от обыденного (выбрать несколько вариантов):

1. Проникает в сущность предмета

2. Не выходит за пределы наблюдения и фактов

3. Стремится элиминировать из знания субъективное

4. Требует специального обучения

5. Оформляется в обыденном языке

Правильный ответ: 1,3,4.

5. Техника - это:

1. Цель

2. Ценность

3. Средство

4. Метод

Правильный ответ:2,3.

6 .Характерные черты рационального познания:

1. Обобщенность

2. Наглядность

3. Абстрактность

4..Опосредованность

Правильный ответ: 3,4.

7.Основные подходы к пониманию техники:

1.Органопроективный

2.Сциентистский

3.Экзистенциалистский

4. Религиозный

5.Осмысленный

Правильный ответ :1,2,3,4.

8. Философ, считавший, что животные являются автоматами без чувств, разума и знания – это:

Правильный ответ : Р.Декарт.

9. Мировоззренческая ориентация, абсолютизирующая роль науки в жизни общества –это:

Правильный ответ : сциентизм.

10. Источником познания является …. Какой ответ на этот вопрос дает рационализм :

Правильный ответ :разум.

11. Как соотносятся между собой суждения?

1. Дозволенное отношение человека к сельскохозяйственным животным

2. Субъектное отношение человека к сельскохозяйственным животным

1). Они тождественны

2). Они не тождественны

3). Первое суждение шире второго

4). Второе суждение шире первого

Правильный ответ :1).

12. Способ мышления, оперирующий неизменными понятиями, формулами без учета новых данных практики и науки, конкретных условий места и времени, т.е. игнорирующий принцип творческого развития и конкретной истины- это:

Правильный ответ : догматизм.

13. Развитие зоотехнической науки и на ее основе … невозможно без постоянного расширения и углубления знаний о природе организма, что свидетельствует о важной роли других наук, имеющих для него базовое значение

Правильный ответ : животноводство.

14. Важнейшие факторы (активно действующие силы), влияющие на организм животного – это:

Правильный ответ : природные, социально-хозяйственные, генетические, экономические.

15. В анализе отношений человек – природа значима роль философского принципа системности. Согласно этого принципа их следует рассматривать как….. систему.

Правильный ответ : целостная система.

16. Подберите слова - как называется человек, являющийся носителем особой духовности (формирующейся в процессе практической деятельности), занятый в сфере животноводства – *не менее 5* ….

Правильный ответ: зоотехник, зооинженер, семейный фермер, пастух, скотовод, овцевод, конюх, птицевод *(возможны другие варианты).*

17.Сущностные характеристики техники- это:

6. Артефакт
7. «Инструмент»
8. Особый мир, реальность
9. Специфически инженерный способ использования силы природы
10. Неотделим от технологии

Правильный ответ :1,2,3,4,5.

18. По Декарту, всякое различие между естественным и искусственным исчезает, поскольку мир, природа трактуется им как …

Правильный ответ : машина.

19. Признаки рационального поведения человека как субъекта :

1. Возбуждение мысли и способность жить своим человеческим разумом

2. Внутренние усилия ; волевое творческое напряжение человека

3. Отсутствие возможности действовать самому

4. Нацеленность на критическое переосмысление действительности

Правильный ответ : 1,2,4.

20. Подберите слова-синонимы к понятию «чужой» *(не менее трех)…*

Правильный ответ : другой, иной, недруг, неблизкий, неизвестный, не-мы, не наш, сторонний *(возможны другие варианты).*

21. Качественно особая форма существования материи, связанная с воспроизведением – это …

Правильный ответ : жизнь.

22. Самое раннее интеллектуальное достижение человечества, которое рассматривается как этап развития познания природы и

мышления человека –это….

Правильный ответ : доместикация (одомашнивание животных).

23. Адаптация техники и технологи к условиям жизни сельскохозяйственных животных обусловливает создание гуманистически и экологически ориентированной ……

Правильный ответ: сельскохозяйственной техники.

24. Установите последовательность соответствия расположения названия работ и их авторов :

1 «Жизнь, ее природа, происхождение и развитие»

2. «О части животных»

3. "Микроскопические исследования о соответствии в структуре и росте животных и растений"

4. «Изменение животных и растений в домашнем состоянии»

1). Ч. Дарвин

2). Аристотель

3). А.И. Опарин

4) Т. Шванн

Правильный ответ : 1-3), 2-2), 3-4),4-1).

25. Проблема нравственной ответственности человека за гуманное, экологическое отношение к сельскохозяйственным животным востребовала значимость … наук

Правильный ответ : социально-гуманитарных наук.

23. … вооружает преимущественно общими ориентирами, методологическими принципами, необходимыми для успешного решения зоотехнических проблем

Правильный ответ :философия.

26. Характерные состояния отношений в системе «человек-техника»:

1.Комфортное

2.Допустимое

3.Опасное

4.Чрезвычайно опасное

Правильный ответ: 3,4.

28. Происхождение, возникновение, зарождение и последующий процесс развития, приведший к определённому состоянию, виду, предмету, явлению называется …

Правильный ответ: генезис.

28. Свою культурную значимость зоотехния выражает в процессе взаимодействия с природой в форме …

Правильный ответ : животноводство.

Тип заданий: Ситуационные задания и задачи

1. Сфера исследовательской деятельности, функцией *которой* является выработка и

теоретическая систематизация объективных знаний о действительности; одна из форм общественного сознания. В ходе исторического развития *она* превращается в

производительную силу общества и важнейший социальный институт. *Это понятие* включает в себя как деятельность по получению нового знания, так

и результат этой деятельности - сумму полученных к данному моменту относящихся *к ней* знаний, образующих в совокупности научную картину мира

Правильный ответ : наука.

2. Совокупность приемов , операций и способов теоретического познания и практической деятельности; способ достижения определенных результатов в познании и практике. Применение того или иного … определяется целью познавательной или практической деятельности, предметом изучения или действия и условиями, в которых осуществляется деятельность. Каждая сфера человеческой деятельности имеет свои специфические …: можно говорить о … художественного творчества; … обработки информации; … ведения войны и т.д. Философия рассматривает в основном …. познания. Существует несколько различных классификаций этих …. Так, выделяют частные, специальные … конкретных наук. Наряду с … конкретных наук существуют также общенаучные …, т.е. ..., используемые обширным классом наук или даже всеми науками. Всякий … опирается на определенное знание об объектах познания или практической деятельности. Поэтому иногда … называют научные принципы и теории. Учение *о нем* называется …

Правильный ответ : метод, методология.

3. *Это* социально-философская концепция; определенный способ мышления и деятельности; образ жизни. Преувеличивает роль научно-технической революции техники, технологий, ученых в развитии не только материальной деятельности человека, но и всей социальной жизни общества в целом. *Он* опосредованно отражает мир техники в ее эволюции благодаря применению механических принципов к мышлению, их внедрению в различные сферы социальной жизни, результатом чего становится возникновение догматических подходов к теории, однолинейных практических, социально-политических действий. Одним из *его* известных представителей является Дж. Г. Гэлбрейт.

Правильный ответ :технократизм .

4. Она является научно-философским методом объяснения и описания наиболее общих законов развития природы, общества и человеческого сознания. Первоначально под ней понималось учение об искусстве вести беседу посредством вопросов и ответов, когда приходится усиливать или ослаблять посылки, изменять определения. Основными ее положениями являются идеи о связи и изменчивости всего существующего, борьбе противоположностей как источнике развития, их единстве и переходе друг в друга.

Этот метод выступает как философская теория, утверждающая внутреннюю противоречивость всего существующего и мыслимого и считающая эту противоречивость основным или единственным источником всякого движения и развития

Правильный ответ : диалектика.

5. Высший уровень развития личности, когда основными мотивационно-смысловыми регуляторами её жизнедеятельности становятся нравственные императивы, ценности знания, творчества, происходит отказ от узколичных материальных потребностей и эгоизма

Правильный ответ : духовность.

6 .*Она* — это всякая ситуация (теоретическая или практическая), в которой нет соответствующего обстоятельствам решения и которая заставляет остановиться, задуматься. *Это* объективное состояние рассогласованности научного знания в результате неполноты и ограниченности. В конкретном научном исследовании *ее* связывают обычно

с обнаружением противоречия, или несоответствия, между новыми фактами и старыми методами их объяснения. Познавательная ситуация, для решения которой требуются новые знания; состояние, существенно мотивирующее познавательный процесс; форма связи субъекта и объекта исследования, требующая выяснения их отношения

Правильный ответ: проблемная ситуация.

7. Исторически изменяющаяся система воззрений, в центре которой находится идея человека как высшей ценности, считающая благо человека как личности критерием оценки социальных институтов, а принципы равенства, справедливости, защищенности, человечности желаемой нормой отношений между людьми. В узком смысле - сложившееся в эпоху Возрождения, преимущественно в Италии, культурное движение.

Правильный ответ: гуманизм.

8. Стремление человека преодолеть ограниченность своей естественной природы и организации, усилить воздействие своих естественных органов на вещество и силы природы. Другими словами, имеющееся противоречие между физической организацией человека и необходимостью преобразования природы с целью производства необходимых ему материальных благ, для целей его существования и развития. На какой вопрос отвечает данное суждение в связи с возникновением техники?

Правильный ответ: причина возникновения техники.

9. Понятие, отражающее особенности, потребности, интересы человека (общества) и служащее основанием оценки значения явлений действительности для субъекта. То, что означает значимое (материальное и духовное, добро и зло, истина или неистина, красота или безобразие, защищенность или зло, незащищенность, допустимое или запретное, справедливое или несправедливое и т. д.) для субъекта

Правильный ответ : ценности.

10. Отношение зависимости человека от чего-то (от иного), воспринимаемого им (ретроспективно или перспективно) в качестве определяющего основания для принятия решений и совершения действий, прямо или косвенно направленных на сохранение иного или содействие ему; оношение к вопросам обеспечения социального порядка, необходимость человека как личности, коллектива, общества и государства разумно направлять, контролировать свою активность в заданном контексте

Правильный ответ : ответственность.

11. В странах Евросоюза современные производители продукции животноводства обязаны обеспечить на своих предприятиях соблюдение «Правила пяти свобод».

1. Свобода от голода и жажды. Животные на любой ферме должны иметь постоянный доступ к воде и корму для поддержания хорошего самочувствия и здоровья.

2. Свобода от дискомфорта. Животные должны находиться в среде, которая предполагает наличие убежища от неблагоприятных природно-климатических факторов и места комфортного отдыха.

3. Свобода от телесных повреждений, боли и болезней. Система содержания животных должна включать механизмы срочной диагностики и лечения животных.

4. Свобода для проявления нормального поведения. Эту свободу гарантирует достаточное пространство, разнообразие среды и возможность контактировать со своими соплеменниками.

5. Свобода от страха и стрессовых потрясений. Условия содержания животных должны исключать психический дискомфорт и страдания животных.

Эти правила направлены на защиту животных. На основе этих правил должны использоваться животные в сельском хозяйстве

Животноводы, которые приняли к исполнению эти правила, в своей практической деятельности придерживаются принципов:

- ответственного и научно обоснованного отношения и планирования производства,
- квалифицированного и заботливого обращения с животными,

- использования научно проработанных технологических систем,
- гуманной транспортировки и убоя животных

Как называется научная дисциплина, которая изучает проблему защиты животных, взаимоотношения человека с животными?

Правильный ответ : благополучие животных («animal welfare»).

12. Область междисциплинарных исследований, направленных на осмысление, обсуждение и разрешение моральных проблем, порожденных новейшими достижениями биомедицинской науки и практикой здравоохранения. В центре *ее* находится понятие жизни, живое. *Она* учит человека, как достойно жить ему и заботиться о жизни других людей и всего живого как такового на планете. Одновременно в современном обществе *она* выступает и как формирующийся специфический социальный институт. В этом качестве *она* призвана регулировать конфликты и напряжения, возникающие во взаимоотношениях между сферой выработки и применения новых биомедицинских знаний и технологий, с одной стороны, и индивидом и обществом – с другой. Сам термин …. впервые употребил в 1970 г. американский медик В. Ренсселер Поттер. В 1992 создана Международная ассоциация … , которая каждые два года организует Всемирные конгрессы по проблемам, касающихся *ее*.

Правильный ответ: биоэтика.

13. Приоритетная цель животноводства — это прибыль. Ее могут получать за счет применения как щадящих *технологий, так и нещадящих, негуманных*. Последние способны ухудшать благополучие животных. Страдающее животное, животное с низким уровнем благополучия, не может в полном объеме реализовать свой генетический продуктивный, спортивный или декоративный потенциал. В конечном счете, страдающие животные не только психологически травмируют человека, но и приносят прямые финансовые потери в виде упущенной выгоды. Благополучие животных приносится в жертву какой отрасли ?

Правильный ответ : экономика.

ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1 Знать: нормативно-правовые акты в сфере АПК

ОПК-3.2 Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

ОПК-3.3 Иметь практический опыт: осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

Б1.О.08	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности в зоотехнии (семестр: 4; промежуточная аттестация: экзамен)

База тестов 1.
Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.
Законодательная база в области племенного животноводства в России представляется:
1. Декретом «О племенном животноводстве»
2. ФЗ «О селекционных достижениях»
3. ФЗ «О лицензировании видов деятельности»
4. ФЗ «О племенном животноводстве»

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2.
Основной целью Федерального Закона Российской Федерации «О племенном животноводстве» является:
1. удовлетворение потребностей общества в животноводческой продукции;
2. создание правовой базы функционирования племенных организаций;
3. повышение конкурентоспособности племенных организаций.
4.Увеличение числа племенных хозяйств;

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 3
В задачи племенного животноводства законодательная база в России
включает:
1. создание государственной племенной службы;
2. создание условий для государственного управления племенным животноводством;
3. обеспечение процесса воспроизводства сельскохозяйственных животных
4.создание государственной племенной службы в регионах России

Правильный ответ:2

Вариант задания: 4
Племенное животноводство – это:
1. получение животноводческой продукции;
2. разведение племенных животных, производство и использование племенной продукции (материала) в селекционных целях;
3. совокупность племенных животных.
4.Все хозяйства, содержащие племенных животных;

Правильный ответ:2

Вариант задания 5
Племенная продукция – это:
1. племенные животные;
2. племенные заводы;
3.племенное животное, его сперма и эмбрион;
4. Государственная племенная служба.

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 6
Бонитировка- это
1. Оценка животных по качеству потомства;
2. Оценка животных по росту и развитию:
3. оценка племенных и продуктивных качеств племенного животного, а также качеств иной племенной продукции (материала) в целях их дальнейшего использования;
4.оценка животных по генотипу и продуктивности.

Правильный ответ:3

Вариант задания: 7

Племенная ценность – это:
1.Уровень генетического потенциала племенного животного и влияние данного генетического потенциала на хозяйственно-полезные признаки потомства;
2. Уровень молочной продуктивности коровы;
3.Уровень многоплодия свиноматок;
4.Уровень спермопродукции производителей;

Правильный ответ:1

Вариант задания 8
Племенное животное это:
1. Животное с известным происхождением;
2. Животное, которое пронумеровано или пробирковано:
3. Потомство от племенной коровы;
4.Сельскохозяйственное животное, имеющее документально подтвержденное происхождение, используемое для воспроизводства определенной породы и зарегистрированное в установленном порядке;

Правильный ответ:4.

Вариант задания 9
Чистопородное разведение племенных животных- это:
1. Разведение племенных животных одной породы в целях консолидации и типизации присущих этой породе признаков;
2. Скрещивание двух племенных животных;
3. Спаривание коровы с чистопородным быком;
4. Спаривание коровы племенного хозяйства с быком другой породы;

Правильный ответ:1

Вариант задания 10
Государственная книга племенных животных – это
1. Книга, куда заносятся данные на коров хозяйства;
2. Книга, куда заносятся данные об осеменении и отеле коров;
3. Свод данных о наиболее ценных в определенной породе племенных животных или о племенных стадах, полученных в результате чистопородного разведения племенных животных;
4. Книга с наиболее распространенными кличками коров и быков;

Правильный ответ:3

Вариант задания 11
Племенное свидетельство –это:
Свидетельство, выдаваемое на реализуемое поголовье;
Документ, подтверждающий происхождение, продуктивность и иные качества племенного животного, а так же происхождение и качество семени или эмбриона.
Документ на племенную корову;
Документ, подтверждающий дату рождения племенного быка.

Правильный ответ:2.

Вариант задания 12

Мечение – это:
1. Обозначение племенного животного посредством нанесения номера- татуировки, тавра, закрепления бирки, которые позволяют точно идентифицировать соответствующее племенное животное;
2. Нанесение номера животного;
3. Нанесение номера животного на спине;
4. Нанесение номера животного холодом.

Правильный ответ:1.

Вариант задания 13
Биотехнология – это:
а) Перенос трансплантата в другой культуральный сосуд на свежую питательную среду;
б) усиление жизнедеятельности;
в) получение in vitro генетически идентичных особей;
г) получение генетически идентичных популяций организмов;
д) наука о методах и технологиях производства различных веществ – продуктов с использованием природных биологических объектов и процессов.

Правильный ответ:

Вариант задания 14
Генная инженерия:
а)- приемы изучения и воздействия на процессы, проходящие на уровне молекул и генов;
б)- комплекс разнообразных методов и технологии на уровне молекул клеточных элементов (хромосом, ядра), соматических и половых клеток на организме находящихся на разных стадиях онтогенеза;
в)- использование рекомбинантных ДНК
г)- биотехнологические методы, позволяющие соединить синтетические или природные фрагменты ДНК с молекулами ДНК, способные регенерировать в клетке;
д)- использование конструкции в разведении живых существ.

Правильный ответ:

Вариант задания 15
Генетическая инженерия – это::
а)- комплекс методов, проводимых в более широком плане на клеточных органах клетках и организме в целом влияющие на формирование генетической программы особи;
б)- вегетативное размножение;
в)- опыление растений и осеменение животных;
г)- воспроизводство;
д)- использование аппаратов и оборудования в производстве.

Правильный ответ:
Вариант задания 16.
Генотип - это:
а)- совокупность всех генов организма;
б)- совокупность всех локализованных в хромосомах генов организма, его наследственная материальная основа;
в)- генетическая конституция организма определяет норму реакции особи при всех возможных условиях среды;
г)- совокупность наследственных задатков, которыми обладает организм;

д)- наследуемые свойства организма.

Правильный ответ:

Вариант задания 17.
Геном - это:
а)- полный гаплоидный набор генов или хромосом клетки или органа;
б)- основной гаплоидный набор хромосом;
в)- совокупность качественно-различных хромосом содержащих полный одинарный набор генов;
г)- гаплоидный набор хромосом с локализованными в нем генами;
д)- набор ДНК;
ж)- совокупность генов гаплоидного набора хромосом данного организма;
з)- совокупность генов гаплоидного набора хромосом, находящихся в гаметах;
к)- совокупность генов в гаплоидном наборе хромосом;
л)- генетическая конструкция организма, набор всех аллелей

Правильный ответ:

Вариант задания 18
Ген - это:
а)- единица наследуемости;
б)- участок молекулы ДНК (реже РНК)кодирующий синтез одной макромолекул (полипептидов РНК и ДНК) или выполняющий какую-либо другую элементарную функцию;
в)- основной материальный элемент наследственности, участок молекулы ДНК входящий в состав хромосом;
г)- единица генетической рекомбинации, мутации и функции;
д)- молекула ДНК.

Правильный ответ:

Вариант задания 19.
Полиморфизм - это:
а)- одновременное присутствие двух или нескольких генетически различных, более редко встречающихся форм в ареале одной популяции в таком численном соотношении, что эти формы нельзя отнести к повторным мутациям;
б)- одновременное присутствие в пределах популяции двух и более генов в одном локусе хромосома;
в)- одновременное присутствии двух или нескольких генетически различных форм в ареале одной популяции;
г)- наличие в популяции (стаде, породе) нескольких аллелей одного гена;
д)- одновременное присутствие в популяции двух или более аллелей с частотой больше 0,01;
ж)- наличие в популяции разных форм, обусловленное генотипической изменчивостью.

Правильный ответ:

Вариант задания 20
Генетический маркер - это:
а)- удобный для генетического анализа признак, позволяющий следить за характером наследования других признаков, с которыми данный маркер сцеплен;

б)- фрагмент ДНК известного размера, используемый для калибровки фрагментов в электрофоретическом геле;
в)- ген идентифицированный по месту расположения и имеющий четкое фенотипическое проявление;

Правильный ответ:

Вариант задания 21
Трансплантация эмбрионов - это:
а)- пересадка оплодотворенных яйцеклеток или эмбрионов от высокоценных (коровы-доноры), низкопродуктивным (коровы-рецепиент) в целях интенсификации воспроизводства высокопродуктивных племенных животных;
б)- биотехнологический метод разведения, заключающийся в пересадке зародышей от одной самки (донор эмбрионов) другой (рецепиент эмбрионов) на ранних стадиях развитиях
в)- пересадка ткани, тела или органов;
г)- прививка; д)- аутопластическая;
ж)- гетеропластическая; з)- ксенопластическая;

Правильный ответ:

Вариант задания 22.
Согласно ГОСТ 31449 -2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. Молоко должно соответствовать следующим нормам: ____% жира, ___ % белка, кислотность - ____°Т , плотность____ кг/м3
1. 3,2%; 2,8%; 18-20 °Т; не менее 1027 кг/м3
2. 3,0%; 2,5%; 16-21 °Т; не менее 1025 кг/м3
3. 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3
4. 3,1%; 3,0%; 19-21 °Т; не менее 1026 кг/м3

Правильный ответ: 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3

Вариант задания 23
Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:
1. 63 ккал;
2. 64 ккал;
3. 62 ккал;
4. 65 ккал.

Правильный ответ: 64 ккал

Вариант задания 24
Содержание воды в коровьем молоке:
1. 80,5%
2. 69,7%
3. 87,5%
4. 95,6%
5. 60,5%

Правильный ответ: 87,5%

Вариант задания 25.

Плотность молока это показатель:
1. свежести
2. натуральности
3. питательной ценности
4. чистоты
5. технологичности

Правильный ответ: натуральности

Вариант задания 26.
Кислотность молока это показатель:
1. натуральности
2. свежести
3. консистенции
4. механической загрязненности
5. бактериальной загрязненности

Правильный ответ: свежести

Вариант задания 27.
Кислотность молока определяют:
1. РН - метром и титрованием
2. РН - метром
3. титрованием
4. по таблице
5. по формуле

Правильный ответ: РН - метром и титрованием

Вариант задания 28.
Плотность молока, оА:
1. 26-27 оА
2. 24-27 оА
3. 27-32 оА
4. 33-34 оА
5. 35-36 оА

Правильный ответ: 27-32 оА

Вариант задания 29.
Показатель степени чистоты молока:
1. группа
2. класс
3. степень
4. процент
5. г/см3

Правильный ответ: группа

Вариант задания 30.
Чистоту молока определяют:
1. фильтрованием

2. замораживанием
3. сбраживанием
4. отстаиванием
5. центрифугирования

Правильный ответ: фильтрованием

Вариант задания 31
Содержание жира в обезжиренном молоке должно быть не более, %
1. 0,01 %
2. 0,02 %
3. 0,03 %
4. 0,05 %
5. 0,09 %

Правильный ответ: 0,05 %

Вариант задания 32
Лучше всего хранить мед при температуре:
1. От +6° до +18°
2. От 0° до +18°
3. От -6° до +20°
4. От -10° до 0°

Правильный ответ: 1,2

Вариант задания 33.
Какое количество меда необходимо оставить пчелам для успешной зимовки?
1. От 10 до 12 кг
2. Более 5 кг
3. От 8 до 10 кг
4. Не менее 3 кг

Правильный ответ: 1

Вариант задания 34.
При какой температуре мед начинает терять свои лечебные свойства?
1. +20
2. +10
3. +40
4. +30

Правильный ответ: 3

Вариант задания 35.
Если мед настоящий, то он:
1. Жидкий, как вода
2. Густой, крепко держится на ложке
3. Тягучий, медленно стекает с ложки

Правильный ответ: 3

Вариант задания 36.
Вид бега, при котором лошадь одновременно выносит вперед переднюю и заднюю ноги, расположенные по диагонали: левая передняя+правая задняя; правая передняя+левая задняя.
1. шаг
2. рысь
3. галоп
4. конкур

Правильный ответ: 2

Вариант задания 37.
К какой группе пород относится чистокровная арабская порода
1. тяжелоупряжные породы
2. верховые породы
3. легкоупряжные породы
4. местные породы

Правильный ответ: 2

Вариант задания 38.
К какой группе пород относится тракененская порода
1. тяжелоупряжные породы
2.верховые породы
3. легкоупряжные породы
4. местные породы

Правильный ответ: 2

Вариант задания 39.
К какой группе пород домашней лошади относятся орловские рысаки
1. к заводским породам
2. к переходным породам
3. к местным породам
4. к продуктивным породам

Правильный ответ: 1

Вариант задания 40.
К какой группе относится ахалтекинская порода лошадей
1. к верховым породам
2. к местным породам
3. к тяжеловозным породам
4. к упряжным породам
Правильный ответ: 1

Вариант задания 41.
Какая дистанция является классической при ипподромных испытаниях рысаков
1. 1400 м
2. 1600 м
3. 1800 м
4. 2000 м

Правильный ответ: 2

Вариант задания 42.
Что такое мощность рабочей лошади:
1. количество работы, выполненной за единицу времени
2. наибольшая сила тяги, с которой лошадь может работать
3. сила тяги, с которой лошадь тянет повозку
4. способность лошади быстро восстанавливать работоспособность

Правильный ответ: 1

Вариант задания 43.
Способствует ускорению темпов генетического совершенствования племенных и товарных стад, созданию запрограммированных высокоценных животных с определенными продуктивными признаками
1) возникновение и развитие клеточной и генной инженерии
2) совершенствование методов скрещивания
3) гибридизация животных
4) клонирование животных

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 44.
Племенная работа – это
1) система мероприятий по повышению хозяйственно-полезных признаков животных, наследственному их закреплению, снижению затрат труда и средств для получения продукции
2) планомерный отбор и подбор животных
3) использование соответствующих методов разведения
4) чистопородное разведение

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 45.
К материальной базе племенного животноводства России не относится
1) племенные заводы
2) племенные репродукторы
3) селекционные центры
4) товарные фермы

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 46.
Наука о качественном улучшении существующих и создании новых пород, типов, кроссов, линий и гибридов, способных давать большое количество продукции высокого качества и быть экономически выгодным это
1) племенное дело
2) разведение
3) генетика
4) селекция

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 47.
Летоисчисление животноводства ведут с:
1) начала приручения животных
2) одомашнивания собаки
3) одомашнивания коровы
4) начала появления человека

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 48.
Самая древняя форма животноводства
1) загонная
2) привязная
3) молочная
4) мясная

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 49.
Первым одомашненным животным была
1) собака
2) корова
3) лошадь
4) овца

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 50.
Первый в стране зоотехнический институт создан
1) в 1919 году
2) в 1890 году
3) в 1941 году
4) в 1945 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 51.
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1) генофондных хозяйств
2) товарных ферм
3) увеличение поголовья
4) сохранение мужских особей

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 52.
Диким предком КРС является
1) тур
2) зебу
3) гаял

4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 53.
Сородичем КРС не является
1) тур
2) зебу
3) гаял
4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 54.
Тур является диким предком
1) КРС
2) овец
3) лошадей
4) свиней

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 55.
Высота в холке и живая масса тура составляли
1) 170-180 см и 800 кг
2) 100-110 см и 250 кг
3) 210-220 см и 1200 кг
4) 130-135 см и 450 кг

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 56.
Последний тур погиб в:
а) 1627 году
б) 1550 году
в) 1860 году
г) 1970 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 57.
К индийским лобастым быкам не относится:
1) бантенг
2) гаур
3) гаял
4) зебу

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 58.
Вымерший дикий предок лошади
1) лошадь Пржевальского

2) тарпан
3) нубийский осел
4) сомалийский осел

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 59.
Диким предком овец не является
1) муфлон
2) аркар
3) аргали
4) альпийский горный козел

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 60.
Муфлон является диким предком
1) свиньи
2) овцы
3) КРС
4) лошади

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 61.
Имеют большое поголовье и распространены по всему земному шару
1) породы широкого ареала
2) породы межзональные
3) породы зональные
4) породы всемирные

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 62.
Экстерьер животного – это его:
1) внешний вид
2) внутреннее строение
3) строение систем животного

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 63.
Для изучения происхождения КРС применяют метод
1) краниологический
2) археологический
3) палеонтологический
4) цитологический

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 64.
Какой тип животных по краниологической классификации отсутствует

1) широколобый
2) короткорогий
3) короткоголовый
4) длиннорогий

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 65.
Различают виды зебу:
1) индийский и аравийский
2) индийский и американский
3) южный и аравийский
4) индокитайский и корейский

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 66.
Кто является основателем учения о кормлении животных в России?
1) М.И. Придорогин
2) Е. А. Богданов
3) Н.П. Чирвинский

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 67:
Появление большого разнообразия пород в мире:
1. результат естественного отбора
2. результат искусственного отбора
3. результат труда человека
4. результат породообразования

Правильный ответ:3

Вариант задания 68:
Целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально экономических условиях, отличающаяся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение это
1. порода
2. вид
3. род
4. семейство

Правильный ответ:1.

Вариант задания 69:
По Д.А. Кисловскому - минимально в породе должно быть:
1. 4500 маток и 150 производителей
2. 1500 маток и 50 производителей
3. 9500 маток и 150 производителей
4. 4500 маток и 50 производителей

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 70:
Какой группы пород не существует
1. породы широкого ареала
2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные

Правильный ответ: 4

Вариант задания 71:
Имеют наибольшее поголовье и распространены по всему земному
1. породы широкого ареала
2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 72:
Наибольшее количество труда было затрачено при выведении
1. примитивные
2. заводские
3. аборигенные
4. переходные

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 73:
Черно-пестрая порода КРС относится к:
1. примитивным
2. заводским
3. аборигенным
4. переходным

Правильный ответ:2.

Вариант задания 74:
По характеру продуктивности к специализированным породам относится
1. молочные
2. мясо-молочные
3. мясо-сальные
4. мясо-шерстные

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 75:
К основным элементам породы не относится
1. тип
2. линия

3. семейство
4 род

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 76:
Качественно своеобразная группа животных в пределах породы, происходящая от одного или нескольких выдающихся производителей (родоначальников) и вследствие направленной селекции поддерживающая с ними сходство по важнейшим хозяйственно полезным признакам
1. тип
2. линия
3.семейство
4. род

Правильный ответ:2.

Вариант задания 77:
Любая порода делится на
1. племенную и неплеменную
2. заводскую и примитивную
3. специализированную и комбинированную
4. чистопородную и помесную

Правильный ответ:3

Вариант задания 78:
Акклиматизация это
1. приспособление организма к меняющимся факторам внешней среды
2. устойчивость к изменениям уровня кормления
3. устойчивость к заболеваниям
4. легкость создания новой породы на базе имеющейся

Правильный ответ:1

Вариант задания 79:
Что не относится к видам ухудшения породы
1 перерождение
2. захудалость
3. вырождение
4. зарождение

Правильный ответ:4

Вариант задания 80:
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1. генофондных хозяйств
2. товарных ферм
3. увеличение поголовья
4. сохранение мужских особей

Правильный ответ 1

Вариант задания 81:
Сохранение более приспособленных к определенным условиям обитания и технологии производства или выбор человеком наиболее удовлетворяющих его требованиям особей и устранение самой природой или человеком менее приспособленных, худших экземпляров это
1. отбор
2. подбор
3. выбор
4.пробор

Правильный ответ: 1

Вариант задания 82:
Эффект селекции выше, чем
1. выше давление отбора
2. ниже давление отбора
3. выше давление подбора
4. ниже давление подбора

Правильный ответ 1.

Вариант задания 83:
Учение об отборе разработано
1. Ч. Дарвиным
2.П.Н. Кулешовым
3. Дюрстом
4. Е.А.Богдановым

Правильный ответ: 1

Вариант задания 84:
Выживание и сохранение таких организмов, которые благодаря своим индивидуальным полезным изменениям лучше приспосабливаются к условиям внешней среды это
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор

Правильный ответ 1.

Вариант задания 85:
Осуществляется человеком, когда он отбирает для размножения тех особей, которые отличаются высокими племенными и продуктивными качествами:
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 86
С именем какого ученого связывают зарождение учения о конституции
1. Древнегреческий ученый Ксенофонт
2. Н.А. Кранченко
3. Е.Я. Борисенко
4. И.Н. Павлов

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 87:
В основу учения о конституции не вошли положения
1. единство внутреннего и внешнего
2 единство части и целого
3. роль нервной системы
4. роль кровеносной системы

Правильный ответ:2.

Вариант задания 88:
Совокупность морфофизиологических особенностей организма как целого, выраженная в телосложении животного, в характере его продуктивности, реагировании на влияние внешних факторов и обусловленная наследственностью это
1. кондиция
2. фенотип
3. экстерьер
4. конституция

Правильный ответ 4.

Вариант задания 89.
Формирование различных типов конституции связано с
1. условиями индивидуального развития организма животных
2. условиями развития популяции
3. наследственными факторами
4. естественным и искусственным отбором

Правильный ответ:1.

Вариант задания 90:
Наибольшее значение имеет классификация типов конституций
1. П.Н. Кулешова
2. М.Ф. Иванова
3. У. Дюрста
4. И.П. Павлова

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 91
Какого типа конституции нет в классификации Кулешова
1. грубый

2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый

Правильный ответ3.

Вариант задания 92
Какой тип конституции добавил М.Ф. Иванов
1. грубый
2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый

Правильный ответ: 3

Вариант задания 93
Характеризуется широкотелостью, толстой кожей, хорошо развитыми мышцами и относительно развитыми органами пищеварения, пониженным обменом веществ тип конституции
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый

Правильный ответ: 1

Вариант задания 94:
Присущ животным, имеющим крепкий костяк, плотную кожу, хорошо развитые мышцы и внутренние органы. В организме животных этого типа обмен веществ протекает интенсивно
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый

Правильный ответ:3

Вариант задания 95:
В классификации Е. А. Богданова, основанной на анатомо-физиологических принципах отсутствует тип конституции
1. грубый
2. нежно-сухой
3. сырой
4. крепкий
Правильный ответ:1

Вариант задания 96:
В основу классификации У. Дюрста положена степень
1. восстановительных процессов
2. окислительных процессов
3. пищеварительных процессов
4. нервных процессов

Правильный ответ:2

Вариант задания 97:
В классификации У. Дюрста отсутствует тип конституции
1. дыхательный
2. пищеварительный
3. нервный
4. переходный

Правильный ответ 3

Вариант задания 98:
К дыхательному типу относят
1. мясной скот
2. молочный скот
3. мясо-молочный скот
4. все перечисленные категории скота

Правильный ответ:2

Вариант задания 99:
Угол Дюрста у пищеварительного типа равен
1. 140°
2. 120°
3. 110°
4. 100°

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 100:
Внешний вид животного, наружные формы телосложения в целом
1. экстерьер
2. интерьер
3. конституция
4. кондиция

Правильный ответ:1.

Вариант задания 101:
Термин экстерьер ввел в зоотехнию
1. К. Буржель
2. Ю.М. Долгоруков
3. П.Н. Кулешов
4. Е.Ф. Лискун

Правильный ответ:1

Вариант задания 102:
По какому методу не проводят оценку животных по экстерьеру
1. глазомерная оценка
2. прощупывание

3. взятие проб крови
4. измерение

Правильный ответ: 3

Вариант задания 103
Для глазомерной оценки нужно знать:
1. стати животного
2. интерьер животного
3. фенотип животного
4. генотип животного

Правильный ответ: 1

Вариант задания 104
Описание статей начинают с
1. головы
2. конечностей
3. крестца
4. не имеет значения

Правильный ответ 1

Вариант задания 105
К недостаткам крестца не относится
1. шилозадость
2. свислость
3. крышеобразность
4. раздвоенность

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 106:
Признак переразвитости и ослабленности организма
1. широкая глубокая грудь
2. широкая неглубокая грудь
3. узкая неглубокая грудь
4. узкая глубокая грудь

Правильный ответ: 3

Вариант задания 107:
Нет такой формы вымени у коров:
1. козья
2. коровья
3. чашеобразная
4. округлая

Правильный ответ: 2

Вариант задания 108:
С возрастом у теленка

1. высоконогость исчезает
2. высоконогость усиливается
3. развивается коротконогость
4. изменений не происходит

Правильный ответ:1

Вариант задания 109:
Расстояние от середины затылочного гребня до носового зеркала
1. длина головы
2. ширина лба наименьшая
3. ширина лба наибольшая
4. ширина головы

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 110:
Косая длина туловища определяется
1. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до внутреннего выступа седалищного бугра
2. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до маклока
3. расстояние от крайней передней точки затылочного гребня сочленения до седалищного бугра
4. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до крестца

Правильный ответ:1.

Вариант задания 111:
Индексы телосложения это
1. отношение одного промера к другому, выраженное в сантиметрах
2. умножение одного промера на другой, выраженный в процентах
3. отношение одного промера к другому, выраженное в процентах
4. умножение одного промера на другой, выраженный в сантиметрах

Правильный ответ:2

Вариант задания 112:
При построении экстерьерного профиля за 100 % принимают
1. показатели первого животного
2. показатели последнего животного
3. стандарт породы
4. средние показатели по стаду

Правильный ответ: 3

Вариант задания 113
Животное фотографируют
1. спереди
2. сзади
3. сбоку

4. сверху

Правильный ответ: 3

Вариант задания 114
Грудной индекс рассчитывается
1. ширина груди*100/глубина груди
2. глубина груди*100/ширина груди
3. глубина груди*ширина груди /100
4. обхват груди*100/глубина груди

Правильный ответ: 1

Вариант задания 115
Совокупность внутренних, физиологических, анатомических и биохимических свойств организма в связи с его конституцией и направлением продуктивности
1. экстерьер
2. интерьер
3. конституция
4. кондиция

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 116
В качестве объектов интерьерных исследований не используют
1. кровь
2. молочные железы
3. внутренние органы
4. промеры

Правильный ответ: 4

Вариант задания 117
В вымени коров с высокой молочной продуктивностью на долю железистой ткани приходится
1. 75-80%
2. 90-100%
3. 10-20%
4. 25-50%

Правильный ответ 1.

Вариант задания 118:
Характер и качественная сторона продуктивность находятся в зависимости от действия
1.только генетических особенностей животных
2. только паратипических воздействий
3. генетических и паратипических воздействий
4. от условий выращивания

Правильный ответ: 3

Вариант задания 19
Что не относится к основным видам животноводческой продукции
1. молоко
2. мясо
3. шерсть
4. навоз

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 120:
Биологический продукт секреции молочной железы сложного химического состава
1. молоко
2. обрат
3. кефир
4. сыворотка

Правильный ответ: 1.

База тестов 2.
Тип заданий: из предложенных вариантов ответов, установление соответствия, установление правильной последовательности, тест на открытый ответ

Вариант задания 1.
По производственной (хозяйственной) классификации породы овец бывают:
1. молочные
2. тонкорунные
3. мясные
4. полутонкорунные
5. полугрубошерстные
6. грубошерстные

Правильный ответ: 2, 4, 5, 6.

Вариант задания 2.
Тонкорунные породы овец:
1. советский меринос
2. асканийская
3. куйбышевская
4. кавказская
5. алтайская
6. цигайская
7. грозненская
8. ставропольская

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5, 7, 8.
Вариант задания 3.
Полутонкорунные породы овец:
1. прекос
2. асканийская
3. куйбышевская

4. горьковская
5. латвийская темноголовая
6. цигайская
7. волгоградская
8. русская длинношерстная

Правильный ответ: 3, 4, 5, 6, 8.

Вариант задания 4.
К овцам шерстного типа тонокорунных пород овец относятся следующие породы:
1. грозненская
2. асканийская
3. манычский меринос
4. сальская
5. латвийская темноголовая
6. советский меринос
7. ставропольская
8. русская длинношерстная

Правильный ответ: 1, 3, 4, 6, 7.

Вариант задания 5.
Смушковые породы:
1. каракульская
2. асканийская
3. манычский меринос
4. сокольская
5. латвийская темноголовая
6. советский меринос
7. молдавская каракульская
8. русская длинношерстная

Правильный ответ: 1, 4, 7.

Вариант задания 6.
К мясо-сальным (курдючным)овцам относят следующие породы:
1. каракульская
2. гиссарская
3. эдильбаевская
4. сокольская
5. латвийская темноголовая
6. джайдара
7. молдавская каракульская
8. русская длинношерстная

Правильный ответ: 2, 3, 6.

Вариант задания 7.
От грубововнового овцеводства получают следующую продукцию:
1. тонкая шерсть
2. полутонкая шерсть
3. молоко

4. жир
5. смушки
6. пушная овчина
7. полугрубая шерсть
8. баранина
9. грубая шерсть
10. шубная овчина

Правильный ответ: 3, 4, 5, 8, 9, 10.

Вариант задания 8.
Первичная обработка молока включает следующие технологические процессы:
1. охлаждение;
2. сепарирование;
3. очистка;
4. нормализация;
5. пастеризация
6. доение;
7. хранение

Правильный ответ: охлаждение, очистка, пастеризация, хранение

Вариант задания 9.
К органолептическим показателям молока относятся:
1. кислотность
2. внешний вид
3. консистенция;
4. вкус и запах;
5. цвет;
6. плотность
7. термоустойчивость

Правильный ответ: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет.

Вариант задания 10.
К технологическим свойствам молока относятся:
1. сычужная свертываемость
2. плотность;
3. массовая доля жира;
4. термоустойчивость;
5. кислотность
6. сыропригодность

Правильный ответ: сычужная свертываемость, сыропригодность, термоустойчивость

Вариант задания 11.
Выберите основные масти лошадей:
1. гнедая
2. вороная
3. буланая
4. игреневая
5. рыжая

6. серая

Правильный ответ: гнедая, вороная, рыжая, серая

Вариант задания 12.
Укажите классические виды конного спорта:
1. выездка
2. стипль-чез
3. конкур
4. скачки
5. троеборье
6. вольтижировка
7. конные пробеги

Правильный ответ: выездка, конкур, троеборье

Вариант задания 13.
Степени упитанности лошадей.
1. конюшенная
2. выставочная
3. заводская
4. рабочая
5. вышесредняя

Правильный ответ: выставочная, заводская, рабочая

Вариант задания 14.
Основные виды походки лошадей (аллюры)
1. шаг
2. рысь
3. голоп
4. иноходь
5. конкур
6. выездка

Правильный ответ: шаг, рысь, голоп, иноходь

Вариант задания 15.
К особенностям телосложения тяжелоупряжных лошадей относится:
1. легкость
2. сухость телосложения, высоконогость
3. средняя массивность, более тяжелая голова
4. шея средней длины и толщины, не длинные конечности
5. массивное телосложение
6. пышное развитие мускулатуры
7. шея короткая, толстая, короткие конечности

Правильный ответ: массивное телосложение, пышное развитие мускулатуры, шея короткая, толстая, короткие конечности

Вариант задания 16.
Назовите последовательность расположения на передней конечности статей:

1. бабки
2. лопатка
3. локоть
4. пясть
5. запястье
6. копыто
7. плечо
8. подплечье

Правильный ответ: копыто, бабки, пясть, запястье, локоть, подплечье, плечо, лапотка

Вариант задания 17.
Последовательность оценки экстерьера лошади:
1. голова
2. конечности
3. туловище
4. не регламентируется

Правильный ответ: голова, туловище, конечности

Вариант задания 18.
Составные части седла.
1. сиденье
2. супонь
3.крылья
4. путлища
5. подпруга

Правильный ответ: сиденье, крылья, путлища, подпруга

Вариант задания 19.
К подроду современной лошади относятся.
1. настоящие лошади
2. полуослы
3. лоси
4. зебры
5. ослы

Правильный ответ: настоящие лошади, ослы, зебры, полуослы

Вариант задания 20.
Кто является основоположником научного птицеводства?
1.Абозин И.И.
2.Никитин В.П.
3.Синещеков А.Д.
4.Теплов Г.Н.

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 21.
Какой из перечисленных методов относится к методам изучения интерьера птиц?
1.Биометрический
2.Морфологический
3.Гистологический
4.Иммунологический

Правильный ответ: 2,3,4

Вариант задания 22.
Восстановите правильную последовательность органов пищеварения курицы
1. Ротовая полость
2. Зоб
3. Железистый желудок
4. Пищевод
5. Мышечный желудок

Правильный ответ: 1,2,4,5

Вариант задания 23.
Какие типы ульев используют в России?
1. Двенадцатирамочный улей с магазинными надставками
2. Многокорпусный улей
3. Улей-лежак
4. Двухкорпусный улей

Правильный ответ:1,2,3,4

Вариант задания 24.
Лучше всего хранить мед при температуре:
1. От +6° до +18°
2. От 0° до +18°
3. От -6° до +20°
4. От -10° до 0°

Правильный ответ: 1,2

Вариант задания 25.
Какой из продуктов пчеловодства используется для кормления личинок рабочих пчел?
1. Мёд
2. Маточное молочко
3. Прополис
4. Перга

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 26.
Как лучше всего хранить пчелиный подмор?
1. Хранить в сухом темном месте в высушенном виде
2. В высушенном и измельченном виде в морозилке
3. В стеклянной банке в холодильнике
4. Хранить в высушенном и измельченном виде в сухом темном месте

Правильный ответ: 1, 4
Вариант задания 28.
Когда можно проводить обработку пчелиных семей от варроатоза?
1. Весной
2. Осенью
3. Летом

4. Зимой

Правильный ответ: 1,2,3

Вариант задания 29.
Наиболее опасный враг пчел:
1. Филиант
2. Лягушка
3. Собака
4. Восковая моль

Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 30.
Способ борьбы с осами и шершнями
1. Химический
2. Физический
3. Биологический

Правильный ответ: 1,2

Вариант задания 31.
Метод борьбы с восковой молью
1. Биологический
2. Физический
3. Химический
4. Соты нужно хранить в сотохранилищах

Правильный ответ: 1, 2, 3

Вариант задания 32.
Определите, какой тип конституции «Имеют тонкий, но недостаточно прочный костяк, мягкую толстую, тестообразную кожу, под которой хорошо развита соединительная ткань, объемистую мускулатуру, пониженный обмен веществ, спокойный флегматичный нрав. Для животных этого типа конституции характерны чрезмерное развитие подкожного жирового слоя, а также способность организма откладывать большое количество жира под кожей, во внутренних органах и в толще мышц, недостаточная плотность соединительной ткани, склонность к накоплению серозной жидкости в коже и суставах».

Правильный ответ: Рыхлый.

Вариант задания 32.
Различают виды зебу:

Правильный ответ: индийский и аравийский.

Вариант задания 33
Целостная группа животных одного вида, созданную трудом человека в определенных социально-экономических условиях, отличающихся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение - это:

Правильный ответ: порода.

Вариант задания 34
Диким предком крупного рогатого скота является:

Правильный ответ: тур.

Вариант задания 35
Зоотехния подразделяют на общую и:

Правильный ответ: частную.

Вариант задания 36.
К породам мясного направления продуктивности крупного рогатого скота относятся:
1) герефордская
2) лимузинская
3) красная горбатовская
4) холмогорская
5) калмыцкая
6) казахская белоголовая

Правильный ответ: 1, 2, 5, 6.

Вариант задания 37
Русские ученые, создавшие научно обоснованную систему разведения сельскохозяйственных животных по линиям:
1) М.Ф. Иванов
2) Ю. Либих
3) В.И. Геннеберг
4) Е. А. Богданов
5) Ф. Штоманн
6) Д.А. Кисловский
7) Г. Грувен
8) Е. Вольф

Правильный ответ: 1, 4, 6.

Вариант задания 38
На молочную продуктивность влияют:
1) живая масса
2) возраст
3) масть
4) сервис-период
5) сухостойный период
6) волосяной покров
7) кормление

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5, 7.

Вариант задания 39

Для изучения происхождения КРС применяют краниологический метод, предложенный Е.Ф. Лискуном и швейцарским ученым Л. Рютимейлером, в соответствии с этой классификацией крупный рогатый скот подразделяют на следующие типы:
1) длиннорогий
2) примитивный (узколобый)
3) широколобый (лобастый)
4) короткорогий
5) короткоголовый
6) пряморогий
7) комолый (безрогий)
8) все ответы правильные

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Вариант задания 40
В формировании кормления, как науки, основное значение имело
развитие следующих положений:
1) изучение химического состава кормов и на этой основе оценка их качества
2) изучение переваримости питательных веществ и определение их биологической доступности
3) разработка норм и рецептур полноценного кормления животных в соответствии с их физиологическим состоянием, уровнем продуктивности и выполняемой работы
4) совершенствовать технику оценки молочной продуктивности
5) изучение хозяйственного использования животных.

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Вариант задания 41.
Установить правильную последовательность одомашнивания животных:
лошади, собака, коза, свинья, куры, крупный рогатый скот, овца, кролики

Правильный ответ: собака, коза, овца, свинья, крупный рогатый скот, лошади, кролики, куры

Вариант задания 42
В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.

Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.

Вариант задания 43:
Качественная свинина получается при кормлении свиней: жомом, жмыхом, корнеплодами, рыбной мукой, ячменем, кукурузой.

Правильный ответ: при кормлении ячменем, корнеплодами, кукурузой

Вариант задания 44
Вопрос: Для проведения оценки хряка- производителя берут потомство от свиноматок определенное количество поросят

Правильный ответ: от 3 свиноматок по 4 головы от каждой (2 свинки и два борова.)

Вариант задания 45:
Вопрос: Повышение продуктивности в свиноводстве достигается за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья , за счет браковки поголовья.

Правильный ответ: за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья

Вариант задания 46
Вопрос: К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 47.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Вопрос 48
Русские ученые, создавшие научно обоснованную систему разведения сельскохозяйственных животных по линиям:
1) М.Ф. Иванов
2) Ю. Либих
3) В.И. Геннеберг
4) Е. А. Богданов
5) Ф. Штоманн
6) Д.А. Кисловский
7) Г. Грувен
8) Е. Вольф

Правильный ответ: 1, 4, 6.

Вариант задания 49
На молочную продуктивность влияют:
1) живая масса
2) возраст
3) масть
4) сервис-период
5) сухостойный период
6) волосяной покров
7) кормление

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5, 7.

Вариант задания 50
Для изучения происхождения КРС применяют краниологический метод, предложенный Е.Ф. Лискуном и швейцарским ученым Л. Рютимейлером, в соответствии с этой классификацией крупный рогатый скот подразделяют на следующие типы:

1) длиннорогий
2) примитивный (узколобый)
3) широколобый (лобастый)
4) короткорогий
5) короткоголовый
6) пряморогий
7) комолый (безрогий)
8) все ответы правильные

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Вариант задания 51
В формировании кормления, как науки, основное значение имело
развитие следующих положений:
1) изучение химического состава кормов и на этой основе оценка их качества
2) изучение переваримости питательных веществ и определение их биологической доступности
3) разработка норм и рецептур полноценного кормления животных в соответствии с их физиологическим состоянием, уровнем продуктивности и выполняемой работы
4) совершенствовать технику оценки молочной продуктивности
5) изучение хозяйственного использования животных.

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Вариант задания 52
Какие породы лошадей относятся к тяжелоупряжным?
1. орловская рысистая
2. русский тяжеловоз
3. арден
4. брабансон
5. голштинская
6. американская стандартбредная
7. советский тяжеловоз
Правильный ответ: русский тяжеловоз, арден, брабансон, советский тяжеловоз

Вопрос 53
Какие породы лошадей относятся к верховым?
1. шайрская
2. арабская
3.чистокровная верховая
4. русская рысистая
5. ахалтекинская
6. брабансон
7. терская

Правильный ответ: арабская, чистокровная верховая, ахалтекинская, терская

Вопрос 54
Какие породы лошадей относятся к легкоупряжным?
1. орловский рысак
2.русский тяжеловоз

3. немецкая рысистая
4. арден
5. мезенская
6. русский рысак
7. ахалтекинская

Правильный ответ: орловский рысак, немецкая рысистая, мезенская, русский рысак

Вопрос 55
Отметины на голове лошади
1. звездочка
2. левая передняя бела до запястья
3. правая передняя бела в полпясти
4. проточина
5. лысина
6. магомедовы пятна
7. белизна

Правильный ответ: звездочка, проточина, лысина, белизна

Вопрос 56
Половозрастные группы лошадей
1. жеребцы-производители
2. кобылы в возрасте 3 лет и старше
3. жеребцы-пробники
4. кобылки и жеребчики
5. волы

Правильный ответ: жеребцы-производители, кобылы в возрасте 3 лет и старше, жеребцы-пробники, кобылки и жеребчики

Вопрос 57
Какие масти лошадей характеризуются черной гривой и хвостом?
1. вороная
2. гнедая
3. изабелловая
4. буланая
5. серая

Правильный ответ: вороная, гнедая, буланая

Вопрос 58
В зависимости от основной масти различают следующие оттенки пегой масти:
1. вороно-пегая
2. гнедо-пегая
3. игренево-пегая
4. бело-пегая
5. серо-пегая
6. саврасо-пегая

Правильный ответ: вороно-пегая, гнедо-пегая, игренево-пегая, серо-пегая, саврасо-пегая

Вопрос 59
Пороки и недостатки конечностей лошадей
1. козинец
2. брокдаун
3. бельмо
4. шпат
5. курба
6. прикуска

Правильный ответ: козинец, брокдаун, шпат. курба

Вопрос 60
Рабочие качества лошадей характеризуются
1. силой тяги
2. мощностью и выносливостью
3. величиной работы
4. типом конституции
5. скоростью движения

Правильный ответ: силой тяги, мощностью и выносливостью, величиной работы, скоростью движения

База тестов 3.
Тип заданий: ситуационные задачи

Вариант задания 1
Из 200 голов племенного ремонтного молодняка свиней осеменено и переведено в группу проверяемых свиноматок 50 свинок. Рассчитать процент ввода в группу проверяемых маток ремонтного молодняка.

Правильный ответ: 25% (200 гол-100%, 50 голов – х; Х = 50х100: 200);

Вариант задания 2
Средний удой коров племенной фермы составляет 6023 кг молока в год при жирности 3,63%. В то же время средняя продуктивность коров племядра составляет 7115 кг при жирности 3,,67%.Рассчитать селекционный дифференциал и ожидаемый эффект селекции за интервал 5 лет при условии, что коэффициент наследуемости молочной продуктивности по стаду составляет 0,4.

Правильный ответ: Эффект селекции = селекционный дифференциал х коэффициент наследуемости : интервал смены поколении. Эс= (7115-6023)х 0,4 : 5 = 87,4.

Вариант задания 3
На плодотворное осеменение 350 коров фермы затрачено 770 доз спермы. Найти индекс осеменения коров фермы

Правильный ответ индекс осеменения коров по ферме составляет 770 доз : 350 коров + 2,1 индекс осеменения.
Вариант задания 4
Задача: Сравнить убойный выход мяса свиней СМ-1 и цивильской породы при условии, что предубойная масса у первых составила119 кг, а масса туши 74 кг, у вторых – 120 кг и 72 кг соответственно.

Правильный ответ: убойный выход у свиней СМ-1 составляет (74:119) х 100=62,2%, а у свиней цивильской породы- (71 :120) Х100 = 60,0%

Вариант задания 5
Определить среднесуточный прирост живой массы свиней мясного типа цивильской породы при условии, что подсвинков ставили на откорм в возрасте 85 дней с живой массой 30 кг. а сняли с откорма с живой массой 100 кг в возрасте 130 дней.

Правильный ответ: находим абсолютный прирост он равняется 100 кг – 30 кг = 70 кг. Находим возраст, в течение которого откормили свинью, для чего из 130 дней вычитаем возраст постановки на откорм 85 дней. Находим среднесуточный прирост, для чего 70 кг делим на 85 дней = 0,824 кг или же 824 грамма.

Вариант задания 6
Живая масса свиней цивильской породы в возрасте 1 месяц составила 10 кг а в возрасте 60 дней – 20 кг. Найти абсолютный и относительнй прирост свиней цивильской породы в этот промежуток времени

Правильный ответ находим абсолютный прирост, для чего 20 кг -10 кг =10 кг.Относительный прирост находим из уравнения 20 – 10 / 10 получается 100%.

Вариант задания 7
По результату убоя свиньи рассчитать убойный выход мяса если предубойная масса составила 127 кг, а туша свиньи весила 75 кг.

Правильный ответ: убойная масса равна (75кг: 127) х 100 =59,0 %

Вариант задания 8
Рассчитать молочность свиноматки при условии, если известно, что под маткой содержатся 12 поросят, живая масса каждой составляет 6 кг

Правильный ответ: 72 кг (12 поросят х 6 кг)

Вариант задания 9
Рассчитать затраты корма на 1 кг прироста на контрольном откорме, если известно, что на весь период откорма от 30 до 100 кг затрачено 280 кормовых единиц корма.

Правильный ответ: определяем общий прирост 100 кг – 30 кг = 70 кг. находим затраты корма на 1 кг прироста, для чего общее количество затраченных кормов делим на величину прироста и равняется (280: 70)=4 комовых единиц.

Вариант задания 10
Рассчитать валовый прирост 20 голов свиней за месяц и их конечную живую массу, если известно, что на первое число месяца группа молодняка свиней весила по 43 кг, среднесуточный прирост каждой свиньи в течение месяца в среднем составил 510 граммов

Правильный ответ: находим прирост поросенка за месяц , для чего 510грамм х 30 =15,3 кг.Находим конечную живую массу поросенка через месяц: 43 + 15,3 = 58,3 кг. Валовый прирост по группе 20 голов составит 15,3 х 20 =306кг.

Вариант задания 11

Рассчитать продолжительность сервис- периода коровы при условии, что корова отелилась 10 января а в охоту пришла и плодотворно осеменилась 20 апреля

Правильный ответ: для определения продолжительности сервис- периода суммируем количество дней до плодотворного осеменения 21 день в январе, 28 дней феврале, 31 день в марте и 20 дней в апреле. Итого получается 100 дней продолжительность сервис-периода.

Вариант задания 12
Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.

Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)

Вариант задания 13.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.

Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)

Вариант задания 14
Вопрос: К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 15.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Вариант задания 16
Вопрос: В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.

Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.

Вариант задания 17
Задача Используя общепринятую формулу р= 2(к.д.т.х о.г) :100 рассчитать живую массу крупного рогатого скота черно- пестрой породы , используя следующие промеры: ; косая длина туловища - 157,4 ; обхват груди за лопатками - 198,4

Правильный ответ: 624,5
Р=2(157,4 х 198,4) : 100 = 624,5 кг

Вариант задания 18
Задача: Рассчитать ожидаемую продуктивность потомства коровы с удоем 6230 кг и жирностью 3,6% при осеменении с быком, с продуктивностью матери 9350 кг с жирностью 3,6;
Правильный ответ: Прод. П-ва = 6230+9350 /2 = 4675 кг.

Вариант задания 19
Какая будет кровность потомства при спаривании свиноматки с кровностью 15/16 цивильской и 3/4 кровностью цивильского хряка.

Правильный ответ: Кровность потомства = (15/16 + ¾) : 2= 27/32

Вариант задания 20
При оценке быка- производителя по качеству потомства методом «сверстниц» установлено, что удой его 47 дочерей составляет 6923 кг с жирностью молока 3,8% удой сверстниц 6813 кг, с жирностью молока 3,7%. Рассчитать, на сколько % удой и жирность молока дочерей быка превосходит показатели сверстниц.

Правильный ответ 1,6% по молоку и 2,7% по жирности.
По удою : 6813 – 100
6923 – х х=6923х100 /6813 =101,6 или же на 1,6%
По жирности 3,7% - 100%
3,8-х х=3,8х100/3,7 =102,7 или же превосходство составляет 2,7%

Вариант задания 21.
Определить по внешним признакам породы крупного рогатого скота к какому направлению продуктивности относятся:
- чёрно – пёстрая, холмогорская, ярославская, айрширская, красная степная, голштинская
- симментальская, швицкая, костромская
- герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, лимузинская

Правильный ответ: - молочные, - комбинированные, - мясные

Вариант задания 22.
Рассчитать потребность в сухом корме цыплят - бройлеров на месяц для 20 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 20 гол. = 300г. 300 г. х 5 дней = 1500 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 20 гол. = 400 г. 400 г. х 5 дней = 2000 г.
с 11 – 20 день 45 г. х 20 гол. = 900 г. 900 г. х 10 дней = 9000 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 20 гол. = 1300г. 1300 г. х 10 дней = 13000 г.
Итого: 25500 г.

Вариант задания 23.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 300 кг., а убойный – 200кг.

Правильный ответ: 66,6 % (200/300)х100 %= 66,6 %

Вариант задания 24.

Рассчитать потребность в сухом корме цыплят – бройлеров на месяц для 30 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 30 гол. = 450 г. 450 г. х 5 дней = 2250 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 30 гол. = 600 г. 600 г. х 5 дней = 3000 г.
с 11 – 20 день 45 г. х 30 гол. = 1350 г. 1350 г. х 10 дней = 13500 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 30 гол. = 1950 г. 1950г. х 10 дней = 19500 г.
Итого: 38250 т.

Вариант задания 25.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 400 кг., а убойный – 280.

Правильный ответ: 70 % (280/400)х100 %= 70 %

Вариант задания 26.
Определить абсолютный и относительный прирост поросят при условии: живая массы в возрасте 2 месяца составила 17 кг, а в шестимесячном возрасте -103 кг.

Правильный ответ: 86 кг (103 - 17); 505,9 (103 – 17 /17*100)

Вариант задания 27.
Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.

Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)

Вариант задания 28.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.

Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)

Вариант задания 29
Определить настриг мытой шерсти, при настриге шерсти 6,5 кг и выходе мытой шерсти – 57,5 %.

Правильный ответ: 3,7 кг (6,5 х 57,5)/100=3,7.

Вариант задания 30.
Определить абсолютный прирост, если живая масса при рождении составила 4,7 кг, живая масса в возрасте 1 месяц 11,4 кг.

Правильный ответ: 6,7 кг (11,4-4,7=6,7 кг)

Б1.О.10	Биотехнологии в животноводстве

	(семестр: 3; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Выберите наиболее полное определение биотехнологии:
1. наука, использующая результаты фундаментальных исследований в области биологических, химических и технических дисциплин
2. наука об использовании биологических объектов для получения биологически активных веществ и охране окружающей среды
3. наука, использующая достижения генетической, клеточной инженерии и достижения других биологических и смежных наук для создания штаммов-продуцентов биологически активных веществ
4. наука об использовании биологических объектов в промышленности

Правильный ответ: 2.

2. Укажите, какие достижения характерны для современного периода развития биотехнологии:
1. развитие производства антибиотиков
2. получение трансгенных растений и животных
3. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

3. Объектами для получения продуктов биотехнологии могут быть:
1. выделенные штаммы микроорганизмов
2.искусственно сконструированные штаммы и клетки
3. коллекции клеток и культур
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

4. Для периода управляемого биосинтеза в развитии биотехнологии характерно:
1. получение трансгенных растений и животных
2. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
3. получение моноклональных антител
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

5. Трехкомпонентность современной биотехнологии заключается в:
1. получении трех форм товарной продукции
2. решении задач генетической инженерии, клеточной инженерии, инженерной энзимологии
3. все ответы верны
4. экономической эффективности процессов, спросе на биотехнологическую продукцию; наличии сведений о физиологии и генетике биологического объекта

Правильный ответ: 4.

6. К суперпродуцентам белка можно отнести штаммы, которые синтезируют:

1. на 10 % больше данного продукта
2. не менее, чем на 1-2 % больше данного продукта
3. в 2 раза больше данного продукта
4. на 10 % больше данного продукта

Правильный ответ: 2.

7. Выберите наиболее полное определение генетической инженерии (ГИ):
1. ГИ - совокупность методов для создания организмов in vitro
2. ГИ - совокупность методов работы in vitro
3. ГИ - получение трансгенных растений и животных
4. ГИ - использование ферментов для конструирования клеток

Правильный ответ:1.

8. Для получения фрагментов ДНК в генетической инженерии используются:
1. ДНК-полимеразы
2. экзонуклеазы
3. рестриктазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

9. С использованием методов генной инженерии получены растения:
1. повышенным содержанием белка
2. усиленным фотосинтезом
3. устойчивые к засухе
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

10. Суспензионные культуры растений используют для получения:
1. красителей
2. биомассы
3. гормонов роста
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

11. Продуцентами ферментов являются:
1. бактерии
2. дрожжи
3. грибы
4. все варианты верны

Правильный ответ:4.

12. Какое преимущество имеют иммобилизованные ферменты по сравнению со свободными:
1. меняется их pH-зависимость
2. изменяется характер субстратной специфичности
3. изменяется тип катализируемой реакции

4. появляется возможность многократного использования фермента

Правильный ответ:4.

13. Методами генной инженерии получены:
1. инсулин
2. интерферон
3. соматотропин
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

14. Преимущества генно-инженерного инсулина являются:
1. высокая активность
2. меньшая аллергеность
3. меньшая токсичность
4. большая стабильность

Правильный ответ:1.

15. Штаммы микроорганизмов, продуцирующие аминокислоты, могут быть созданы с использованием:
1. мутагенеза, слияния протопластов
2. размножения спорами, трансформации
3. мутагенеза, конъюгации
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4.

16. При получении лимонной кислоты используется:
1. картофельный отвар
2. метанол
3. меласса
4. кукурузный экстракт

Правильный ответ: 3.

17. Вещество переходит из одной жидкости в другую при:
1. Твердо-жидкофазной экстракции
2. Жидко-жидкофазной экстракции
3. Адсорбции
4. Сепарации

Правильный ответ: 2.

18. Год, когда была создана модель двойной спирали ДНК:
1. 1940 г
2. 1944 г
3. 1953 г
4. 1957 г

Правильный ответ: 3.

19. Первым объектом генной инженерии стала:
1. E.coli.
2. S.cerevisae
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 1.

20. Первыми объектами генной инженерии стали плазмиды:
1. S.cerevisae
2. E.coli.
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 2.

21. Ферменты – это:
1. катализаторы углеводной природы;
2. катализаторы белковой природы;
3. катализаторы неорганической природы;
4. катализаторы липидной природы

Правильный ответ: 2.

22. Назовите направление в биотехнологии которое занимается - производством микробной биомассы, антибиотиков аминокислот:
1. микробиология
2. инженерная энзимология
3. генная инженерия
4. ферментная

Правильный ответ: 1.

23. Назовите способ получения ФП основанный, на выращивании м.о. в толще жидких питательных сред:
1. поверхностный
2. глубинный
3. поверхностный, глубинный
4. воздушный

Правильный ответ: 2.

24. Сколько всего существует классов ферментов:
1. 4
2. 5
3. 6
4. 8

Правильный ответ: 3.
25. Какие ферменты используются в виноделии для предотвращения белковых помутнений:

1. пектолитические
2. протеолитические
3. цитолитические
4. амиолотические

Правильный ответ: 2.

26. Какой из видов брожения используется для понижения кислотности вин:
1. яблочно-молочное
2. маслянокислое
3. ацетоно-бутиловое
4. молочнокислое

Правильный ответ: 1.

27. Назовите факторы, влияющие на активность дрожжей:
1. кислород
2. этиловый спирт
3. углекислый газ
4. азот

Правильный ответ: 1.

28. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают молочную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 1.

29. Какой фермент используют для осветления сусла и вина:
1. пектафоетидин
2. амилосубтилин
3. протосубтилин
4. тектафоетидин

Правильный ответ: 1.

30. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов:
1. влажность
2. pH среды
3. метабиоз
4. температура

Правильный ответ: 1.

31. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают лимонную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 3.

32. С помощью какого вещества производят выделение фермента из растворов:
1. серная кислота
2. сульфат аммония
3. перманганат калия
4. соляная кислота

Правильный ответ: 2.

33. Ассоциации молочнокислых бакт. с дрожжами называются:
1. сусло
2. закваска
3. солод
4. бактериальный препарат

Правильный ответ: 2.

34. Для производства кефира необходимы:
1. дрожжи
2. лактобактерии
3. дрожжи и лактобактерии
4. закваска

Правильный ответ: 2.

35. Уксуснокислое брожение вызывается бактериями рода:
1. стрептобактерии
2. лактобактерии
3. ацетобактер и глюконобактер
4. дрожжи

Правильный ответ: 2.

36. Гриб Aspergillus itaconicus применяют для получения:
1. лимонной кислоты
2. итаконовой кислоты
3. глюконовой кислоты
4. молочной кислоты

Правильный ответ: 1.

37. Предварительным этапом получения уксуса является:
1. получение молочной кислоты
2. получение этанола
3. получение бутанола
4. получение метанола

Правильный ответ: 2.

38. Немецкий способ получения уксуса является:

1. быстрым
2. медленным
3. средней скорости
4. ускоренное

Правильный ответ: 1.

39. Основным сырьем для производства лимонной кислоты является:
1. картофель
2. меласса
3. целлюлоза
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

40. Глубинный способ получения лимонной кислоты основан на:
1. использовании «бродильных камер»
2. использовании чанов
3. использовании ферментаторов
4. использование ванн

Правильный ответ: 3.

41. Какой витамин получают только микробиологическим синтезом?:
1. рибофлавин, B_2;
2. цианкобаламин, B_{12};
3. аскорбиновая кислота, С.
4. реинол, А

Правильный ответ: 2.

42. Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при:
1. 20 – 35 ^{0}C
2. 10 – 12 ^{0}C
3. 45 – 55 ^{0}C
4. 45 – 60 ^{0}C

Правильный ответ: 3.

43. Путем микробиотехнологического процесса получают витамины:
1. витамин А
2. витамины Д и С
3. витамины А, Д, С
4. витамин В

Правильный ответ: 3.

44. Витамины поступают в организм:
1. с пищей
2. вырабатываются кишечными бактериями
3. с пищей и вырабатываются кишечными бактериями

4. с водой

Правильный ответ: 1.

45. Сколько разделов можно выделить в современной биотехнологии в соответствии со спецификой сфер ее применения:
1. шесть
2. два
3. четыре
4. пять

Правильный ответ: 1.

46. Генная инженерия – это раздел биотехнологии, цель которого:
1. получение целевых продуктов культивированием микробных клеток;
2. направленное создание организмов с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа
3.оздание биологических катализаторов с целевыми свойствами
4. направленное создание микробных клеток с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа

Правильный ответ: 2.

47. Применение ферментов при производстве фруктовых соков проводят при:
1. фильтровании сока
2. обработке мезги
3. перетирании сырья
4. обработке сока

Правильный ответ: 2.

48. Класс ферментов катализирующих перенос отдельных радикалов, частей молекул от одних соединений к другим:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 4.

49. Класс ферментов катализирующих окислительно-восстановительные реакции:
1. оксидоредуктазы;
2. лигазы;
3. гидролазы;
4. трансферазы;

Правильный ответ: 1.

50. При производстве хлеба биотехнологические процессы протекают на стадиях:
1. замес теста
2. брожение
3. выпечка хлеба

4. разделка теста

Правильный ответ: 1.

51. К какому классу ферментов относятся амилазы солода:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

52. К какому классу ферментов относится алкогольдегидрогеназа:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 1.

53. При производстве спирта микробиологическим путем используют культуру:
1. Candida abligans
2. Bacillus subtillis
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Bifidombacterim bifidum

Правильный ответ: 3.

54. К известным ферментам животного происхождения относят (верно все, кроме):
1. пепсин
2. амилазы
3. сычужный фермент
4. лактатдегидрогеназа

Правильный ответ: 2.

55. К известным ферментам растительного происхождения относят (верно все, кроме):
1. амилазы;
2. пепсин;
3. пероксидаза;
4. папаин;

Правильный ответ: 2.

56. Основным биотехнологическим процессом при производстве алкогольных напитков является:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. муравьинокислое брожение

Правильный ответ: 3.

57. Ферменты микроорганизмов обеспечивают (верно все, кроме):
1. питание;
2. дыхание;
3. рост, размножение;
4. морфологию

Правильный ответ: 4.

58. Иммобилизованными называются ферменты:
1. высушенные до порошкобразного состояния
2. искусственно связанные с нерастворимым носителем
3. потерявшие свою каталитическую активность
4. очищенные различными методами

Правильный ответ: 2.

59. К основным преимуществам иммобилизованных ферментов относят (верно все, кроме):
1. легко отделяются от реакционной среды
2. долговечны и стабильнее
3. легкость получения
4. могут использоваться многократно

Правильный ответ: 3.

60. При спиртовом брожении главными продуктами являются:
1. спирт.
2. спирт + углекислый газ.
3. спирт + вода
4. спирт + углекислый газ + вода

Правильный ответ: 2.

61. Холоферментом называют:
1. надмолекулярный комплекс
2. мультиэнзимный комплекс
3. простой фермент;
4. сложный фермент

Правильный ответ: 2.

62. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
1. трансфераз
2. лигаз
3. гидролаз
4. лиаз

Правильный ответ: 2.

63. Аппарат для культивирования микроорганизмов в отсутствии кислорода называется:

1. аэротенк
2. метантенк
3. фотоколориметр
4. барботер

Правильный ответ: 2.

64. Биотехнологические производства выпускают:
1. жиры
2. органические кислоты
3. неорганические кислоты
4. витамины

Правильный ответ: 4.
65.Уравнение, отражающее удельную скорость роста микроорганизмов:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_k x H_c x O_m x N_n x P_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=K x \tau$
5) $K_n= M / Mo \times 100\%$
Правильный ответ: 3
66.Уравнение, выражающее критерий Дейндорфера-Хэмфри:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_k x H_c x O_m x N_n x P_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=K x \tau$
5) $K_n= M / Mo \times 100\%$
Правильный ответ: 4
67.Абсолютная гарантированная стерильность достигается при Δ(значение критерия Дейндорфера-Хэмфри)=:
1) 50
2) 65
3) 80
4) 100
5) 120
Правильный ответ:3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Разделение веществ, при котором биомасса всплывает на поверхности культуральной жидкости:
1. фильтрация
2. флотация
3. сепарация
4. селекция

Правильный ответы: 1, 2, 3.

2. Трансгенные организмы получают путем ввода чужеродного гена в:
1. соматическую клетку

2. яйцеклетку
3. сперматозоид
4. митохондрии

Правильный ответ: 1, 2.

3. Основными требованиями к продуцентам являются:
1. способность к росту на дешевых субстратах
2.стабильность в отношении продукции интересующего вещества
3. наличие плазмид
4. высокая скорость роста

Правильный ответ: 1, 2, 4.

4. Основными компонентами питательной среды являются:
1. источники «С»
2. источники «Са»
3. источники «N»
4. источники «W»

Правильный ответ: 1, 3.

5. Какой фермент используется для удаления кислорода из сухого молока, кофе, пива, майонезов, лимонных, апельсиновых и виноградных соков:
1. пектиназы
2. глюкозооксидаза
3. каталаза
4. галактоза

Правильный ответ: 2, 3.

6. Носитель генетической информации должен удовлетворять требованиям:
1. реплицироваться с высокой точностью;
2. не подвергаться химическому гидролизу;
3. детерминировать синтез белковых молекул;
4. выступать в качестве переносчика энергии;
5. образовывать замкнутую кольцеобразную структуру.

Правильный ответ: 1, 3.

7. При производстве технического спирта в качестве сырья используют:
1. картофель
2. гидролизат древесины
3. мелассу
4. зерно

Правильный ответ: 1, 4.

8. При производстве кисломолочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. маслянокислое брожение
3. спиртовое брожение

4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

9. При производстве сыра протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

10. При производстве хлебобулочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

11. При производстве кислосливочного масла используют:
1. Str. lactis
2. Str. cremoris
3. Str. diacetilactis
4. Str. bassilus

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Для развития микроорганизмов необходимы:
1. вода
2. белки
3. углеводы
4. жиры

Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Развитию в твороге термостойких палочек способствуют:
1. повышенная температура
2. длительный процесс самопрессования
3. не эффективное охлаждение готового продукта
4. воздух

Правильный ответ: 1, 2, 3,

14. Вещества, определяющие аромат масла:
1. ацетоил
2. диацетин
3. ацетоин
4. диацетил

Правильный ответ: 3, 4.
15. Биотехнология это:

1) совокупность научных отраслей, использующих успехи биологических дисциплин для технических целей
2) комплекс знаний о жизни и совокупность научных дисциплин, изучающих жизнь
3) биологическая дисциплина, изучающая микроорганизмы – их систематику, морфологию, физиологию, биохимию
4) направление научно-технического прогресса, использующее биопроцессы и объекты для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду
5) совокупность промышленных методов, использующих живые организмы и биологические процессы для производства пищи, лекарственных средств и других полезных продуктов
Правильный ответ: 4,5
16.Измерения в которых может рассматриваться современная биотехнология:
1) техническое
2) молекулярное
3) традиционное
4) генно-инженерное
5) современное
Правильный ответ: 3,5
17.Производства использующие элементы биотехнологии:
1) авиастроение
2) производство лекарственных препаратов
3) электроника
4) машиностроение
5) пищевая промышленность
Правильный ответ: 2,5
18.В категорию лекарственных средств входят:
1) пищевые добавки
2) парафармацевтика
3) профилактические средства
4) биологически активные добавки
5) диагностические средства
Правильный ответ: 3,5
19.Периоды в развитии биотехнологии предложенные Хаувинком:
1) этиологический
2) эмпирический
3) антибиотиков
4) генотехнический
5) управляемого биосинтеза
6) Правильный ответ: 3,5
20.Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная биотехнология:
1) ядерная физика
2) информатика
3) медицина
4) генная инженерия
5) сельское хозяйство
Правильный ответ: 3,4
21.Биоэнерготехнология изучает и использует:
1) увеличение числа копий нужного гена
2) белки, продуцируемые бактериями или дрожжами и используемые в пищевых целях
3) запасы энергии в растительном покрове Земли
4) альтернативные источники энергии

5) низкомолекулярные органические соединения, используемые в энергетических целях
Правильный ответ: 3,4
22.Трансформированные клетки представляют собой:
1) кольцевые молекулы ДНК, присутствующие в клетках вне хромосом
2) множество копий одного генома
3) микроорганизмы, а также клетки, растущие вне организма, после переноса в них новых генов
4) продуценты биологически активных веществ
5) плазмидные векторы
Правильный ответ: 3
23.Основные цели развития биотехнологии:
1) защита окружающей среды
2) решить проблему климата
3) решать коренные задачи селекции физических объектов
4) решить проблему народонаселения
5) решить продовольственную проблему
Правильный ответ: 1,5
24.Основные области применения традиционной биотехнологии:
1) легкая промышленность
2) животноводство
3) химическая промышленность
4) пищевая промышленность
5) растениеводство
Правильный ответ: 2,4,5
25.Основой биотехнологических производств является:
1) культивирование растений
2) культивирование микроорганизмов
3) культивирование клеток животных и растений
4) культивирование водорослей
5) культивирование грибов
Правильный ответ: 2,3
26.Возникновение современной биотехнологии как научной дисциплины стало возможным после:
1) создания концепции гена
2) полного секвенирования ДНК у ряда организмов
3) создания методов культивирования микроорганизмов
4) дифференциации микроорганизмов
5) создания методов генетической инженерии
Правильный ответ: 3,5
27.Биотехнология – это направление научно-технического прогресса, использующее для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду:
1) ферменты и антибиотики
2) процессы и аппараты
3) биопроцессы и объекты
4) вакцины и пищевые белки
5) генетические рекомбинации
Правильный ответ: 3,5
28.Биотехнология формировалась и эволюционировала по мере развития:
1) окружающего мира
2) человеческого общества
3) научно-технического прогресса
4) климата Земли

5) электроники
Правильный ответ: 2,3
29.Переломные, определяющие периоды в развитии биотехнологии:
1) допастеровский
2) послепастеровский
3) антибиотиков
4) управляемого биосинтеза
5) новый
Правильный ответ: 2,3,4,5
30.Бактериальное выщелачивание применяют для извлечения:
1) платины
2) свинца
3) меди
4) алюминия
5) никеля
Правильный ответ: 1,3
31.Биополимеры синтезируемые микроорганизмами, которые используются для приготовления тонкой пленки для упаковки пищевых продуктов:
1) ксантан
2) желатин
3) декстран
4) поллулан
5) коллаген
Правильный ответ: 1,4
32.Усилитель вкуса пищевых продуктов, получаемый путем культивирования Micrococcum glutamicus:
1) изомальт
2) ацесульфам-М
3) глутаминовая кислота
4) неогесперидин
5) глутамат натрия
Правильный ответ: 3,5
33.Иммобилизованные ферменты, использующиеся в промышленности:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллинамидаза
Правильный ответ: 1,4,5
34.Ферменты, придающие пищевым продуктам новые диетические качества:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллиназа
Правильный ответ: 1,4
35.Основу традиционной и существенную часть новейшей биотехнологии составляют:
1) фундаментальные дисциплины
2) биотехнологические процессы производства
3) аппаратура
4) биообъект
5) биотехнологические системы производства

Правильный ответ: 2,5
36.Важнейшим звеном любого биотехнологического процесса является:
1) аппаратура
2) энергообеспечение
3) биообъект
4) технология
5) питательная среда
Правильный ответ: 3,5
37.Биообъекты используюмые в биотехнологии:
1) бактерии
2) низшие грибы
3) культуры клеток
4) плазмиды
5) ферменты
Правильный ответ: 1,2,3,5
38.Требования предъявляемые к биообъектам-продуцентам:
1) чистота
2) скорость размножения
3) доступность
4) активность и стабильность биомолекул
5) размер
Правильный ответ: 1,2,4
39.Биологически активных веществ получаемые из биообъектов животного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) гормоны
Правильный ответ: 1,4,5
40.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов растительного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) витамины
6) сердечные гликозиды
Правильный ответ: 3,5,6
41.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов микроорганизмов:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5)витамины
Правильный ответ: 1,2,5
42.Биообъекты – макромолекулы с ферментативной активностью используются в биотехнологии для:
1) лечения
2) биотрансформации
3) диагностических систем
4) химического синтеза ДНК

5) разделения рацемических смесей
Правильный ответ: 2,4,5
43.Микробиообъектами являются:
1) вирусы
2) бактерии
3) клетки
4) грибы
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
44.Макробиообъектами являются:
1) ферменты
2) растения
3) культуры клеток
4) животные
5) лишайники
Правильный ответ: 2,4
45.Микроорганизмы не относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
46.Микроорганизмы относящиеся к надцарству прокариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) паразиты
Правильный ответ: 1
47.Микроорганизмы относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) бактериофаги
5) растения
Правильный ответ: 2,5
48.Макробиообъектами являются:
1) микроскопические водоросли
2) животные
3) человек
4) растения
5) бактериофаги
Правильный ответ: 2,3,4
49.Особенности строения растительной клетки:
1) способность к образованию цист
2) наличие в составе клеточной стенки пектинов
3) отсутствие клеточной стенки
4) наличие в ней целлюлозы
5) наличие в составе клеточной цитоплазмы хлоропластов
Правильный ответ: 4,5
50.Группа биообъектов являющихся автономными в своем жизнеобеспечении:

1) микробиообъекты
2) макробиообъекты
3) культуры клеток
4) ферменты
5) протопласты
Правильный ответ: 1,2
51.Молекула ДНК выполняет функции:
1)хранение и передачи генетической информации
2)переноса генетической информации из ядра в цитоплазму
3)воспроизведения генетической информации
4) генетического кода
5) генетической информации в процессе трансляции
Правильный ответ: 1,4
52.Традиционные методы совершенствования биообъектов:
1) генетическая инженерия
2) селекция (отбор)
3) клеточная инженерия
4) мутагенез
5) гибридизация
Правильный ответ: 2,4,5
53.Нетрадиционные методы совершенствования биообъектов:
1) селекция
2) генетическая инженерия
3) вариационные ряды
4) мутагенез
5) клеточная инженерия
Правильный ответ: 2,5
54.Структуры, подвергающиеся изменениям при мутациях:
1) фенотип
2) клетка
3) генотип
4) цитоплазма
5) ядро
Правильный ответ: 1,3
55.Виды мутаций:
1) спонтанные
2) нестандартные
3) коньюгационные
4) контролируемые
5) стандартные
Правильный ответ: 1,4
56.Физические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) биотоксины
4) повышенная или пониженная температура
5) ультразвук
Правильный ответ: 2,4,5
57.Химические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) окислители

4) вирусы
5) свободные радикалы
Правильный ответ: 1,3,5
58.Биологические мутагены:
1) вирусы
2) излучение
3) биотоксины
4) антибиотики
5) живые вакцины
Правильный ответ: 1,3,5
59.Основой клеточной инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) восстановление клеточной стенки
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) коньюгация
Правильный ответ: 2,4,5
60.Основой генетической инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) разделение протопластов
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) ферменты рестриктазы
Правильный ответ: 1,5
61.Гибридомы это:
1) трансформированные клетки крови
2) структуры, образованные после удаления клеточной стенки
3) клеточные линии, образованные слиянием лимфоцитов и миеломных клеток
4) клеточные линии миеломных клеток
5) фузанты
Правильный ответ: 3,5
62.Основой генно-инженерных методов является:
1) способность нуклеотидов встраиваться в геномы плазмид
2) способность к идентификации клеток трансформировавших желаемый ген
3) способность рестриктаз к воссоединению цепей ДНК
4) способность рестриктаз к расщеплению цепей ДНК
5) способность гибридомы к неограниченному росту
Правильный ответ: 1,4
63.Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:
1) установления структуры ДНК
2) создания концепции гена
3) дифференциации регуляторных и структурных участков гена
4) полного секвенирования генома у ряда организмов
5) установления биологических функций генов
Правильный ответ: 4,5
64.Гены house keeping у патогенного микроорганизма экспрессируются:
1) в инфицированном организме
2) всегда
3) только на искусственных питательных средах
4) под влиянием индукторов
5) только на комплексных питательных средах
Правильный ответ: 2

65.Для получения протопластов из клеток гибридов используются:
1) лизоцим
2) трипсин
3) «улиточный фермент»
4) пепсин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 3,5
66.Для получения протопластов из бактериальных клеток используются:
1) лизоцим
2) «улиточный фермент»
3) трипсин
4) папаин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 1,5
67.Высокая стабильность протопластов достигается при хранении:
1) на холоду
2) в гипертонической среде
3) в среде с добавлением антиоксидантов
4) в анаэробных условиях
5) высокая pH (9-11)
Правильный ответ: 2,5
68.Для протопластирования наиболее подходят суспензионные культуры:
1) в лаг-фазе
2) в фазе ускоренного роста
3) в логарифмической фазе
4) в фазе замедленного роста
5) в стационарной фазе
Правильный ответ: 3,5
69.Гибридизация протопластов возможна, если клетки исходных растений обладают:
1) половой совместимостью
2) половой несовместимостью
3) совместимость не имеет существенного значения
4) молекулярной совместимостью
5) молекулярной несовместимостью
Правильный ответ: 3
70.Сигнальная трансдукция:
1) передача сигнала от клеточной мембраны на геном
2) инициация белкового синтеза
3) посттрансляционные изменения белка
4) выделение литических ферментов
5) интегрирование рекомбинантной ДНК в хромосому
Правильный ответ: 1
71.Причины невозможности непосредственной экспрессии гена человека в клетке прокариот:
1) высокая концентрация нуклеаз
2) невозможность репликации плазмид
3) отсутствие транскрипции
4) невозможность сплайсинга
5) невозможность процессинга м-РНК
Правильный ответ: 4,5
72.Прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты возможен с помощью:
1) использование ионов металлов

2) трансформации
3) упаковки в липосомы
4) культивирования протопластов на соответствующих питательных средах
5) использование ДЭАЭ-декстрана
Правильный ответ: 1,3,5
73.Субстратами рестриктаз, используемых генным инженером, являются:
1) амплифицированные олигонуклеотиды
2) гетерополисахариды
3) нуклеиновые кислоты
4) белки
5) ДНК-РНК-гибриды
Правильный ответ: 1,3,5
74.Понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) взаимодействие нуклеиновых кислот и гистонов
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 1,5
75.Фермент лигаза используется в генетической инженерии поскольку:
1) скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина
2) катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина
3) катализирует ковалентное связывание углеводно-фосфорной цепи ДНК с ДНК вектора
4) катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки
5) катализирует образование фосфодиэфирных связей
Правильный ответ: 3,5
76.Биотехнологу «ген-маркер» необходим:
1) для повышения стабильности рекомбинанта
2) для образования компетентных клеток хозяина
3) для модификации места взаимодействия рестриктаз с субстратом
4) для отбора рекомбинантов
5) для повышения активности рекомбинанта
Правильный ответ: 1,4
77.Вектор на основе плазмиды предпочтительней вектора на основе фаговой ДНК благодаря:
1) большей доступности
2) меньшей токсичности
3) большей частоты включения
4) отсутствия лизиса клетки хозяина
5) большому размеру
Правильный ответ: 1,4
78.Понятие «тупые концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) некомплементарность нуклеотидных последовательностей
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 2,5
79.При использовании биотехнологии в качестве базового этапа производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата

2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) служит источником биомассы
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 2,4
80.При использовании биотехнологии в качестве одного или нескольких этапов производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) функционирует на одной или нескольких стадиях производства
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 3,4,5
81.При использовании биотехнологии для обеспечения всего процесса производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) используют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) используется на одной или нескольких стадиях технологического процесса
5) служит источником биомассы и биокатализатором
Правильный ответ: 1,5
82.Основныея задачи биотехнолога при использовании макробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 4,5
83.Основные задачи биотехнолога при использовании микробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,2,4,5
84.Основные задачи биотехнолога при использовании культур клеток (тканей):
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,4,5
85.Использование какого биообъекта предусматривает употребление термина, тотипотентность:

1) макробиообъекта
2) микробиообъекта
3) культуры клеток растений
4) культуры клеток животных
5) фермента
Правильный ответ: 3
86.Возможные последствия при недостаточной защищенности техногенной системы:
1) внутреннее возмущение в системе
2) загрязнение окружающей среды
3) получение биомассы в монокультуре
4) большая концентрация целевого продукта
5) снижение выхода целевого продукта
Правильный ответ: 1,2,5
87.Инженерные решения используемые в биотехнологических производствах позволяют:
1)обеспечить биообъект пластическим и энергетическим материалом
2)сократить промежуточные стадии
3)гарантировать экологическую безопасность
4)снять экономические проблемы
5) обеспечить стерильность
Правильный ответ: 2,3,5
88.Основные требования к жизнеобеспечению биообъекта при его использовании для биотрансформации:
1) не допустить старения культуры
2) не допустить затухания митотической активности
3) не допустить затухания биосинтетической активности
4) обеспечить всем необходимым ход конкретной реакции
5)обеспечить выход биомассы
Правильный ответ: 1,2,3,4
89.В качестве каких этапов производства, используются уксуснокислые бактерии при производстве витамина С:
1) базового
2) одного
3) обеспечивают весь процесс
4) нескольких
5) промежуточных
Правильный ответ: 2,5
90.Соблюдение каких условий определяет способность биообъекта обеспечивать от начала и до конца, синтез целевого продукта:
1) обеспеченность пластическим и энергетическим материалом
2) наличием предшественников
3) защищенностью биообъекта
4) сокращением промежуточных стадий
5) способность биообъекта к интенсивной выработке продуктов
Правильный ответ: 1,2,5
91.Предшественник при биосинтезе целевого продукта добавляют:
1) в начале ферментации
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации
3) каждые сутки в течение 7-суточного процесса
4) на 4-5 сутки после начала ферментации
5) в конце ферментации
Правильный ответ: 2

92.Периоды в развитии микроорганизма, в которые активируются ферменты, стремительно возрастает количество нуклеиновых кислот и активируется митотическая активность:
1) лаг-фаза
2) фаза ускорения
3) экспоненциальная
4) замедленного роста
5) стационарная
6) фаза отмирания
Правильный ответ: 1,2
93.Период развития в котором клетки микроорганизма размножаются с максимальной скоростью:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 2
94.Ростовые фазы при которых возрастает негативное влияние лимитирующих факторов:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирание
Правильный ответ: 3,4,5
95.Период роста в котором масса клеток в питательной среде достигает максимального уровня и когда число отмерших и автолизованных клеток превышает рост:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 4
96.Тип размножения характерный для дрожжей:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) трансдукция
5) рекомбинация
Правильный ответ: 1,2
97.Тип размножения характерный для бактерий:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) бесполое
5) трансдукция
Правильный ответ: 1,4
98.Факторы оптимизирующие скорость биохимических реакций при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH

4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 3,4
99.Факторы замедляющие биохимические реакции при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 1,2,3,4
100.Вязкость среды при культивировании микроорганизмов:
1) оптимизирует скорость биохимических реакций
2) обеспечивает метаболизм
3) обеспечивает равномерное распределение питательных веществ и биомассы
4) определяет диффузию питательных веществ и перемешивание клеток продуцента
5) замедляет рост клеток
Правильный ответ: 2,4
101.В промышленности для культивирования главным образом используют:
1) психрофиллы
2) мезофиллы
3) термофиллы
4) редуценты
5) родоспириллы
Правильный ответ: 2
102.Оптимальные температуры необходимые для роста и развития микроорганизмов-мезофиллов:
1) 15°C
2) 20°C
3) 40°C
4) 60°C
5) 70°C
Правильный ответ: 2,3
103.Наиболее часто промышленные микроорганизмы культивируют при значениях pH:
1) 1-3
2) 3-4
3) 4-5
4) 5-6
5) 6-7
6) 7-8
Правильный ответ: 4,5
104.Для промышленного культивирования микроорганизмов необходимо:
1) стерилизовать биореактор, компоненты среды, аэрируемый воздух
2) регулировать режимы пенообразования
3) создать подходящую питательную среду
4) отвести лишнее тепло
5) вводить поверхностно-активные вещества
Правильный ответ: 1,2,3
105.Основными принципами составления рецептур питательных сред, являются:
1) выбор наиболее оправданных в экологическом и экономическом отношении компонентов
2) удовлетворение физиологических потребностей микроорганизма
3) концентрация основного сырья определяется с учетом коэффициента его конверсии

4) время роста биомассы микроорганизма
5) концентрация клеток
Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Разделение культуральной жидкости и биомассы называется _____.

Правильный ответ: сепарация.

2. Экстракция подразделяется на _____.

Правильный ответ: твердо-жидкофазную и жидко-жидкофазную.

3. Ферментация – это _____.

Правильный ответ: химические реакции с участием белковых катализаторов - ферментов.

4. Ферменты – это _____.

Правильный ответ: это белковые молекулы, синтезируемые живыми клетками.

5. Среда для культивирования дрожжей и плесеней_____.

Правильный ответ: агар Сабуро.

6. Дрожжи являются продуцентами брожения_____.

Правильный ответ: спиртового.

7. Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином____.

Правильный ответ: 3 мес.

8. Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней_____.

Правильный ответ: сорбиновую.

9. Гетероферментативные бактерии вырабатывают_____.

Правильный ответ: молочную кислоту, углекислый газ, спирт.

10. Для производства творога применяется закваска, состоящая из_____.

Правильный ответ: мезофильных молочнокислых бактерий.

11. Кефир это продукт_____ брожения.

Правильный ответ: смешанного.

12. Микрофлора кумыса_____.

Правильный ответ: болгарская палочка и молочные дрожжи.

13. Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, _____^{0}C

Правильный ответ: 20-30.

14. Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков,_____ ^{0}C

Правильный ответ: 40.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие

а) оксидоредуктазы	1. катализируют реакции расщепления
б) лигазы	2. катализируют реакции отщепления определенных групп молекул
в) гидролазы	3. катализируют перенос отдельных радикалов, частей молекул-
г) трансферазы	4. катализируют изменения в пределах молекулы
д) лиазы	5. катализируют окислительно-восстановительные реакции
ж) изомеразы	6. катализируют синтез соединений

Правильный ответ: а)- б)- в)- г)- д)- ж)-

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий получения кормового белка:
1. засев посевного материала
2. фильтрация, сепарация
3. очистка
4. внесение питательных солей в субстрат
5. ферментация
6. стерилизация субстрата
7. упаковка
8. сушка

1. 4, 6, 2, 3, 1, 8
2. 4, 6, 1, 5, 2, 8, 7.
3. 6, 1, 4, 5, 3, 8, 7

Правильный ответ: 2.

2. Установите правильную последовательность операций при получении ферментных препаратов микробным синтезом:
а) выделение ферментов;
б) концентрирование;
в) культивирование микроорганизмов;
г) освобождение от сопутствующих веществ

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-, 2-, 3-, 4-.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Определение «Инженерная энзимология – то одно из направлений в биотехнологии, которое основано на использовании ферментов (или ферментных систем), в изолированном виде или в структуре живых клеток, в качестве катализаторов с целью получения определенных целевых продуктов:
1. верно
2. не верно
3. требует уточнения

Правильный ответ: 1.

2. При фальсификации молока содой в нем развиваются протеолитические бактерии:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

Верно ли утверждение:

1. Закваска – основной источник внесения желаемой микрофлоры в молоко при производстве кисломолочных продуктов:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

2. В молоке при ферментации могут протекать шесть основных реакций; в результате образуется молочная, пропионовая или лимонная кислота, спирт, масляная кислота или же происходит колиформное газообразование.
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

3. При производстве швейцарского сыра ключевую роль играет маслянокислое брожение с образование углекислого газа:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

4. Streptococcus lactis - энергичный кислотообразователь, сбраживает глюкозу по гомоферментативному типу, то есть накапливает в результате брожения преимущественно молочную кислоту:

1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

5. Propionibacterium P. shermaii P. Petersonii участвуют в образование вкуса, образование глазков сыра швейцарского:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

6. Lactobacillus L. casei L. helveticus L. lactis L. bulgaricus участвуют в образование кислоты сыра типа швейцарского и йогурта:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

7. LeuconostocL. dextranicum L. Citrovorum участвуют в образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) у сметаны, сливочного масла, заквасок:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

8. Применяются следующие способы обработки мяса протеолитическими ферментами: - прижизненное введение препарата путем инъекций; - внутримышечное шприцевание мясной туши; - обработка поверхности мяса путем разбрызгивания раствора фермента или нанесения порошкообразных препаратов на поверхность мяса; - погружение мяса в раствор ферментов после механического рыхления; - восстановление дегидратированного сублимацией мяса:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

9. Используемые протеолитические ферментные препараты должны отвечать определенным требованиям: иметь высокий температурный оптимум действия; осуществлять эффективный гидролиз в кисло-нейтральной области pH; обладать специфичностью к гидролизу миозина и особенно белков внутримышечной соединительной ткани – коллагена и эластина (то есть иметь сходность действия с катепсинами, коллагеназой и эластазой); быть безвредными для организма человека:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

10. Для обработки мышечной ткани применяют ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

11. Некоторые особые сорта вин, например, сотерны, получают при участии гриба Botrytis cinerea:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

ОПК-4.1 Знать: современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности
ОПК-4.2 Уметь: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий
ОПК-4.3 Иметь практический опыт: применения современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Б1.О.01	Философия и методология науки и техники (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: Тестовые вопросы с одним правильным ответом

1. Философия науки:

1.Раздел философии, исследующий границы применимости и критерии истинности науки

2. Раздел науки, изучающий сущность и достоверность философии

3. Раздел философии, занимающийся созданием синтетических научных дисциплин, например, «метафизика»

Правильный ответ :1.

2. Современный характер взаимодействия философии и науки - это:

1. Философия принципиально не является наукой

2.Философия лишь отчасти отвечает критериям научного знания

3.Философия в полной мере является строгой наукой

Правильный ответ: 2.

3. Методологический принцип, в котором за основу познания берутся чувства и который стремится все знания вывести из деятельности органов чувств, ощущений- это:

1. Эмпиризм
2. Агностицизм
3. Скептицизм
4. Сенсуализм

Правильный ответ:4.

4. Принцип верификации как главный критерий научной обоснованности высказываний сформулировал :

1. Л. Витгенштейн
2. И. Лакатос
3. К. Поппер
4. Б. Рассел

Правильный ответ:4.

5. Часть объективной реальности, которая взаимодействует с человеком, социальным институтом, обществом в процессе познания – это:

1. Предмет познания
2. Субъект познания
3. Объект познания;
4. Предмет практики

Правильный ответ:3.

6. Метод познания, при котором все вещи, их свойства и отношения, а также все формы их отражения в сознании человека рассматриваются во взаимной связи и развитии- это :

1. Эклектика
2. Диалектика
3. Метафизика
4. Софистика

Правильный ответ: 2.

7. Процесс обмена информацией между двумя и более людьми – это:

1. Диалог
2. Монолог
3. Коммуникация

Правильный ответ :3.

8. Совокупность наиболее устойчивых представлений, верований, стандартов и стереотипов сознания человека, его духовный склад:

1. Традиция
2. Привычка
3. Менталитет

Правильный ответ :3.

9. Учение о структуре, логической организации, методах и средствах деятельности – это:

1. Методология
2. Парадигма
3. Научная картина мира
4. Наука

Правильный ответ :1.

10. Из перечисленных ниже эмпирических способов исследования является не методом, а только процедурой – это :

1. Наблюдение
2. Эксперимент
3. Измерение

Правильный ответ : 3.

11. Задача теоретического познания – это:

1. Осуществить дедуктивное умозаключение
2. Обработать источники информации
3. Осуществить классификацию информации (научной литературы попроблеме)
4. Дать целостный и объективный образ исследуемого явления

Правильный ответ :4.

12. Объект рассматривается как целостный комплекс взаимосвязанных элементов (частей) и применяются необходимые для его исследования знания, используемые из различных областей в рамках подхода :

1. Системного
2. Структурного
3. Функционального

4. Процессуального

Правильный ответ :1.

13. Основная функция метода:

1.Внутренняя организация и регулирование процесса познания

2. Поиск общего у ряда единичных явлений

3. Достижение результата

4.Все ответы верны

Правильный ответ:1.

14. Предположительное знание о возможном закономерном порядке явлений, о возможных их причинах; форма вероятного знания, получаемого на теоретическом уровне научного познания:

1. Гипотеза

2. Научный факт

3. Теория

Правильный ответ:1.

15. Умозаключение, в котором логически переходят от общего к частному - это:

1. Аналогией

2. Абстракцией

3. Дедукцией

Правильный ответ :3.

16 .Установление истинности научных утверждений в результате их эмпирической проверки соответствует принципу:

1.Рациональности

2. Объективности

3.Верификации

4.Фальсификации

Правильный ответ:3.

17 .Метод научного исследования путем мысленного разложения предмета на составные части – это:

1. Анализ

2.Синтез

3.Индукция

4. Редукция

Правильный ответ:1.

18. Научный характер философского знания определяется :

1.Объективностью

2. Истинностью

3. Всеобщностью

4. Теоретической формой осмысления проблем

Правильный ответ: 1.

19. Критерий научного исследования, который зависит от времени, конкретных условий и специфических обстоятельств – это:

1. Актуальность

2. Теоретическая значимость

3. Практическая значимость

4. Научная новизна

Правильный ответ :1.

20. Функция эмпирических законов:

1. Устанавливать связи

2. Объяснять причину явлений

3. Описывать факты

Правильный ответ:3.

21. Как соотносятся деятельность и знание:

1. Деятельность шире знания

2. Знание шире деятельности

3. Оба ответа верны

Правильный ответ: 1.

22. Проблема - это:

1.Алгоритм обработки информации в процессе разработки управленческих решений

2.Анализ деятельности предприятия за истекший период

3. Реальное противоречие, которое должно быть устранено

4.Основная задача организации

Правильный ответ :3.

23. В понятие «знание» необходимо входит признак:

1. Обоснованность

2. Верифицируемость

3. Гипотетичность

4. Фальсифицируемость

Правильный ответ:1.

24. Познание в современной философии преимущественно рассматривается как (укажите наиболее правильный ответ):

1.Объективная реальность, данная в сознании действующего человека

2.Значимая информация в аспекте деятельности

3.Обусловленный практикой процесс приобретения и развития знаний

4.Способности, умения, навыки в определенной области деятельности.

Правильный ответ :3.

25. Из элементов науки объективно в природе не существует – это:

1.Законы

2. Принципы

3. Нет правильного ответа

Правильный ответ : 2.

25. Система принципов, приемов, правил, требований, которыми необходимо руководствоваться в процессе познания – это:

1.Техника

2.Интуиция

3.Метод

4.Технология

Правильный ответ :3.

26. Развитие – это:

1.Движение от простого к сложному, от низшего к высшему

2. Переход от более высокого уровня организации к низшему

3. Любое качественное изменение

4.Циклическое движение

5.Все ответы верны

Правильный ответ : 1.

27. В новой науке выделяют ряд качественно различных этапов: классическая, неклассическая, постнеклассическая и синкретическая наука:

1. Да

2. Нет

Правильный ответ :2.

28. Человек по своей природе есть:

1. Сочетание биологического, социального и духовного начал

2. Биосоциальный феномен

3.Политическое животное (Аристотель)
4. Греховное существо
Правильный ответ :1.
29. Решающее значение в развитии общества имеет:
1. Индивидуальное сознание людей
2. Мнения и настроения
3. Религиозные верования
4. Материальное производство
Правильный ответ: 4
30. Здравый смысл – это:
1. Рассудок
2. Разум
3. Интуиция
Правильный ответ: 1.
31. Методы эмпирического исследования - это:
1.Аксиоматизация, формализация, гипотетико-дедуктивный метод
2.Аналогия, моделирование
3.Индукция, дедукция. аналогия
4.Наблюдение,эксперимент, сравнение, описание, измерение
Правильный ответ :4.
32. Социокультурный смысл техники можно рассматривать в контексте:

1.Процесса изобретения
2.Расширения человеческих возможностей
3. Искусности и мастерства
4. Продолжения человеческих органов
Правильный ответ :2.
33. Исторический процесс развития техники не включает этап:
1. Орудия ручного труда
2. Машины
3. Автоматы
4. Сциентизм
Правильный ответ :4
34. Профессиональная этика ученого, в том числе зоотехнического профиля, регулирует отношения:
1.Ученый - исследуемый предмет
2.Ученый - коллеги
3.Ученый - общество
4.Все ответы верны
Правильный ответ :4.
35. Техника требует от работника способности быть :
1. Созерцательным
2. Духовным
3. Рациональным
4. Эмоциональным
Правильный ответ: 3.
36. «Техника убийственно действует на душу» - об этом писал:
1. У.Ростоу
2.Э.Тоффлер
3. Д.Белл
4..Н.Бердяев
Правильный ответ:4.

37. Из названных ниже методов исключите метод, который не относится к генетическим методам :

1. Исторический

2..Статистический

3. Эволюционный

Правильный ответ :2.

35. Границы, в рамках которых предмет сохраняет свою качественную определенность – это:

1,Предел

2. Диапазон

3. Мера

4. Скачок

Правильный ответ :3

38. Главная задача биологических наук, с которой связано животноводство:

1.Выяснение сущности явлений жизни

2. Вскрытие биологических закономерностей развития органического мира

3. Изучение физики, химии живого

4. Разработка способов управления жизненными процессами (обменом веществ, наследственностью, направленными изменениями организмов)

5. Все ответы верны

Правильный ответ : 5.

39. Технические науки нацелены на:

1.Анализ нравственных аспектов взаимоотношений человека и техники

2.Конструирование и изобретение нового

3.Открытие новых законов природы

4.Исследование общесоциологических законов

Правильный ответ :2.

40. К гносеологическому этапу развития техники не относится:

1.Созерцательный

2.Инженерно-логический

3.Научно-методологический

4.Материальный

Правильный ответ :4.

41. Принцип «органопроекции» есть:

1.Одно из положений П.К.Энгельмейера

2.Направление философии

3.Одно из положений Э. Каппа

4.Наука о совокупности практических правил

Правильный ответ :3.

42. Направление в философии, обосновывающее решающую роль прогресса техники для развития общества:

1.Технологический детерминизм

2.Географический детерминизм

3.Механистический детерминизм

4.Социальный детерминизм

Правильный ответ :1.

43. Критерий, который включает в себя безотказность, долговечность, ремонтопригодность, сохранность техники

1.Предельное состояние

2.Надежность

3.Неисправный состояние

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: Тестовые вопросы с несколькими правильными ответами, задания на установление соответствия и открытые вопросы

1. Проектирование имеет своим продуктом (результатом) …., который бывает реализуем или нет, когда результаты преобразований не совпадают с исходным …

Правильный ответ : проект.

2. … понимается как идеальный образ желаемого результата, выстраиваемый сознанием и предпосылаемый реальным операциям по достижению задуманного

Правильный ответ : цель.

3. Расположите приведенные ниже понятия от общего к частному:

1. Материальное производство
2. Общество
3. Животновод
4. Производительные силы

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3.

4. Научное знание в отличие от обыденного (выбрать несколько вариантов):

1. Проникает в сущность предмета
2. Не выходит за пределы наблюдения и фактов
3. Стремится элиминировать из знания субъективное
4. Требует специального обучения
5. Оформляется в обыденном языке

Правильный ответ: 1,3,4.

5. Техника - это:

1. Цель
2. Ценность
3. Средство
4. Метод

Правильный ответ:2,3.

6 .Характерные черты рационального познания:

1. Обобщенность
2. Наглядность
3. Абстрактность
4..Опосредованность

Правильный ответ: 3,4.

7.Основные подходы к пониманию техники:

1.Органопроективный
2.Сциентистский
3.Экзистенциалистский
4. Религиозный
5.Осмысленный

Правильный ответ :1,2,3,4.

8. Философ, считавший, что животные являются автоматами без чувств, разума и знания – это:

Правильный ответ : Р.Декарт.

9. Мировоззренческая ориентация, абсолютизирующая роль науки в жизни общества –это:

Правильный ответ : сциентизм.

10. Источником познания является …. Какой ответ на этот вопрос дает рационализм :

Правильный ответ :разум.

11. Как соотносятся между собой суждения?

1. Дозволенное отношение человека к сельскохозяйственным животным

2. Субъектное отношение человека к сельскохозяйственным животным

1). Они тождественны

2). Они не тождественны

3). Первое суждение шире второго

4). Второе суждение шире первого

Правильный ответ :1).

12. Способ мышления, оперирующий неизменными понятиями, формулами без учета новых данных практики и науки, конкретных условий места и времени, т.е. игнорирующий принцип творческого развития и конкретной истины- это:

Правильный ответ : догматизм.

13. Развитие зоотехнической науки и на ее основе … невозможно без постоянного расширения и углубления знаний о природе организма, что свидетельствует о важной роли других наук, имеющих для него базовое значение

Правильный ответ : животноводство.

14. Важнейшие факторы (активно действующие силы), влияющие на организм животного – это:

Правильный ответ : природные, социально-хозяйственные, генетические, экономические.

15. В анализе отношений человек – природа значима роль философского принципа системности. Согласно этого принципа их следует рассматривать как….. систему.

Правильный ответ : целостная система.

16. Подберите слова - как называется человек, являющийся носителем особой духовности (формирующейся в процессе практической деятельности), занятый в сфере животноводства – *не менее 5 ….*

Правильный ответ: зоотехник, зооинженер, семейный фермер, пастух, скотовод, овцевод, конюх, птицевод *(возможны другие варианты).*

17.Сущностные характеристики техники- это:

11. Артефакт
12. «Инструмент»
13. Особый мир, реальность
14. Специфически инженерный способ использования силы природы
15. Неотделим от технологии

Правильный ответ :1,2,3,4,5.

18. По Декарту, всякое различие между естественным и искусственным исчезает, поскольку мир, природа трактуется им как …

Правильный ответ : машина.

19. Признаки рационального поведения человека как субъекта :

1. Возбуждение мысли и способность жить своим человеческим разумом

2. Внутренние усилия ; волевое творческое напряжение человека

3. Отсутствие возможности действовать самому

4. Нацеленность на критическое переосмысление действительности

Правильный ответ : 1,2,4.

20. Подберите слова-синонимы к понятию «чужой» *(не менее трех)…*

Правильный ответ : другой, иной, недруг, неблизкий, неизвестный, не-мы, не наш, сторонний *(возможны другие варианты).*

21. Качественно особая форма существования материи, связанная с воспроизведением – это …

Правильный ответ : жизнь.

22. Самое раннее интеллектуальное достижение человечества, которое рассматривается как этап развития познания природы и

мышления человека –это….

Правильный ответ : доместикация (одомашнивание животных).

23. Адаптация техники и технологи к условиям жизни сельскохозяйственных животных обусловливает создание гуманистически и экологически ориентированной ……

Правильный ответ: сельскохозяйственной техники.

24. Установите последовательность соответствия расположения названия работ и их авторов :

1 «Жизнь, ее природа, происхождение и развитие»

2. «О части животных»

3. "Микроскопические исследования о соответствии в структуре и росте животных и растений"

4. «Изменение животных и растений в домашнем состоянии»

1). Ч. Дарвин

2). Аристотель

3). А.И. Опарин

4) Т. Шванн

Правильный ответ : 1-3), 2-2), 3-4),4-1).

25. Проблема нравственной ответственности человека за гуманное, экологическое отношение к сельскохозяйственным животным востребовала значимость … наук

Правильный ответ : социально-гуманитарных наук.

23. … вооружает преимущественно общими ориентирами, методологическими принципами, необходимыми для успешного решения зоотехнических проблем

Правильный ответ :философия.

26. Характерные состояния отношений в системе «человек-техника»:

1.Комфортное

2.Допустимое

3.Опасное

4.Чрезвычайно опасное

Правильный ответ: 3,4.

29. Происхождение, возникновение, зарождение и последующий процесс развития, приведший к определённому состоянию, виду, предмету, явлению называется …

Правильный ответ: генезис.

28. Свою культурную значимость зоотехния выражает в процессе взаимодействия с природой в форме …

Правильный ответ : животноводство.

Тип заданий: Ситуационные задания и задачи

1. Сфера исследовательской деятельности, функцией *которой* является выработка и

теоретическая систематизация объективных знаний о действительности; одна из форм общественного сознания. В ходе исторического развития *она* превращается в

производительную силу общества и важнейший социальный институт. *Это понятие* включает в себя как деятельность по получению нового знания, так

и результат этой деятельности - сумму полученных к данному моменту относящихся *к ней* знаний, образующих в совокупности научную картину мира

Правильный ответ : наука.

2. Совокупность приемов , операций и способов теоретического познания и практической деятельности; способ достижения определенных результатов в познании и практике. Применение того или иного … определяется целью познавательной или практической деятельности, предметом изучения или действия и условиями, в которых осуществляется деятельность. Каждая сфера человеческой деятельности имеет свои специфические …: можно говорить о … художественного творчества; … обработки

информации; … ведения войны и т.д. Философия рассматривает в основном …. познания. Существует несколько различных классификаций этих …. Так, выделяют частные, специальные … конкретных наук. Наряду с … конкретных наук существуют также общенаучные …, т.е. ..., используемые обширным классом наук или даже всеми науками. Всякий … опирается на определенное знание об объектах познания или практической деятельности. Поэтому иногда … называют научные принципы и теории. Учение *о нем* называется …

Правильный ответ : метод, методология.

3. *Это* социально-философская концепция; определенный способ мышления и деятельности; образ жизни. Преувеличивает роль научно-технической революции техники, технологий, ученых в развитии не только материальной деятельности человека, но и всей социальной жизни общества в целом. *Он* опосредованно отражает мир техники в ее эволюции благодаря применению механических принципов к мышлению, их внедрению в различные сферы социальной жизни, результатом чего становится возникновение догматических подходов к теории, однолинейных практических, социально-политических действий. Одним из *его* известных представителей является Дж. Г. Гэлбрейт.

Правильный ответ :технократизм .

4. Она является научно-философским методом объяснения и описания наиболее общих законов развития природы, общества и человеческого сознания. Первоначально под ней понималось учение об искусстве вести беседу посредством вопросов и ответов, когда приходится усиливать или ослаблять посылки, изменять определения. Основными ее положениями являются идеи о связи и изменчивости всего существующего, борьбе противоположностей как источнике развития, их единстве и переходе друг в друга.

Этот метод выступает как философская теория, утверждающая внутреннюю противоречивость всего существующего и мыслимого и считающая эту противоречивость основным или единственным источником всякого движения и развития

Правильный ответ : диалектика.

5. Высший уровень развития личности, когда основными мотивационно-смысловыми регуляторами её жизнедеятельности становятся нравственные императивы, ценности знания, творчества, происходит отказ от узколичных материальных потребностей и эгоизма

Правильный ответ : духовность.

6 .*Она* — это всякая ситуация (теоретическая или практическая), в которой нет соответствующего обстоятельствам решения и которая заставляет остановиться, задуматься. *Это* объективное состояние рассогласованности научного знания в результате неполноты и ограниченности. В конкретном научном исследовании *ее* связывают обычно с обнаружением противоречия, или несоответствия, между новыми фактами и старыми методами их объяснения. Познавательная ситуация, для решения которой требуются новые знания; состояние, существенно мотивирующее познавательный процесс; форма связи субъекта и объекта исследования, требующая выяснения их отношения

Правильный ответ: проблемная ситуация.

7. Исторически изменяющаяся система воззрений, в центре которой находится идея человека как высшей ценности, считающая благо человека как личности критерием оценки социальных институтов, а принципы равенства, справедливости, защищенности, человечности желаемой нормой отношений между людьми. В узком смысле - сложившееся в эпоху Возрождения, преимущественно в Италии, культурное движение.

Правильный ответ: гуманизм.

8. Стремление человека преодолеть ограниченность своей естественной природы и организации, усилить воздействие своих естественных органов на вещество и силы природы. Другими словами, имеющееся противоречие между физической организацией человека и необходимостью преобразования природы с целью производства необходимых

ему материальных благ, для целей его существования и развития. На какой вопрос отвечает данное суждение в связи с возникновением техники?

Правильный ответ: причина возникновения техники.

9. Понятие, отражающее особенности, потребности, интересы человека (общества) и служащее основанием оценки значения явлений действительности для субъекта. То, что означает значимое (материальное и духовное, добро и зло, истина или неистина, красота или безобразие, защищенность или зло, незащищенность, допустимое или запретное, справедливое или несправедливое и т. д.) для субъекта

Правильный ответ : ценности.

10. Отношение зависимости человека от чего-то (от иного), воспринимаемого им (ретроспективно или перспективно) в качестве определяющего основания для принятия решений и совершения действий, прямо или косвенно направленных на сохранение иного или содействие ему; оношение к вопросам обеспечения социального порядка, необходимость человека как личности, коллектива, общества и государства разумно направлять, контролировать свою активность в заданном контексте

Правильный ответ : ответственность.

11. В странах Евросоюза современные производители продукции животноводства обязаны обеспечить на своих предприятиях соблюдение «Правила пяти свобод».

1. Свобода от голода и жажды. Животные на любой ферме должны иметь постоянный доступ к воде и корму для поддержания хорошего самочувствия и здоровья.

2. Свобода от дискомфорта. Животные должны находиться в среде, которая предполагает наличие убежища от неблагоприятных природно-климатических факторов и места комфортного отдыха.

3. Свобода от телесных повреждений, боли и болезней. Система содержания животных должна включать механизмы срочной диагностики и лечения животных.

4. Свобода для проявления нормального поведения. Эту свободу гарантирует достаточное пространство, разнообразие среды и возможность контактировать со своими соплеменниками.

5. Свобода от страха и стрессовых потрясений. Условия содержания животных должны исключать психический дискомфорт и страдания животных.

Эти правила направлены на защиту животных. На основе этих правил должны использоваться животные в сельском хозяйстве

Животноводы, которые приняли к исполнению эти правила, в своей практической деятельности придерживаются принципов:

- ответственного и научно обоснованного отношения и планирования производства,
- квалифицированного и заботливого обращения с животными,
- использования научно проработанных технологических систем,
- гуманной транспортировки и убоя животных

Как называется научная дисциплина, которая изучает проблему защиты животных, взаимоотношения человека с животными?

Правильный ответ : благополучие животных («animal welfare»).

12. Область междисциплинарных исследований, направленных на осмысление, обсуждение и разрешение моральных проблем, порожденных новейшими достижениями биомедицинской науки и практикой здравоохранения. В центре *ее* находится понятие жизни, живое. *Она* учит человека, как достойно жить ему и заботиться о жизни других людей и всего живого как такового на планете. Одновременно в современном обществе *она* выступает и как формирующийся специфический социальный институт. В этом качестве *она* призвана регулировать конфликты и напряжения, возникающие во взаимоотношениях между сферой выработки и применения новых биомедицинских знаний и технологий, с одной стороны, и индивидом и обществом – с другой. Сам термин …. впервые употребил в 1970 г. американский медик В. Ренсселер Поттер. В 1992 создана

Международная ассоциация … , которая каждые два года организует Всемирные конгрессы по проблемам, касающихся *ее*.

Правильный ответ: биоэтика.

13. Приоритетная цель животноводства — это прибыль. Ее могут получать за счет применения как щадящих *технологий, так и нещадящих, негуманных*. Последние способны ухудшать благополучие животных. Страдающее животное, животное с низким уровнем благополучия, не может в полном объеме реализовать свой генетический продуктивный, спортивный или декоративный потенциал. В конечном счете, страдающие животные не только психологически травмируют человека, но и приносят прямые финансовые потери в виде упущенной выгоды. Благополучие животных приносится в жертву какой отрасли ?

Правильный ответ : экономика.

Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

1-4. Содержательный элемент

тип задания – выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов
Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

Вариант задания 1.
I don’t like my … It’s not well-paid. What is more, it’s exhausting and boring.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 2.
I go to … every day, including Saturday.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 3.
You must write your name, age and … on the application form.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 4.
Have you finished your … for today?
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 5.
All high school graduates must be provided with equal career and … opportunities.
1)work

2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 6.
Your … is badly done. Come to me after you redo it.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 7.
I haven't been able to find a … for the last three months.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 8.
If you can't find a job, apply to the state … office.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 9.
She is a tour guide by ....
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 10.
My present … doesn't satisfy me financially, so I'm going to quit.
1)work
2)job
3)employment
4)occupation
Правильный ответ: 2.

Обведите кружком или напишите один вариант правильного ответа.
Задание № 1.
A lot of business letters _ every day.

1) to be translated	3) are translated
2) is to translate	4) translate

Правильный ответ: 3.
Задание № 2.
Payment _ made against shipping documents.

1) is	3) are
2) to be	4) were

Правильный ответ: 1.
Задание № 3.

_ any letters received from England yesterday?

1) are 3) is

2) was 4) were

Правильный ответ: 4.

Задание № 4.

Many hotels _ be recommended for stay in our city.

1) may 3) must

2) might 4) can

Правильный ответ: 4.

Задание № 5.

Are__ defects found during tests?

1) some 3) none

2) any 4) no

Правильный ответ: 2.

Задание №6.

Russia stands ___ the development of trade with all countries.

1) for 3) with

2) to 4) towards

Правильный ответ: 1.

Задание № 7.

I am sorry to say he ___ little progress in German.

1) makes 3) has made

2) made 4) is to make

Правильный ответ: 3.

Задание № 8.

No news is___ news.

1) bad 3) nice

2) good 4) terrible

Правильный ответ: 2.

Задание № 9.

As a result a lot of contracts ____.

1) were established 3) were delivered

2) were signed 4) was fulfilled

Правильный ответ: 9.

Задание № 10.

It is a poor heart that never ___.

1) rejoices 3) stops

2) regret 4) fail

Правильный ответ: 1.

Задание № 11.

How ___ you get to Red Square from Smolenskaya Square?

1) may 3) must

2) can 4) need

Правильный ответ: 1.

Задание № 12 (выберите реплику, соответствующую ситуации общения).

Tourist: How can I get to Red Square?

Moscovite: ____.

1) It all depends upon your choice.

2) Try to find the most suitable route.

3) By underground.

4) What are you going to see there?

Правильный ответ: 3.

Задание № 13 (выберите реплику, соответствующую ситуации общения).
Smith: But, I am afraid your prices are somewhat high. We would like to hear your lowest prices.
Bobrov: ____.
1) Do you really think so?
2) Mind your own business.
3) I think you must find another firm.
4) We are quoting our best prices. They are not higher than the prices our competitors quote.
Правильный ответ: 4.
Задание № 14 (выберите один вариант ответа).
Honesty is the best __.
1) way out 3) quality
2) value 4) character
Правильный ответ: 3.
Задание № 15 (выберите один вариант ответа).
All is well that ends____.
1) fine 3) O'K
2) well 4) at last
Правильный ответ: 2.

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1.Some time ago the villages were .... numerous than today.
A) much
B) more
C) many
D) little
Правильный ответ: B
2.Parts of East Anglia suffered .....depopulation.
A) at
B) from
C) on
D) over
Правильный ответ: B
3. But now sheep ....almost disappeared from East Anglia.
A) at
B) from
C) on
D) have
Правильный ответ: D
4. East Anglia is rather ... from the rest of Britain.
A) isolated
B) isolate
C) isolates
D) isolation
Правильный ответ: A
5. We were suprised ....the high cost of milk in London.
A) at
B) in
C) with
D) on
Правильный ответ: A
6. Money ..... not everything.

A) is
B) are
C) were
D) be
Правильный ответ: A
7.The car is not worth .....
A) to repair
B) repairing
C) to be repaired
D) being repaired
Правильный ответ:B
8. What time did he arrive ... the farm?
A) in
B) at
C) to
D) for
Правильный ответ:A
9. It ... all day, so we did not go out
A) is raining
B) was raining
C) rained
D) has rained
Правильный ответ:B
10 Many people.....work at 9 o´clock.
A) starting
B) are starting
C) start
D) are started
Правильный ответ: C
11. Every year our family .....to the south.
A) goes
B) are going
C) is going
D) went
Правильный ответ:A
12. Where did you .....the man?
A) were seeing
B) see
C) saw
D) seen
Правильный ответ:B
13. Last year I .....to England.
A) go
B) will go
C) went
D) am going
Правильный ответ: C
14. I.... with my friend on the phone at 6 o´clock.
A) am talking
B) is talking
C) was talking
D) talk

Правильный ответ: C
15. I.... meeting new people.
A) enjoying
B) enjoy
B) is enjoyed
D) are enjoyed
Правильный ответ: B

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. Which of the following foods would fit best in the meat/protein group?
A) Potatoes
B) Yogurt
C) Cereal
D) Nuts
Правильный ответ:D
2. Which of the following fits best in the dairy group?
A) Soybeans
B) Nuts
C) Eggs
D) Cheese
Правильный ответ: D
3. Which of these does NOT go in the grains group?
A) Rolls
B) Bread
C) Oatmeal
D) Cereal
E) Fish
Правильный ответ: E
4. Which food groups should you fill half your plate with
A) Meat/Dairy
B) Fats/Oils
C) Dairy/Grains
D) Vegetables/Fruits
E) Fruits/Meat
Правильный ответ: D
5. Which ingredient in coke makes it an unhealthy choice?
A) High fructose corn syrup
B) phosphoric acid
C) carbonated water
D) natural flavors
Правильный ответ: A
6. What does body fat do?
A) Stores energy
B) Controls blood flow
C) It has no purpose
Правильный ответ: A
7. You might be able to blame body fat for infertility.
A) True
B) False
Правильный ответ:A
8. What is body mass index (BMI)?
A) A way to tell if you're anorexic

B) A way to tell if you're diabetic
C) A way to tell if you're overweight
Правильный ответ:C
9. Which of the following would be your healthiest option for an after school snack?
A) Crackers and Pop
B) Snickers Bar
C) Unsweetened Applesauce
D) Scooby Doo fruit snacks
E) Whip Cream and Pop Tarts
Правильный ответ:C
10. What makes this a healthy choice, just by looking at it?
A) Two servings of corn
B) Lots of color
C) Pepper on the fish
D) A nice round plate
Правильный ответ:B
11. Which of the following foods fits (the most) in the fats/oils group?
A) Green Peppers
B) Cashews
C) Chocolate Skim Milk
D) Salad dressing
Правильный ответ: D
12. Exercise makes it harder to lose weight because it adds muscle.
A) True
B) False
Правильный ответ:B
13. Which group do you want to eat, but not too much.
A) Grains
B) Fruits
Правильный ответ:
C) Vegetables
D) Meat/Protein
Правильный ответ: D
14. A Big Mac from McDonalds is probably highest in this...
A) Calcium
B) Vitamin C
C) Saturated Fat
D) High Fructose Corn Syrup
Правильный ответ: C
15. Where's the most unhealthy place to have too much body fat?
A) Belly
B) Hips
C) Bottom
Правильный ответ: A

тип задания – выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. After graduating ... the college I shall become a vet.
A) in
B) on
C) from

D) for
Правильный ответ: C
2. I shall deal ... manufacturing food.
A) in
B) with
C) from
D) for
Правильный ответ: B
3. The production of potato... five phases.
A) comprise
B) comprises
C) comprising
D) will comprises
Правильный ответ: B
4. The machines of today .... have high driving safety.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
5. The planting .... be subjected to laboratory tests.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
6. Technicians .... know the technology of manufacturing processes.
A) can
B) must
C) must
D) may
Правильный ответ: B
7. Why ... computers used on the farms ?
A) the
B) a
C) an
D) are
Правильный ответ: D
8. What faculty do you ... at?
A) studies
B) studied
C) study
D) will study
Правильный ответ:C
9. The food is put .... mass production after laboratory tests.
A) in
B) to
C) into
D) on
Правильный ответ: C
10. I enjoy working ... flowers.
A) in

B) with
C) into
D) on
Правильный ответ: B
11. Tell me about your profession .... detail, please.
A) in
B) to
C) into
D) on
Правильный ответ: A
12. Why did you decide to become..... vet?
A) the
B) a
C) an
D) this
Правильный ответ: C
13. What can you tell me about..... animals?
A) the
B) a
C) an
D) this
Правильный ответ: A, D
14. And why are laboratory tests ... ?
A) need
B) needed
C) will need
D) shall need
Правильный ответ:B
15. I think you will ..... an expert in agriculture.
A) become
B) becomes
C) became
D) are becoming
Правильный ответ:C

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа
1. Animals can do things.... than people.
A) good
B) well
C) better
D) much
Правильный ответ:C
2. Cats ..... see in the dark..
A) must
B) can
C) may
D) need
Правильный ответ:B
3. We ......a sense in the dark.
A) has
B) have
C) are

D) is
Правильный ответ:B
4. This month rate of inflation .... high.
A) are
B) is
C) have
D) has
Правильный ответ:B
5.Two .....are better than one.
A) teeth
B) heads
C) noses
D) necks
Правильный ответ:B
6. A giraffe has a very long.....
A) tooth
B) fur
C) neck
D) horn
Правильный ответ:C
7. Someone who plays professional sports is called a (an).....
A) artist
B) athlete
C) account
D) veterinary
Правильный ответ:B
8. A person who grows crops and raises animals is called a .....
A) fisherman
B) farmer
C) butcher
D) teacher
Правильный ответ:B
9. In Britain the weather .....very changeable.
A) are
B) is
C) am
D) –
Правильный ответ:B
10. The sun often.....too.
A) shine
B) shines
C) shined
D) shining.
Правильный ответ:B
11. The morning .....foggy and the evening ....fine.
A) must be
B) should be
C) may be
D) is to be
Правильный ответ:B
12. Days are long in summer and....in winter.
A) short

B) long
C) not sort
D) even
Правильный ответ:A
13. Every daily paper ....the weather forecast.
A) publish
B) publishes
C) publishing
D) have published
Правильный ответ:B
14. ...it often rain in England?
A) does
B) do
C) doing
D) will do
Правильный ответ:A
15. What is the weather forecast.....tomorrow?
A) in
B) for
C) with
D) before
Правильный ответ:B

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

1. Feeding is .....important factor in cat´s life.
A) the
B) a
C) an
D) –
Правильный ответ:C
2. Unbalanced feeding ..... also reduce fertilization ability.
A) can
B) may
C) must
D) should
Правильный ответ:B
3. Clever owner .... feeding of pets correctly.
A) organize
B) organizes
C) organizing
D) to organize
Правильный ответ:B
4. In this way they ....minerals and vitamins.
A) got
B) get
C) getting
D) has got
Правильный ответ:B
5. The food .....delicious.
A) tasting
B) tastes

C) have tasted
D) is tasted
Правильный ответ:B
6. From time to time they ..... grass or plants.
A) eating
B) eat
C) has eaten
D) is eating
Правильный ответ:B
7.Organic food is good for.....
A) people
B) animals
C) people and animals
D) nobody
Правильный ответ:C
8.We had ..... to eat the whole day, so I am hungry.
A) everything
B) nothing
C) anything
D) something
Правильный ответ:B
9. The London Zoo is one of the.... zoos in the world.
A) old
B) older
C) oldest
D) late
Правильный ответ:C
10.Today the Zoo ..... more than 8.000 animals.
A) contain
B) contains
C) contained
D) containing
Правильный ответ:B
11. The London Zoo .... animals.
A) breed
B) breeds
C) breeding
D) to breed
Правильный ответ:B
12. I want ..... the pelicans.
A) see
B) to see
C) saw
D) seen
Правильный ответ:B
13. Excuse me, how .... I get to the Snowdon Aviary?
A) does
B) do
C) did
D) shall
Правильный ответ:D
14. The Snowdon is....front of you.

A) on
B) in
C) over
D) under
Правильный ответ:B
15. Have you ..... to the new Zoo?
A) be
B) was
C) been
D) will be
Правильный ответ:C

Обведите кружком или напишите вариант правильного ответа

Вариант задания 1.
Mike is looking for … job.
1) a 2) the 3) an 4) –
Правильный ответ: 1
Вариант задания 2.
I want those books. Please give … to me.
1) they 2) them 3) those 4) these
Правильный ответ: 2
Вариант задания 3.
It was 10 o'clock. I … leave.
1) must 2) had 3) have to 4) had to
Правильный ответ: 4
Вариант задания 4.
We … from her since June.
1. have heard 2. haven't heard 3. had heard 4. weren't hearing
Правильный ответ: 2
Вариант задания 5.
How much money do you spend … food each month?
1) on 2) at 3) for 4) to
Правильный ответ: 1
Вариант задания 6.
You should … alone at night.
1) not drive 2) not to drive 3) don't drive 4) not driven
Правильный ответ: 1
Вариант задания 7.
She is a kind of person … likes to go to parties.
1) which 2) who 3) whom 4)-
Правильный ответ: 2
Вариант задания 8.
Tom … study hard but now he doesn't study very hard.
1) use 2) didn't use to 3) used 4) used to
Правильный ответ: 4
Вариант задания 9.
Have you ever been to England? Yes, I … there last year.
1) was being 2) had been 3) have been 4) was
Правильный ответ: 4
Вариант задания 10.
He was supposed … after the matter.

1) to look 2) look 3) looked 4) looking
Правильный ответ: 1
Вариант задания 11.
Before you …, don't forget to turn off the TV set.
1) will leave 2) left 3) leave 4) have left
Правильный ответ: 3
Вариант задания 12.
I heard a knock on the door but when I opened it there was … outside.
1) somebody 2) nobody 3) anyone 4) anything
Правильный ответ: 2
Вариант задания 13.
Why is Mike late? He has … missed the nine o'clock train or something really serious has happened to him.
1) either 2) neither 3) both 4) so
Правильный ответ: 1
Вариант задания 14.
Will you give me two … stamps, please?
1) else 2) still 3) more 4) another
Правильный ответ: 3
Вариант задания 15.
Can you tell us … amusing story?
1) another 2) other 3) else 4) more
Правильный ответ: 1
Вариант задания 16.
The Friday evening flight is always full so you … book well in advance to be sure of getting a seat.
1) have 2) must 3) should 4) can
Правильный ответ: 3
Вариант задания 17.
My father is a businessman. … office is in the centre of the town.
1) my 2) her 3) his 4) your
Правильный ответ: 3
Вариант задания 18.
Выберите правильную форму множественного числа
1) dictionary 2) dictionarys 3) dictionaries 4) dictionaryes
Правильный ответ: 3
Вариант задания 19.
Выберите правильную форму числительного 73rd
1) seventy-three 2) seventy-third 3) seventy-threeth 4) seventy-thirth
Правильный ответ: 2
Вариант задания 20.
В каком из следующих слов звук, передаваемый —ir , отличается от остальных:
1) first 2) fire 3) birth 4) girl
Правильный ответ: 2
Вариант задания 21.
Could you close … window, please.
1) a 2) the 3) an 4) –
Правильный ответ: 2
Вариант задания 22.
We are going for a walk. You can go with … .
1) we 2) us 3) our 4) ours
Правильный ответ: 2

Вариант задания 23.
It was a through train so we … change trains.
1) mustn't 2) hadn't 3) didn't have to 4) had not to
Правильный ответ: 3
Вариант задания 24.
He … very fast when the accident happened.
1) drove 2) has driven 3) is driving 4) was driving
Правильный ответ: 4
Вариант задания 25.
We have been warned … the danger of smoking here.
1) about 2) against 3) at 4) from
Правильный ответ: 1
Вариант задания 26.
He … for Moscow yesterday night.
1) had left 2) left 3) has left 4) was leaving
Правильный ответ: 2
Вариант задания 27.
A vegetarian is someone … doesn't eat meat.
1) whom 2) who 3) which 4) whose
Правильный ответ: 2
Вариант задания 28.
When Tom was a child he … ice-cream, but he doesn't like it now.
1) use to eat 2) used eat 3) use eat 4) used to eat
Правильный ответ: 4
Вариант задания 29.
It was raining when Kate … the bus.
1) waits 2) expecting 3) expected 4) was waiting for
Правильный ответ: 4
Вариант задания 30.
They were supposed … with us till Monday.
1) stayed 2) stay 3) to stay 4) had stayed
Правильный ответ: 3
Вариант задания 31.
I will give you my address when I … somewhere to live.
1) find 2) will find 3) found 4) have found
Правильный ответ: 1
Вариант задания 32.
We don't know … about car engines.
1) nothing 2) something 3) anything 4) everything
Правильный ответ: 3
Вариант задания 33.
I … like the film nor the novel it's based on.
1) both 2) neither 3) so 4) either
Правильный ответ: 2
Вариант задания 34.
Is the baby … crying?
1) still 2) yet 3) else 4) more
Правильный ответ: 1
Вариант задания 35.
You needn't say anything … .
1) yet 2) other 3) else 4) still
Правильный ответ: 3

Вариант задания 36.
Last night I … in bed when suddenly the phone rang.
1) read 2) were reading 3) have read 4) was reading
Правильный ответ: 4
Вариант задания 37.
There are … books on the table.
1) some 2) any 3) nowhere 4) a
Правильный ответ: 1
Вариант задания 38.
Выберите правильную форму множественного числа
1) child 2) childrens 3) children 4) childs
Правильный ответ: 3
Вариант задания 39.
I bought … bottles of water.
1) thirteenth 2) thirteen 3) third 4) thirtieth
Правильный ответ: 2
Вариант задания 40.
В каком из следующих слов звук, передаваемый —i, отличается от остальных?
1) six 2) five 3) right 4) write
Правильный ответ: 1
Вариант задания 41.
I want to become a teacher … .
1) when I will leave school 2) when I leave school 3) when I am leaving school 4) when I had left school
Правильный ответ: 2
Вариант задания 42.
The Sahara is … desert in the world.
1) the hottest 2) hottest 3) the most hot 4) the hotter
Правильный ответ: 1
Вариант задания 43.
John is not interested … politics.
1) about 2) in 3) for 4) over
Правильный ответ: 2
Вариант задания 44.
I am sure we … before.
1) have never met 2) haven't never met 3) didn't met 4) had met
Правильный ответ: 1
Вариант задания 45.
I don't know … .
1) where this museum 2) where is this museum 3) where this museum is 4) this museum is
Правильный ответ: 3
Вариант задания 46.
They were in Spain last summer, … ?
1) were they 2) isn't it 3) didn't they 4) weren't they
Правильный ответ: 4
Вариант задания 47.
By the time we came back, the house ... by an American.
1) was bought 2) had been bought 3) bought 4) will be bought
Правильный ответ: 2
Вариант задания 48.
New Year’s Day is … popular in Britain than Christmas.

1) more less 2) more little 3) less 4) little
Правильный ответ: 3
Вариант задания 49.
… Michelangelo began painting the ceiling of the Sistine Chapel.
1) At the age of 33 2) At 33 years 3) At the age of 33 years 4) In the age of 33 years
Правильный ответ: 1
Вариант задания 50.
The cost of living in our country has … again.
1) rose 2) raised 3) picked up 4) risen
Правильный ответ: 4
Вариант задания 51.
I want … at the airport.
1) you meeting me 2) that you meet me 3) you to meet me 4) you meet me
Правильный ответ: 3
Вариант задания 52.
What … we are having!
1) the rainy weather 2) a rainy weather 3) rainy weathers 4) rainy weather
Правильный ответ: 2
Вариант задания 53.
Who … to go to the cinema with us?
1) want 2) does want 3) wants 4) is wanting
Правильный ответ: 3
Вариант задания 54.
The teacher asked me … for the lesson.
1) was I ready 2) if I was ready 3) if was I ready 4) that I was ready
Правильный ответ: 2
Вариант задания 55.
This time next week he … in the Black Sea.
1) swim 2) ‘ll be swimming 3) ‘ll swim 4) swims
Правильный ответ: 2
Вариант задания 56.
The book is … than the film.
1) interestinger 2) interesting 3) more interesting 4) the most interesting.
Правильный ответ: 3
Вариант задания 57.
Выберите правильную форму множественного числа
1) foot 2) foots 3) feets 4) feet
Правильный ответ: 4
Вариант задания 58.
September is … month of autumn.
1) the first 2) first 3) one 4) oneth
Правильный ответ: 1
Вариант задания 59.
В каком из следующих слов звук, передаваемый буквой —у, отличается от остальных?
1) busy 2) city 3) reply 4) sunny
Правильный ответ: 3
Вариант задания 60.
I … Michael for ages.
1) didn't see 2) don't see 3) haven't seen 4) saw not
Правильный ответ: 3
Вариант задания 61.
I … get up very early now.

1) must to 2) have to 3) should to 4) ought
Правильный ответ: 2
Вариант задания 62.
How much … to fly to New York?
1) costs it 2) it costs 3) does cost 4) does it cost
Правильный ответ: 4
Вариант задания 63.
My brother Nick is very good … maths.
1) for 2) at 3) about 4) in
Правильный ответ: 2
Вариант задания 64.
When did you discover that your car …?
1) was disappeared 2) had been disappeared 3) had disappeared 4) disappearing
Правильный ответ: 3
Вариант задания 65.
If he … hard, he'll fail his final exams.
1) doesn't work 2) won't work 3) hadn't work 4) wouldn't work
Правильный ответ: 1
Вариант задания 66.
Have you heard the … news?
1) last 2) previous 3) latest 4) latter
Правильный ответ: 3
Вариант задания 67.
Which of you … to go on an excursion?
1) wants 2) want 3) does want 4) do want
Правильный ответ: 1
Вариант задания 68.
I'd like to know … .
1) where is my diary 2) where it is my diary 3) where my diary is 4) my diary is where
Правильный ответ: 3
Вариант задания 69.
I'm very busy at the moment. I … for my English exam.
1) am preparing 2) prepare 3) have been preparing 4) am going prepare
Правильный ответ: 1
Вариант задания 70.
Ann said that she … a new dress.
1) had bought 2) has bought 3) will buy 4) buy
Правильный ответ: 1
Вариант задания 71.
Christmas is ... popular and colorful holiday in Great Britain.
1) most 2) most of all 3) very 4) the most
Правильный ответ: 4
Вариант задания 72.
This time tomorrow … in the Red Sea.
1) I swim 2) I'll swim 3) I'll swimming 4) I'll be swimming
Правильный ответ: 4
Вариант задания 73.
I have known Dr Simon … 1982.
1) since 2) for 3) about 4) from
Правильный ответ: 1
Вариант задания 74.
This book … into 14 languages.

1) translated 2) has translated 3) being translated 4) has been translated
Правильный ответ: 4
Вариант задания 75.
London is one of … cities in the world.
1) bigger 2) most bigger 3) the biggest 4) biggest
Правильный ответ: 3
Вариант задания 76.
I didn't know the answer because I … the book.
1) wouldn't read 2) don't read 3) hadn't read 4) didn't read
Правильный ответ: 3
Вариант задания 77.
Выберите правильную форму множественного числа
1) woman 2) women 3) womens 4) womans
Правильный ответ: 2
Вариант задания 78.
Who is … in your list of guests?
1) the ninth 2) the nineth 3) ninth 4) nine
Правильный ответ: 1
Вариант задания 79.
В каком из следующих слов звук, передаваемый буквосочетанием ―ea, отличается от остальных?
1. head 2. dead 3. thread 4. beat
Правильный ответ: 4
Вариант задания 80.
My mother … a bad headache.
1) have got 2) am 3) is 4) has got
Правильный ответ: 4
Вариант задания 81.
Margie and her sister … wonderful voices.
1) Does 2) has got 3) have got 4) do
Правильный ответ: 3
Вариант задания 82.
I … that man because I … English.
1) not understand, don’t know 2) don’t understand, don’t know 3) don’t understand, not know 4) not understand, not know
Правильный ответ: 2
Вариант задания 83.
Everybody in our family … Mummy about the house. Dad … the dog, I … the flowers, and my brothers … the rooms.
1) help, walks, water, clean 2) helps, walks, water, clean 3) help, walks, water, cleans 4) helps, walks, waters, cleans
Правильный ответ: 2
Вариант задания 84.
Tom is in Warsaw at the moment. He … at the Mariott Hotel.
1) is staying 2) stays 3) stayed 4) was staying
Правильный ответ: 1
Вариант задания 85.
He is amazingly talented at languages. He … seven languages very well.
1) is speaking 2) speaks 3) spoke 4) has spoken
Правильный ответ: 2
Вариант задания 86.
I have lost my pen again. I … things.

1) always lose 2) always loses 3) am always losing 4) always lost
Правильный ответ: 3
Вариант задания 87.
Usually I … at 3.00, but this month I have worked until 5.00 to earn more money.
1) has finished 2) finish 3) have finished 4) am finishing
Правильный ответ: 2
Вариант задания 88.
When I arrived, Tom … on the sofa and …over the phone.
1) was lying, speaking 2) lied, spoke 3) was lying, spoke 4) lies, speaks
Правильный ответ: 1
Вариант задания 89.
The police caught Dan when he … a shop.
1) has robbed 2) was robbing 3) robbed 4) was robed
Правильный ответ: 2
Вариант задания 90.
When I got up that morning, the sun … brightly and the birds … .
1) shone, sang 2) were shining, was singing 3) were shining, were singing 4) was shining, were singing
Правильный ответ: 4
Вариант задания 91.
When you rang me yesterday, I … a bath.
1) were having 2) had 3) had had 4) was having
Правильный ответ: 4
Вариант задания 92.
He … when you come back tonight.
1) will be sleeping 2) would be sleeping 3) slept 4) will sleep
Правильный ответ: 1
Вариант задания 93.
The letter … yet when I … back.
1) came, arrived 2) hadn't come, arrived 3) came, had arrived 4) had come, had arrived
Правильный ответ: 2
Вариант задания 94.
There's somebody walking behind us. I think ... .
1) we are following 2) we are being following 3) we are followed 4) we are being followed
Правильный ответ: 4
Вариант задания 95.
There was a fight at the party, but nobody ... .
1) was hurt 2) were hurt 3) hurt 4) hurted
Правильный ответ: 1
Вариант задания 96.
Выберите правильный вариант вопроса в Present Simple.
1) Do we learn English at college? 2) Did we learn English at college? 3) Will you learn English at college? 4) Have we learned English at college?
Правильный ответ: 1
Вариант задания 97.
When I … in London I hope to visit a friend of mine.
1) was 2) am 3) have been 4) will be
Правильный ответ: 2
Вариант задания 98.
The documents ... now.
1) checked 2) are checking 3) have been checked 4) are being checked

Правильный ответ: 4
Вариант задания 99.
The company … the market leader for three years now.
1) was 2) is 3) has been 4) was being
Правильный ответ: 3
Вариант задания 100.
His grandfather … from his job a year ago.
1) has retired 2) was retiring 3) retires 4) retired
Правильный ответ: 4
Вариант задания 101.
The backpacker knew there was a lake because they … it earlier in the day.
1) have seen 2) saw 3) had seen 4) hadn't seen
Правильный ответ: 1
Вариант задания 102.
… he … about the opera before?
1) had spoken 2) was speaking 3) has spoken 4) did speak
Правильный ответ: 4
Вариант задания103.
What time … it … ?
1) did happen 2) has happened 3) had happened 3) was happening
Правильный ответ: 1
Вариант задания 104.
Tomorrow at five he … football.
1) ‘ll play 2) ‘ll be playing 3) plays 4) play
Правильный ответ: 2
Вариант задания 105.
This time last year he … in London.
1) lived 2) was living 3)’ll live 4) has lived
Правильный ответ: 2
Вариант задания 106.
I … for you for more than one hour.
1) has waited 2) have been waiting 3) was waiting 4) was waited
Правильный ответ: 2
Вариант задания 107.
He … it for an hour before I came.
1) have been doing 2) had been done 3) had been doing 4) did
Правильный ответ: 3
Вариант задания 108.
… he already … the doctor by that time?
1) has seen 2) did see 3) was seeing 4) had seen
Правильный ответ: 4
Вариант задания 109.
She … her work already.
1) hasn't finished 2) has finished 3) finished 4) is finished
Правильный ответ: 2
Вариант задания 110.
When I … it … yesterday.
1) wake up, was raining 2) woke up, rained 3) woke up, was raining 4) 've woken up, was raining
Правильный ответ: 3
Вариант задания 111.
Will you … the bank when you go out?

1) be passing 2) pass 3) have passed 4) to pass
Правильный ответ: 1
Вариант задания 112.
Last night I … home at 11. I … dinner and then … to bed.
1) have come, had, went 2) came, had, went 3) came, have had, went 4) came, had, have gone
Правильный ответ: 2
Вариант задания 113.
… you … many cities when you were in France.
1) did visit 2) have visited 3) are visiting 4) do visit
Правильный ответ: 1
Вариант задания 114.
They … for 20 minutes when his mother came in.
1) talked 2) were talking 3) have talked 4) had been talking
Правильный ответ: 2
Вариант задания 115.
The room looks very clean. … you … it?
1) Did, clean 2) Do, clean 3) Have, cleaned 4) Are, cleaning
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 116.
Next year is my parents' tenth wedding anniversary. They … married for 10 years.
1) have 2) are 3) ‘ll have 4) ‘ll have been
Правильный ответ: 4.
Вариант задания 117.
Next week he … to Paris on business.
1) is going 2) is going to go 3) goes 4) go
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 118.
They … this article by 5 p.m. today.
1) have translated 2) translated 3) had translated 4) had been translated
Правильный ответ: 1.
Вариант задания 119.
While he … tennis, he … his arm.
1) played, was hurting 2) was playing, hurt 3) was playing, hurted 4) played, hurt
Правильный ответ: 2.
Вариант задания 120.
She … her exam by two o'clock.
1) passed 2) have passed 3) has passed 4) had passed
Правильный ответ: 3.
Вариант задания 121.
A plate slipped out of my hands when I … the washing up.
1) was doing 2) did 3) had done 4) was done
Правильный ответ: 1.

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Вариант задания 1.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
He is from …. European country, but I don't know which one.
Правильный ответ: a
Вариант задания 2.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:

I need … egg for this recipe, but we don’t have any.
Правильный ответ: an
Вариант задания 3.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
Do you know … boys over there?
Правильный ответ: the
Вариант задания 4.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
He is … doctor.
Правильный ответ: a
Вариант задания 5.
Вставьте правильный артикль, где это необходимо:
We live in … Moscow.
Правильный ответ: нет артикля/ -
Вариант задания 6.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
The books .... on the desk.
Правильный ответ: are
Вариант задания 7.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
Where .... you from?
Правильный ответ: are
Вариант задания 8.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
Nick .... busy now.
Правильный ответ: is
Вариант задания 9.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
I …. from New York.
Правильный ответ: am
Вариант задания 10.
Поставьте глагол “to be” в правильную форму:
It ….warm today.
Правильный ответ: is
Вариант задания 11.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
The students ... in the Russian Museum.
Правильный ответ: are
Вариант задания 12.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
Last month they ... in the Hermitage. There ... an interesting exhibition there.
Правильный ответ: were, was
Вариант задания 13.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
In two weeks they ... in the Tretyakov Gallery. They ... lucky.
Правильный ответ: will be/ ‘ll be, are
Вариант задания 14.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:
My father ... a teacher.
Правильный ответ: is
Вариант задания 15.
Вставьте глагол to be в одном из времен Simple:

He ... a pupil twenty years ago.
Правильный ответ: was
Вариант задания 16.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
… island in the world is Greenland (big).
Правильный ответ: the biggest
Вариант задания 17.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
Healthy people are often … than other people (happy).
Правильный ответ: happier
Вариант задания 18.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
It's … than yesterday, isn't it (hot)?
Правильный ответ: hotter
Вариант задания 19.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
… animal is the blue whale (heavy).
Правильный ответ: the heaviest
Вариант задания 20.
Употребите сравнительную или превосходную степень прилагательного, указанного в скобках:
Swimming is … for your health than golf (good).
Правильный ответ: better

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Fill in the gaps with the missing words in the following sentences; the first letter of each word has been given to help you:
1) Not everyone who gets A-_____can enter one of Britain's universities.
2) The personal i_____is very important for getting into the Britain's university.
3) Universities o_____students places which depends on the results.
4) The d_____of the colleges are organized into faculties.
5) Students who are studying for degrees are called u_____.
6) If students do not get a g_____, parents are expected to pay for them.
7) You should study well and not to d_____out, not to fail to finish your course.
8) Many people c_____their studies with work.
9) Students study specialized s_____ .
10) Higher education plays an important r____ in the life of every country.

ответы на задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)
A-level, 2) interview, 3) offer, 4) departments, 5) undergraduates, 6) grant, 7) drop out, 8) combine, 9) subject, 10) role.

тип задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)

Translate the words in brackets into English and make sentences, then translate them into Russian:
1) They've applied for a (стипендия)_____.

2) The course helps people to gain (навыки)_____they need for their future career.
3) I've got an (собеседование)_____for a job as a secretary.
4) Today we had a very interesting (практическое занятие)_____on the theme: Education.
5) He (закончил)_____from Yale University in 1936.
6) She doesn't (зарабатывает)_____ much money, but she enjoys the work.
7) The (конкурс)_____for jobs is fiercer than ever.
8) The department has introduced several new training (план, схема, программа)_____.
9) The academic year usually lasts nine months and is divided into two (семестр) _____ .
10) Education is a way to (успех) _____.

ответы на задания – клоуз-тест (заполнение пропусков)
grant, 2) skills, 3) interview, 4) tutorial, 5) graduated, 6) earn, 7) competition, 8) scheme, 9) terms, 10) success.

тип задания – установление соответствия

Match words with their definitions:

1. Job	a.to start or reach a particular period of time in a process or activity
2. Hostel	b. to stay in a particular place or position and not leave it
3.Degree	c. a course of study at a university ,or the qualification that you get after completing the course
4.Term	d. one of the periods of time the year is divided into for students
5.Grant	e. to separate people or things into smaller groups or parts
6.To enter	f. work that you do regularly to earn money
7.To remain	g. a building where students living away from home can stay
8.To graduate	h. to complete your studies at a university or college usually by getting a degree
9.To provide	i. to bring something into use for the first time
10.To divide	j. to give someone something that they want or need
11.To introduce	k. an amount of money that the government or an organization gives you for a specific purpose and does not ask you to pay back

Ответы на задания
содержательный элемент
f, 2 – g, 3 – c, 4 – d, 5 – k, 6 – a, 7 – b, 8 – h, 9 – j, 10 – e, 11- i.

тип задания – установление соответствия

Вариант задания 1.
Установите соответствие между вопросами 1-5 и ответами на них А-Д
1) What is climate change?
2) What is the ‘greenhouse effect’?
3) What is the evidence of global warming?

4) How will the weather change?
5) What is the international community doing?

A. The Kioto Protokol commits industrialised countries to reduce their greenhouse gas emissions.
Б. The planets climate is constantly changing but now scientists believe that extreme changes today are a result of human activity. It can affect the stability of the climate.
B. The term refers to the role played by the layer of gases, including carbon dioxides and methane, which trap the heat from the sun in the earth atmosphere.
Г. Sea levels have risen by 10-20 cm. This is due to the expansions of warming oceans. The average temperature has increased.
Д. It is difficult to predict, but we can expect more extreme weather conditions like floods, storms and heat waves and higher risk of drought in inland areas.

Правильный ответ: 1Б 2В 3Г 4Д 5А

тип задания – выбор нескольких правильных ответов

Вариант задания 2.
Выберите 2 предложения, соответствующие содержанию текста

Climate change, also called global warming, refers to the changes in the climate and a rise in the average temperatures on Earth. 97% of scientists agree that climate change is happening and the main cause is from an increase in greenhouse gases (like carbon dioxide, methane and Nitrous Oxide) in the atmosphere. These trap the heat from the sun, which is making the Earth hotter. This is known as the greenhouse effect. Over the last few years, there has been more extreme weather events, like floods, droughts, wildfires and heat waves.
1. The main cause of climate change is an increase in extreme weather events.
2. The main cause of climate change is an increase in greenhouse gases.
3. Global warming is a rise in the temperatures on Earth.
Правильный ответ: 2,3

Вариант задания 3.
Выберите 2 предложения, соответствующие содержанию текста

Rainforests help to control global warming because they absorb carbon dioxide. In recent years, larges areas have been destroyed, as trees are cut down for wood or burned to clear the land for farming. The burning releases large amounts of carbon dioxide into the atmosphere.
Many rainforests grow on poor soils, so when they are cut down or burned the soil is washed away in tropical rains, so that the area may turn into desert. Many plant and animal species that live there can become extinct, and indigenous tribes can lose their homes.
1. The burning of wood causes an increase in carbon dioxide in the atmosphere.
2. Rainforests increase in amounts.
3. Rainforests absorb carbon dioxide thus helping to control global warming.
Правильный ответ: 1,3

тип задания – установление правильной последовательности

Вариант задания 1.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Grapes, to, I, eat, like.
Правильный ответ: I like to eat grapes.

Вариант задания 2.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
To, not, I, do, milk, drink, like.
Правильный ответ: I do not like to drink milk.
Вариант задания 3.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
And, she, run, can, jump.
Правильный ответ: She can run and jump. / She can jump and run.
Вариант задания 4.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Can, ducks, swim, the.
Правильный ответ: The ducks can swim.
Вариант задания 5.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Is, hamster, my, funny.
Правильный ответ: My hamster is funny. / Is my hamster funny?
Вариант задания 6.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Likes, girl, the, sing, to.
Правильный ответ: The girl likes to sing.
Вариант задания 7.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Are, plums, the, in, there, plate.
Правильный ответ: There are plums in the plate.
Вариант задания 8.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Big, berry, a, is, green, called, striped, a watermelon.
Правильный ответ: A big green striped berry is called a watermelon.
Вариант задания 9.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Technologist, I, to become, a, want.
Правильный ответ: I want to become a technologist.
Вариант задания 10.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Establishments, leading, one of the, the university, in, is, the region.
Правильный ответ: The university is one of the leading establishments in the region.
Вариант задания 11.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Water, is, the, in, glass, there.
Правильный ответ: There is water in the glass.
Вариант задания 12.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
A, book, Helen, me, good, gave.
Правильный ответ: Helen gave me a good book.
Вариант задания 13.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
His, pencils, in, the, pens, child, puts, the, bag, and.
Правильный ответ: The child puts his pens and pencils in the bag.
Вариант задания 14.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
A, and, pencil, pen, a I, take.
Правильный ответ: I take a pen and a pencil. / I take a pencil and a pen.

Вариант задания 15.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Geology, man, that, studies.
Правильный ответ: That man studies geology.
Вариант задания 16.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
live, that, friends, his, house, in.
Правильный ответ: His friends live in that house.
Вариант задания 17.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Maps, there, the, shelf, are, a lot of, on.
Правильный ответ: There are a lot of maps on the shelf.
Вариант задания . 18
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Woman, see, a, we.
Правильный ответ: We see a woman.
Вариант задания 19.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
They, five, children, have.
Правильный ответ: They have five children.
Вариант задания 20.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Find, in, dictionary, this, the, word.
Правильный ответ: Find this word in the dictionary.
Вариант задания 21.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Well, study, children, the.
Правильный ответ: The children study well.
Вариант задания 22.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Are, they, at, mathematics, good.
Правильный ответ: They are good at mathematics.
Вариант задания 23.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
On, notebook, put, the, table, that.
Правильный ответ: Put the notebook on that table.
Вариант задания 24.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Big, berry, a, is, green, called, striped, a watermelon.
Правильный ответ: A big green striped berry is called a watermelon.
Вариант задания 25.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Technologist, I, to become, a, want.
Правильный ответ: I want to become a technologist.
Вариант задания 26.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Establishments, leading, one of the, the university, in, is, the region.
Правильный ответ: The university is one of the leading establishments in the region.
Вариант задания 27.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Vegetarians, meat, don`t, called, people, who, eat, are.
Правильный ответ: People who don`t eat meat are called vegetarians.

Вариант задания 28.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Practice, day, I, every, the pian.
Правильный ответ: I practice I the piano every day.
Вариант задания 29.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Likes, girl, the, a, water, to, flower.
Правильный ответ: The girl likes to water a flower.
Вариант задания 30.
Расставьте слова так, чтобы получилось предложение:
Of, pies, all, main, cakes, ingredient, main, the, flour, is.
Правильный ответ: The main ingredient of all cakes and pies is flour.

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Переведите предложение с английского языка на русский:
He has written many books.
Правильный ответ: Он написал много книг.
Вариант задания 2.
Переведите предложение с английского языка на русский:
I cannot go to the cinema with you. I have a lot of work.
Правильный ответ: Я не могу пойти с тобой в кино. У меня много работы.
Вариант задания 3.
Переведите предложение с английского языка на русский:
The school library has few English books.
Правильный ответ: В школьной библиотеке не много английских книг / книг на английском.
Вариант задания 4.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Many schools have been closed in the past years.
Правильный ответ: За последние годы закрылось много школ.
Вариант задания 5.
Переведите предложение с английского языка на русский:
- Shall we go for coffee? – I'd go, but I don't drink coffee.
Правильный ответ: Пойдем, выпьем кофе? – Я бы пошел/ пошла, но я не пью кофе.
Вариант задания 6.
Переведите предложение с английского языка на русский:
I think you put too much sugar in the tea.
Правильный ответ: Я думаю, ты кладешь слишком много сахара в чай.
Вариант задания 7.
Переведите предложение с английского языка на русский:
It takes a lot of money to build a house.
Правильный ответ: Чтобы построить дом, требуется / нужно много денег.
Вариант задания 8.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Many people do not drink tea and coffee.
Правильный ответ: Многие люди не пьют чай и кофе.
Вариант задания 9.
Переведите предложение с английского языка на русский:
How do you get along with your brothers?
Правильный ответ: Как ты ладишь со своим братом?

Вариант задания 10.
Переведите предложение с английского языка на русский:
They got out of the house and caught a taxi.
Правильный ответ: Они вышли из дома и поймали такси.
Вариант задания 11.
Переведите предложение с русского языка на английский:
1. Вчера они были в библиотеке.
Правильный ответ:
Вариант задания 12.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Сейчас они в школе.
Правильный ответ: They are at school now.
Вариант задания 13.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Завтра я пойду в театр.
Правильный ответ: Tomorrow I will go to the theatre.
Вариант задания 14.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В данный момент его здесь нет.
Правильный ответ: He is not here at the moment.
Вариант задания 15.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В воскресенье он будет на концерте.
Правильный ответ: He will be at a concert on Sunday.
Вариант задания 16.
Переведите предложение с русского языка на английский:
В прошлую субботу он был на стадионе.
Правильный ответ: He was at the stadium last Saturday.
Вариант задания 17.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат сейчас в школе.
Правильный ответ: My brother is at school now.
Вариант задания 18.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат был вчера в кино.
Правильный ответ: My brother was at the cinema yesterday.
Вариант задания 19.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Мой брат будет завтра дома.
Правильный ответ: My brother will be at home tomorrow.
Вариант задания 20.
Переведите предложение с русского языка на английский:
Ты будешь дома завтра?
Правильный ответ: Will you be at home tomorrow?
Вариант задания 21.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
I has much friends.
Правильный ответ: I have many friends.
Вариант задания 22.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.

The boy has many time.
Правильный ответ: The boy has much time.
Вариант задания 23.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
She go to cinema every weekend.
Правильный ответ: She goes to the cinema every weekend.
Вариант задания 24.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
Cats likes meat and fish.
Правильный ответ: Cats like meat and fish.
Вариант задания 25.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
We has ten green book.
Правильный ответ: We have ten green books.
Вариант задания 26.
Найдите и исправьте ошибки в предложениях. Запишите предложения в исправленном виде.
My dog mast run in the forests.
Правильный ответ: My dog must run in the forest.
Вариант задания 27.
Найдите и исправьте ошибки в вопросах. Запишите их в исправленном виде.
Are you like Italian food? - Yes, I do.
Правильный ответ: Do you like Italian food?
Вариант задания 28.
Найдите и исправьте ошибки в вопросах. Запишите их в исправленном виде.
Do you have finished the exams? - Yes, I have.
Правильный ответ: Have you finished the exams?
Вариант задания 29.
Why is the best company to work for? - The Purple Group.
Правильный ответ: What is the best company to work for?
Вариант задания 30.
Do they discuss the issue at the moment? – Yes, they are.
Правильный ответ: Are they discussing the issue at the moment?
Вариант задания 31.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I`ll become a vet.
Правильный ответ: После окончания университета я стану ветеринаром.

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Переведите предложение с английского языка на русский:
How do you get along with your brothers?
Правильный ответ: Как ты ладишь со своим братом?
Вариант задания 2.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I`ll become an economist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану экономистом.
Вариант задания 3.

Переведите предложение с английского языка на русский:
Many people combine their studies with work.
Правильный ответ: Многие люди совмещают работу с учебой.
Вариант задания 4.
Переведите предложение с английского языка на русский:
She has got an interview for a job as a secretary.
Правильный ответ: У нее собеседование на работу секретарем.
Вариант задания 5.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I shall become an agronomist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану агрономом.
Вариант задания 6.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Education is a way to success.
Правильный ответ: Образование – путь к успеху.
Вариант задания 7.
Переведите предложение с английского языка на русский:
Students study specialized subjects.
Правильный ответ: Студенты изучают специализированные предметы.
Вариант задания 8.
Переведите предложение с английского языка на русский:
After graduating from the university I`ll become an agronomist.
Правильный ответ: После окончания университета я стану агрономом.
Вариант задания 9.
Why is the best company to work for? -Wildeberries.
Правильный ответ: What is the best company to work for?
Вариант задания 10.
Do they discuss the issue at the moment? – Yes, they are.
Правильный ответ: Are they discussing the issue at the moment?

тип задания – практико-ориентированное задание

Вариант задания 1.
Поставьте правильную временную форму глагола to practice:
I … the piano every day.
Правильный ответ: practice
Вариант задания 2.
Поставьте правильную временную форму глагола to drive:
They … to Moscow tomorrow.
Правильный ответ: are driving
Вариант задания 3.
Поставьте правильную временную форму глагола to swim:
Mary … now.
Правильный ответ: is swimming
Вариант задания 4.
Поставьте правильную временную форму глагола to meet:
She … her friend yesterday near the college.
Правильный ответ: met
Вариант задания 5.
Поставьте правильную временную форму глагола to go:
John … to France last year.
Правильный ответ: went

Вариант задания 6.
Поставьте правильную временную форму глагола to see:
Bob … already … this film.
Правильный ответ: has seen
Вариант задания 7.
Поставьте правильную временную форму глагола to watch:
When mother entered the room the children … TV.
Правильный ответ: were watching
Вариант задания 8.
Поставьте правильную временную форму глагола to do:
Tomorrow at this time we … our homework.
Правильный ответ: will be doing
Вариант задания 9.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
We live in the … century (twenty-one).
Правильный ответ: twenty-first
Вариант задания 10.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He wants to be a … (science).
Правильный ответ: scientist
Вариант задания 11.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He plays the piano … (profession).
Правильный ответ: professionally
Вариант задания 12.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
They have five very clever … (child).
Правильный ответ: children
Вариант задания 13.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
Sarah is a … and Jane is a professor of Mathematics (dance).
Правильный ответ: dancer
Вариант задания 14.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
The … of three girls is called Julia (young).
Правильный ответ: youngest
Вариант задания 15.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
It is also the most … adventure (danger).
Правильный ответ: dangerous
Вариант задания 16.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
This rule is very … (use).
Правильный ответ: useful

Вариант задания 17.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
He is proud of his … (collect).
Правильный ответ: collection
Вариант задания 18.
Преобразуйте слово в скобках так, чтобы оно грамматически и лексически соответствовало содержанию предложения:
The writer describes … people in his book (Russia).
Правильный ответ: Russian
Вариант задания 19.
Заполните пропуск глаголами to be или to have в соответствующей форме:
I … a first year student of the Agricultural Academy.
Правильный ответ: am
Вариант задания 20.
Заполните пропуск глаголами to be или to have в соответствующей форме:
I … a nice room in the hostel.
Правильный ответ: have
Вариант задания 21.
Заполните пропуск глаголом to become в соответствующей форме
After graduating from the university I … a technologist.
Правильный ответ: will become.
Вариант задания 22.
Заполните пропуск глаголом to start в соответствующей форме
Many people … work at 9 o´clock.
Правильный ответ: start.
Вариант задания 23.
Заполните пропуск глаголом to go в соответствующей форме:
Every year our family … to the south.
Правильный ответ: goes.
Вариант задания 24.
Заполните пропуск глаголом to see в соответствующей форме:
Where did you … this man?
Правильный ответ: see.
Вариант задания 25.
Поставьте правильную временную форму глагола to go:
John … to France last year.
Правильный ответ: went.

Б1.О.03	Математические методы в биологии (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
Наука о статистическом анализе *массовых явлений* в биологии, т.е. таких явлений, в массе которых обнаруживаются закономерности, не выявляющиеся на единичных случаях наблюдений.
1. Разведение сельскохозяйственных животных
2. Генетика
3. Биометрия
4. Кормление сельскохозяйственных животных

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 2.
Показатель, учитывающий отклонение каждой особи от средней арифметической, показывает степень изменчивости признака.
1. Среднее арифметическая взвешанная
2. Среднее квадратическое отклонение
3. Коэффициент вариации
4. Нормированное отклонение

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 3.
Последовательность показателей признака животных, расположенная в порядке возрастания величин того же признака
1. Вариант
2. Вариационный ряд
3. Гистограмма
4. Вариационная кривая

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 4.
Каким образом можно охарактеризовать качественные признаки:
1. Подсчетом
2. Измерением
3. Словесно
4. Взвешиванием

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 5.
Биометрический параметр, отражающий меру фенотипической изменчивости количественного признака в популяции.
1. Дисперсия
2. Коэффициент изменчивости
3. Показатель нормированного отклонения
4. Среднеквадратичное отклонение

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 6.
Единица измерения среднеквадратичного отклонения.
1. кг
2. %
3. баллы
4. единица измерения признака

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 7.

Как называется не функциональная, а статистическая, вероятная связь между признаками?
1. Повторяемость
2. Генетический тренд
3. Корреляция
4. Регрессия

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 8.
От чего зависит количественный состав племенного ядра?
1. От уровня выбраковки
2. От выхода телят
3. От эффекта селекции
4. От уровня выбраковки и плана роста поголовья

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 9.
Основатель учения о корреляциях.
1. Ж. Кювье
2. Райт
3. Плохинский
4. Лаш

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 10.
Единица измерения коэффициента изменчивости.
1. кг;
2. %;
3. баллы;
4. единица измерения признака.

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 11.
Может быть положительной и отрицательной:
1. Корреляционная изменчивость
2. Комбинативная изменчивость
3. Мутационная изменчивость
4. Модификационная изменчивость

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 12.
Выберите правильные значения критерий достоверности оценок
1. $P<0,05$, $P<0,01$, $P<0,001$
2. $P<0,005$, $P<0,001$, $P<0,0001$
3. $P\geq0,05$, $P\geq0,01$, $P\geq0,001$
4. $P=0,05$, $P=0,01$, $P=0,001$

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 13.
Коэффициент изменчивости – это …
1. Биометрический показатель, отражающий степень изменчивости количественных признаков в группе особей
2. Фенотипический показатель, характеризующий общую фенотипическую изменчивость популяции по количественным признакам
3. Биометрический параметр, отражающий связь между фенотипической изменчивостью количественного признака в популяции
4. Селекционно-генетический параметр, показывающий долю фенотипической изменчивости, обусловленной наследственностью

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 14.
Коэффициент наследуемости белковомолочности равен 0,4 это значит, что
1. Белковомолочность на 40 % зависит от внешних факторов
2. Белковомолочность на 40 % зависит от генотипа родителей
3. Белковомолочность на 60 % зависит от наследственности
4. Передачи потомству родителями отклонений по этому признаку не наблюдается

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 15.
Модели, воспроизводящие геометрические, физические и другие свойства объектов, называются…
1. Информационными
2. Материальными
3. Аналоговые
4. Образные

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 16.
Моделирование – это…
1. Упрощенное подобие реального объекта
2. Способность к быстрому счету
3. Деятельность человека по созданию модели
4. Выполнение инструкций компьютерной программы

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 17.
_____ - это программное средство, помогающее создавать табличные модели
1. MS Excel
2. MS Word
3. CorelDRAW
4. Paint

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 18.

Если вероятность P(A)=1, то событие называется…
1. Невозможными
2. Достоверными
3. Равновозможными
4. Случайными

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 19.
Вероятность события А при условии, что произошло событие В называется…….вероятностью.
1. Безусловной
2. Статической
3. Классической
4. Условной

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 20.
Случайная величина, которая принимает конечное или бесконечное счетное множество значений, называется
1. Непрерывной
2. Дискретной
3. Счетной
4. Условной

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 21.
Для определения всхожести семян взяли пробу из 1000 единиц. Из отобранных семян 110 не взошло. Вероятность, что первое наудачу взятое семя взойдёт равна …
1. 0
2. 0,11
3. 0,89 23
4. 1,1

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 22.
Чем характеризуется генетическая формула (по Фишеру)?
1. Числом гомозиготных особей
2. Числом гетерозиготных особей
3. Числом доминантных генов
4. Числом рецессивных генов

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 23.
Сигма имеет два знака (+ или -) это свидетельствует об отклонении вариант от средней арифметической как в положительную, так и в отрицательную сторону.
1. Верно
2. Неверно

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 24.
Число особей в каждом классе называется частотами вариации, обозначается
1. f
2. δ
3. a
4. ∑

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 25.
Крайние значения - лимиты в генеральной совокупности будут, находится в пределах
1. X ± 3 δ
2. X ± 2 δ
3. X ± δ
4. X ± 4 δ

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 26.
При нормальном распределении большее число частот, в среднем классе, в крайних классах, как правило, их меньше.
1. Верно
2. Неверно

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 27.
Среднее квадратическое отклонение обозначается
1. X
2. δ
3. C_v
4. t

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 28.
Коэффициент вариации обозначается
1. X
2. δ
3. C_v
4. t

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 29.
Нормированное отклонение обозначается
1. X
2. δ
3. C_v

4. t

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 30.
Средняя арифметическая обозначается
1. X
2. δ
3. C_v
4. t

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 31.
Средняя взвешанная обозначается
1. X
2. δ
3. C_v
4. Xвзв

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 32.
Средняя геометрическая обозначается
1. X
2. δ
3. G
4. Xвзв

Правильный ответ: 3.

2. База тестов

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов ответа из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
К числу важнейших показателей, используемых в биометрической обработке, относятся следующие:
1. Средние величины – средняя арифметическая (X), средняя взвешанная (Xвзв), средняя геометрическая (G), средняя гармоническая (H), мода (Mo), медиана (Me)
2. Показатели разнообразия признака: лимиты (lim), среднее квадратическое отклонение (δ), коэффициент вариации (C_v), нормированное отклонение (t)
3. Показатели связи между признаками: коэффициенты фенотипической и генетической корреляции (r, r_G), регрессии (Rxy) и др.
4. Показатели соответствия выборочных данных параметрам генеральной совокупности, т.е. репрезентативности

Правильный ответ: 1234

Вариант задания 2.

Для построения гистограммы вариационного ряда используют систему координат:
1. На горизонтальной оси (абсцисс) откладывают границы классов признака,
2. На вертикальной оси (ординат) – частоты
3. На горизонтальной оси (абсцисс) откладывают частоты
4. На вертикальной оси (ординат) – границы классов признака

Правильный ответ: 12

Вариант задания 3.
Распределение признака по классам изображают графически в виде
1. Гистограммы
2. Вариационной кривой
3. Диаграммы
4. Ломанной

Правильный ответ: 12

Вариант задания 4.
К информационным моделям относятся
1. Анимация на компьютере движения Луны вокруг Земли
2. Уравнение химической реакции, например $CO_2 + 2\ NaOH = Na_2CO_3 + H_2O$
3. Модель физического опыта на компьютере
4. Глобус
5. Формула определения площади квадрата со стороной h: $S = h^2$
6. Объёмная модель молекулы воды
7. Макет скелета человека

Правильный ответ: 1235

Вариант задания 5.
По каким признакам позволяет определить генетическую структуру закон Харди – Вайнберга?
1. По качественным
2. По количественным
3. По внешним
4. По таким признакам, которые проявляются только у гомозиготных особей

Правильный ответ: 12

Вариант задания 6.
Величину коэффициента наследуемости выражают
1. долях
2. %
3. г
4. кг

Правильный ответ: 12

Вариант задания 7.
Какие формулы вычисления коэффициента наследуемости верные
1. $h^2 = 2r$

2. $h^2 = 2r_{жд}$
3. $h^2 = 2R$
4. $h^2 = \frac{Д_{жл} - Д_{жк}}{M_л - M_к} \times 2$

Правильный ответ: 1234

Тип заданий: установление соответствия

Вариант задания 1.
Установите соответствие средние величины и его обозначения

А. средняя арифметическая	1. X
Б. средняя взвешанная	2. H
В. средняя геометрическая	3. G
Г. средняя гармоническая	4. Хвзв
Д. мода	5. Me
Е. медиана	6. Mo

Правильный ответ: А1Б4В3Г2Д6Е5

Вариант задания 2.
Установите соответствие показателя разнообразия признака и его обозначения

А. лимиты	1. C_v
Б. среднее квадратическое отклонение	2. t
В. коэффициент вариации	3. lim
Г. нормированное отклонение	4. δ

Правильный ответ: А3Б4В1Г2

Вариант задания 3.
Установите соответствие показателя связи между признаками и его обозначения

А. коэффициенты фенотипической и генетической корреляции	1. r, r_G
Б. регрессии	2. Rxy

Правильный ответ: А1Б2

Тип заданий: тест на открытый ответ

Вариант задания 1.
Показатель, который показывает меру изменения одного признака в зависимости от изменения коррелирующего с ним другого признака – это_____.

Правильный ответ: коэффициент корреляции

Вариант задания 2.
Учитывает отклонение каждой особи от средней арифметической, показывает степень изменчивости признака это_____.

Правильный ответ: среднее квадратическое отклонение

Вариант задания 3.

Наука о статистическом анализе массовых явлений в биологии

Правильный ответ: биометрия

Вариант задания 4.
Для сравнения степени изменчивости по различным признакам, а также степени изменчивости отдельных объектов используется

Правильный ответ: коэффициент вариации

Вариант задания 5.
Величина h^2 называется

Правильный ответ: коэффициент наследуемости.

Вариант задания 6.
Величина, показывающая, на какую величину селекционная группа превосходит продуктивность стада

Правильный ответ: селекционный дифференциал

3. Ситуационные задачи, расчетные задачи

Вариант задания 1.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. Нужно определить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 3900 кг от 100 коров Ферма №2 - удой 4350 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 5000 кг от 150 коров.

Правильный ответ: 4467

Вариант задания 2.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. Нужно определить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 3800 кг от 100 коров Ферма №2 - удой 4350 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 5000 кг от 150 коров.

Правильный ответ: 4444

Вариант задания 3.
В стаде коров средний удой за 305 дней I лактации составляет 4860 кг молока σ_p удоя — 760, σ_p; в качестве матерей отобраны коровы с удоем 5100 кг молока. Определить селекционный дифференциал в долях σ_p (в нормированных отклонениях):

Правильный ответ: 0,32

Вариант задания 4.
В стаде коров средний % жира за 305 дней I лактации составляет 3,83, σ_p жира — 0,19; в качестве матерей отобраны коровы с жирностью 3,85 %. Определить селекционный дифференциал в долях σ_p (в нормированных отклонениях):

Правильный ответ: 0,11

Вариант задания 5.

В стаде коров средний удой за 305 дней I лактации составляет 4860 кг; в качестве матерей отобраны коровы с удоем 5100 кг молока. Определить эффект селекции по удою, если коэффициент наследуемости по удою составляет 0,6.

Правильный ответ: 144

Вариант задания 6.
В стаде коров средний % жира за 305 дней I лактации составляет 3,83 %; в качестве матерей отобраны коровы с жирностью 3,85 %. Определить эффект селекции по жирности, если коэффициент наследуемости по жирности составляет 0,4.

Правильный ответ: 0,008

Вариант задания 7.
В стаде коров с живой массой 450 кг в качестве матерей отобраны коровы с живой массой 470 кг. Определить эффект селекции по живой массе, если коэффициент наследуемости по живой массе составляет 0,3.

Правильный ответ: 6

Вариант задания 8.
Вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их надой и жирномолочность
Удой - 3800 кг, жирномолочность - 3,8%;
2100 кг, 3,7%;
2450 кг, 3,9%;
1800 кг, 4,2%;
2850 кг, 3,9%.

Правильный ответ: 3,91

Б1.О.04	Современные проблемы зоотехнии (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов
Вариант задания 1.
К продуктам питания не относится:
1) мясо
2) молоко
3) животные жиры
4) щетина

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 2.
Под влиянием каких факторов происходила эволюция скота?
1) солнечного света и влажности
2) состава воздуха и питания
3) почвы и климата
4) температуры окружающей среды
5) условий жизни и главным образом кормления

Правильный ответ: 5.

Вариант задания 3.
Способствует ускорению темпов генетического совершенствования племенных и товарных стад, созданию запрограммированных высокоценных животных с определенными продуктивными признаками
1) возникновение и развитие клеточной и генной инженерии
2) совершенствование методов скрещивания
3) гибридизация животных
4) клонирование животных

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 4.
Племенная работа – это
1) система мероприятий по повышению хозяйственно-полезных признаков животных, наследственному их закреплению, снижению затрат труда и средств для получения продукции
2) планомерный отбор и подбор животных
3) использование соответствующих методов разведения
4) чистопородное разведение

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 5.
К материальной базе племенного животноводства России не относится
1) племенные заводы
2) племенные репродукторы
3) селекционные центры
4) товарные фермы

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 6.
Наука о качественном улучшении существующих и создании новых пород, типов, кроссов, линий и гибридов, способных давать большое количество продукции высокого качества и быть экономически выгодным это
1) племенное дело
2) разведение
3) генетика
4) селекция

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 7.
Летоисчисление животноводства ведут с:
1) начала приручения животных
2) одомашнивания собаки
3) одомашнивания коровы
4) начала появления человека

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 8.
Самая древняя форма животноводства
1) загонная
2) привязная
3) молочная
4) мясная

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 9.
Первым одомашненным животным была
1) собака
2) корова
3) лошадь
4) овца

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 10.
Первый в стране зоотехнический институт создан
1) в 1919 году
2) в 1890 году
3) в 1941 году
4) в 1945 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 11.
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1) генофондных хозяйств
2) товарных ферм
3) увеличение поголовья
4) сохранение мужских особей

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 12.
Диким предком КРС является
1) тур
2) зебу
3) гаял
4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 13.
Сородичем КРС не является
1) тур
2) зебу
3) гаял
4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 14.
Тур является диким предком
1) КРС
2) овец
3) лошадей
4) свиней

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 15.
Высота в холке и живая масса тура составляли
1) 170-180 см и 800 кг
2) 100-110 см и 250 кг
3) 210-220 см и 1200 кг
4) 130-135 см и 450 кг

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 16.
Последний тур погиб в:
а) 1627 году
б) 1550 году
в) 1860 году
г) 1970 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 17.
К индийским лобастым быкам не относится:
1) бантенг
2) гаур
3) гаял
4) зебу

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 18.
Вымерший дикий предок лошади
1) лошадь Пржевальского
2) тарпан
3) нубийский осел
4) сомалийский осел

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 19.
Диким предком овец не является
1) муфлон
2) аркар

3) аргали
4) альпийский горный козел

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 20.
Муфлон является диким предком
1) свиньи
2) овцы
3) КРС
4) лошади

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 21.
Имеют большое поголовье и распространены по всему земному шару
1) породы широкого ареала
2) породы межзональные
3) породы зональные
4) породы всемирные

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 22.
Экстерьер животного – это его:
1) внешний вид
2) внутреннее строение
3) строение систем животного

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 23.
Для изучения происхождения КРС применяют метод
1) краниологический
2) археологический
3) палеонтологический
4) цитологический

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 24.
Какой тип животных по краниологической классификации отсутствует
1) широколобый
2) короткорогий
3) короткоголовый
4) длиннорогий

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 25.
Различают виды зебу:
1) индийский и аравийский

2) индийский и американский
3) южный и аравийский
4) индокитайский и корейский

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 26.
Кто является основателем учения о кормлении животных в России?
1) М.И. Придорогин
2) Е. А. Богданов
3) Н.П. Чирвинский

Правильный ответ: 3.

Вопрос 27:
Появление большого разнообразия пород в мире:
1. результат естественного отбора
2. результат искусственного отбора
3. результат труда человека
4. результат породообразования
Правильный ответ:3

Вопрос28
: Целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально экономических условиях, отличающаяся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение это
1. порода
2. вид
3. род
4. семейство
Правильный ответ:1.

Вопрос 29
: По Д.А. Кисловскому - минимально в породе должно быть:
1. 4500 маток и 150 производителей
2. 1500 маток и 50 производителей
3. 9500 маток и 150 производителей
4. 4500 маток и 50 производителей
Правильный ответ: 1.

Вопрос 30:
Какой группы пород не существует
1. породы широкого ареала
2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные
Правильный ответ: 4

Вопрос 31:
Имеют наибольшее поголовье и распространены по всему земному
1. породы широкого ареала

2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные
Правильный ответ: 1.

Вопрос 32:
Наибольшее количество труда было затрачено при выведении
1. примитивные
2. заводские
3. аборигенные
4. переходные

Правильный ответ: 2.

Вопрос 33:
черно-пестрая порода КРС относится к:
1. примитивным
2. заводским
3. аборигенным
4. переходным

Правильный ответ:2.

Вопрос 34.:
по характеру продуктивности к специализированным породам относится
1.молочные
2.мясо-молочные
3. мясо-сальные
4. мясо-шерстные

Правильный ответ: 1.

Вопрос 35:
К основным элементам породы не относится
1. тип
2. линия
3.семейство
4 род
Правильный ответ: 4.

Вопрос 36:
Качественно своеобразная группа животных в пределах породы, происходящая от одного или нескольких выдающихся производителей (родоначальников) и вследствие направленной селекции поддерживающая с ними сходство по важнейшим хозяйственно полезным признакам
1. тип
2. линия
3.семейство
4. род
Правильный ответ:2.

Вопрос 37:
Любая порода делится на
1. племенную и неплеменную
2. заводскую и примитивную
3. специализированную и комбинированную
4. чистопородную и помесную

Правильный ответ:3

Вопрос 38:
Акклиматизация это
1. приспособление организма к меняющимся факторам внешней среды
2. устойчивость к изменениям уровня кормления
3. устойчивость к заболеваниям
4. легкость создания новой породы на базе имеющейся
Правильный ответ:1

Вопрос 39:
Что не относится к видам ухудшения породы
1 перерождение
2. захудалость
3. вырождение
4. зарождение
Правильный ответ:4

Вопрос 40:
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1. генофондных хозяйств
2. товарных ферм
3. увеличение поголовья
4. сохранение мужских особей

Правильный ответ 1

Вопрос 41:
Сохранение более приспособленных к определенным условиям обитания и технологии производства или выбор человеком наиболее удовлетворяющих его требованиям особей и устранение самой природой или человеком менее приспособленных, худших экземпляров это
1. отбор
2. подбор
3. выбор
4.пробор
Правильный ответ: 1

Вопрос 42:
Эффект селекции выше, чем
1. выше давление отбора
2. ниже давление отбора
3. выше давление подбора
4. ниже давление подбора

Правильный ответ 1.

Вопрос 43 :
Учение об отборе разработано
1. Ч. Дарвиным
2.П.Н. Кулешовым
3. Дюрстом
4. Е.А.Богдановым
Правильный ответ: 1

Вопрос 44:
Выживание и сохранение таких организмов, которые благодаря своим индивидуальным полезным изменениям лучше приспосабливаются к условиям внешней среды это
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор

Правильный ответ 1.

Вопрос 45: Осуществляется человеком, когда он отбирает для размножения тех особей, которые отличаются высокими племенными и продуктивными качествами:
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор
Правильный ответ: 2.

Вопрос 46
.С именем какого ученого связывают зарождение учения о конституции
1. Древнегреческий ученый Ксенофонт
2. Н.А. Кранченко
3. Е.Я. Борисенко
4. И.Н. Павлов

Правильный ответ: 1.

Вопрос 47:
.В основу учения о конституции не вошли положения
1. единство внутреннего и внешнего
2 единство части и целого
3. роль нервной системы
4. роль кровеносной системы
Правильный ответ:2.

Вопрос48:
Совокупность морфофизиологических особенностей организма как целого, выраженная в телосложении животного, в характере его продуктивности, реагировании на влияние внешних факторов и обусловленная наслёдственностью это

1. кондиция
2. фенотип
3. экстерьер
4. конституция
Правильный ответ 4.

Вопрос 49.
Формирование различных типов конституции связано с
1. условиями индивидуального развития организма животных
2. условиями развития популяции
3. наследственными факторами
4. естественным и искусственным отбором
Правильный ответ:1.

Вопрос 50:
Наибольшее значение имеет классификация типов конституций
1. П.Н. Кулешова
2. М.Ф. Иванова
3. У. Дюрста
4. И.П. Павлова
Правильный ответ: 1.

Вопрос 51
Какого типа конституции нет в классификации Кулешова
1. грубый
2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый
Правильный ответ3.

Вопрос 52
Какой тип конституции добавил М.Ф. Иванов
1. грубый
2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый
Правильный ответ: 3
Вопрос 53
Характеризуется широкотелостью, толстой кожей, хорошо развитыми мышцами и относительно развитыми органами пищеварения, пониженным обменом веществ тип конституции
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый

Правильный ответ: 1

Вопрос 54:
Присущ животным, имеющим крепкий костяк, плотную кожу, хорошо развитые мышцы и внутренние органы. В организме животных этого типа обмен веществ протекает интенсивно

1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый
Правильный ответ:3

Вопрос 55:
В классификации Е. А. Богданова, основанной на анатомо-физиологических принципах отсутствует тип конституции
1. грубый
2. нежно-сухой
3. сырой
4. крепкий
Правильный ответ:1

Вопрос 56:
В основу классификации У. Дюрста положена степень
1. восстановительных процессов
2. окислительных процессов
3. пищеварительных процессов
4. нервных процессов
Правильный ответ:2

Вопрос 57:
В классификации У. Дюрста отсутствует тип конституции
1. дыхательный
2. пищеварительный
3. нервный
4. переходный

Правильный ответ 3

Вопрос 58:
К дыхательному типу относят
1. мясной скот
2. молочный скот
3. мясо-молочный скот
4. все перечисленные категории скота
Правильный ответ:2

Вопрос 59:
Угол Дюрста у пищеварительного типа равен
1. 140°
2. 120°
3. 110°
4. 100°
Правильный ответ: 1.

Вопрос 60:
Внешний вид животного, наружные формы телосложения в целом
1. экстерьер
2. интерьер

3. конституция
4. кондиция
Правильный ответ:1.

Вопрос 61:
Термин экстерьер ввел в зоотехнию
1. К. Буржель
2. Ю.М. Долгоруков
3. П.Н. Кулешов
4. Е.Ф. Лискун
Правильный ответ:1

Вопрос 62:
По какому методу не проводят оценку животных по экстерьеру
1. глазомерная оценка
2. прощупывание
3. взятие проб крови
4. измерение
Правильный ответ: 3

Вопрос 63
Для глазомерной оценки нужно знать:
1. стати животного
2. интерьер животного
3. фенотип животного
4. генотип животного
Правильный ответ: 1

Вопрос 64
Описание статей начинают с
1. головы
2. конечностей
3. крестца
4. не имеет значения
Правильный ответ 1

Вопрос 65
К недостаткам крестца не относится
1. шилозадость
2. свислость
3. крышеобразность
4. раздвоенность
Правильный ответ: 4.

Вопрос 66:
Признак переразвитости и ослабленности организма
1. широкая глубокая грудь
2. широкая неглубокая грудь
3. узкая неглубокая грудь
4. узкая глубокая грудь
Правильный ответ: 3

Вопрос 67:
Нет такой формы вымени у коров:
1. козья
2. коровья
3. чашеобразная
4. округлая
Правильны ответ: 2

Вопрос 68:
С возрастом у теленка
1. высоконогость исчезает
2. высоконогость усиливается
3. развивается коротконогость
4. изменений не происходит
Правильный ответ:1

Вопрос 69:
Расстояние от середины затылочного гребня до носового зеркала
1. длина головы
2. ширина лба наименьшая
3. ширина лба наибольшая
4. ширина головы
Правильный ответ: 1.

Вопрос 70:
Косая длина туловища определяется
1. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до внутреннего выступа седалищного бугра
2. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до маклока
3. расстояние от крайней передней точки затылочного гребня сочленения до седалищного бугра
4. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до крестца
Правильный ответ:1.

Вопрос 71:
Индексы телосложения это
1. отношение одного промера к другому, выраженное в сантиметрах
2. умножение одного промера на другой, выраженный в процентах
3. отношение одного промера к другому, выраженное в процентах
4. умножение одного промера на другой, выраженный в сантиметрах
Правильный ответ:2

Вопрос 72:
При построении экстерьерного профиля за 100 % принимают
1. показатели первого животного
2. показатели последнего животного
3. стандарт породы
4. средние показатели по стаду
Правильный ответ: 3

Вопрос 73
Животное фотографируют
1. спереди
2. сзади
3. сбоку
4. сверху
Правильный ответ: 3

Вопрос 74
Грудной индекс рассчитывается
1. ширина груди*100/глубина груди
2. глубина груди*100/ширина груди
3. глубина груди*ширина груди /100
4. обхват груди*100/глубина груди
Правильный ответ: 1

Вопрос 75
Совокупность внутренних, физиологических, анатомических и биохимических свойств организма в связи с его конституцией и направлением продуктивности
1. экстерьер
2. интерьер
3. конституция
4. кондиция
Правильный ответ: 2.

Вопрос 76
В качестве объектов интерьерных исследований не используют
1. кровь
2. молочные железы
3. внутренние органы
4. промеры
Правильный ответ: 4

Вопрос 77
В вымени коров с высокой молочной продуктивностью на долю железистой ткани приходится
1. 75-80%
2. 90-100%
3. 10-20%
4. 25-50%
Правильный ответ 1.

Вопрос 78:

Характер и качественная сторона продуктивность находятся в зависимости от действия
1.только генетических особенностей животных
2. только паратипических воздействий
3. генетических и паратипических воздействий
4. от условий выращивания
Правильный ответ: 3

Вопрос 79
Что не относится к основным видам животноводческой продукции
1. молоко
2. мясо
3. шерсть
4. навоз
Правильный ответ: 4.

Вопрос 80:
Биологический продукт секреции молочной железы сложного химического состава
1. молоко
2. обрат
3. кефир
4. сыворотка
Правильный ответ: 1.

Вопрос 81:
Для образования 1 л молока необходимо, чтобы через вымя прошло
1. 400—500 л крови
2. 100—200 л крови
3. 300—400 л крови
4. 600—700 л крови
Правильный ответ: 1

Вопрос 82
Скорость кровообращения в молочной железе зависит
1. от продуктивности коровы
2. от генотипа коровы
3. от экстерьера коров
4. от породы коровы
Правильный ответ: 1

Вопрос 83
Отрезок времени от родов до прекращения образования молока в вымени называется
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ:1

Вопрос 84:
Графическое изображение величины суточных или месячных удоев в течение лактации
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ: 4.

Вопрос 85:
Момент прекращения молокообразования называется
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ :2.

Вопрос 86:
Время от запуска до новых родов
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ: 3.

Вопрос 87:
Телок надо осеменять при достижении ими массы от взрослой коровы
1.40-50%.
2. 55-60%
3.65-.70%
4. 90-100%
Правильный ответ: 3

Вопрос 88
Мясная продуктивность обусловлена влиянием
1.. только наследственных факторов
2. только ненаследственных факторов
3.наследственных и ненаследственных факторов
4. других факторов
Правильный ответ: 3

Вопрос 89:
Убойный выход специализированных мясных пород КРС достигает
1. 65-70%
2. 60-65%
3. 55-60%
4. 50-55%
Правильный ответ: 1.

Вопрос 90.
Волосяной покров животных, который используют при изготовлении тканей, пряжи или валяных изделий
1. шерсть
2. смушки
3. овчины
4. кожевенное сырье
Правильный ответ:1

Вопрос 91

Шкурки ягнят смушковых пород, имеющие волосяной покров в виде завитков различной величины и формы
1. шерсть
2. смушки
3. овчины
4.. кожевенное сырье
Правильный ответ 2.

Вопрос 92
Степень усвояемости организмом яиц птицы составляет:
1. до 50%
2. до 63%
3. до 86%
4. до 97%
Правильный ответ: 4.

Вопрос 93:
Яйценоскость кур в год достигает
1. до 270-290 яиц за год
2. до 160-180 яиц за год
3. до 100-150 яиц за год
4. до 80-100 яиц за год
Правильный ответ: 1.

Вопрос 94:
На племенных фермах контрольную дойку необходимо проводить
1. 1 раза в месяц
2. 3 раза в месяц
3. 5 раз в месяц
4. 10 раз в месяц
Правильный ответ: 2.

Вопрос 95:
На товарных фермах контрольную дойку достаточно проводить
1. 1 раза в месяц
2. 3 раза в месяц
3. 5 раз в месяц
4. 10 раз в месяц
Правильный ответ: 1.

Вопрос 96

При оценке молочной продуктивности не учитывается
1. удой за 365 дней
2. удой за 305 дней
3. высший суточный удой
4. разовый удой
Правильный ответ: 4

Вопрос 97
Суммированные удои за все лактации в течение жизни животного
1. пожизненный удой

2. удой за 305 дней
3. удой за 365 дней
4. удой за первые три лактации
Правильный ответ: 1.

Вопрос 98:
Количество однопроцентного молока рассчитывают
1. умножением удоя животного на его жирность
2. делением удоя животного на его жирность
3. умножением удоя животного на базисную жирность
4. делением удоя животного на базисную жирность
Правильный ответ: 1.

Вопрос 99
Количество молочного жира за отрезок времени определяют
1. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
2. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
3. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
4. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
Правильный ответ:1

Вопрос 100:
Масса туш с внутренним жиром после удаления головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей (передних — до запястья, задних — по скакательный сустав)
1. убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес
4. масса туши
Правильный ответ: 1.

Вопрос 101
Отношение убойной массы к живой массе животного перед убоем, выраженное в процентах
1. убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес
4. масса туши
Правильный ответ: 2

Вопрос 102
Говяжью полутушу подразделяют на
1. 2 сорта
2. 3 сорта
3. 4 сорта
4. 5 сортов
Правильный ответ: 1.

Вопрос 103:
Для учета и оценки рабочей производительности не проводятся испытания
1. на максимальную грузоподъемность
2. испытание на тяговую выносливость
3. испытание на срочную доставку груза
4. испытание тяжеловозов на скорость
Правильный ответ: 4

Вопрос 104:
Цикл яйценоскости
1. число яиц снесенных без перерыва
2. число яиц, снесенных за год
3. число яиц, снесенных за месяц
4. число яиц, снесенных на жизнь птицы
Правильный ответ: 1

Вопрос 105
Удой за лактацию это
1.молочная продуктивность коровы за время ее доения от отела до запуска
2. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
3. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
4. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
отрезок лактации на 1000
Правильный ответ: 1.

Вопрос 106
Отношение убойной массы к живой массе животного перед убоем, выраженное в процентах
1.убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес
4. масса туши
Правильный ответ:1.

Вопрос107:
К какому классу принадлежат свиньи по зоологической классификации?
1 Птицы.
2 Пресмыкающихся.
3 Млекопитающих.
4 4 Земноводных.
Правильный ответ 3
Вариант задания 108
Вопрос: От каких видов диких свиней произошли современные домашние свиньи?
1 Бородавочник.
2 Европейский и Азиатский дикие кабаны.

3 Бабирусса.
4 Пекари.
Правильный ответ 2
Вариант задания 109
Вопрос: Какова средняя продолжительность супоросного периода у свиноматок?
1 104…108 дней.
2 120…125дней.
3 108…110 дней.
4 114…116 дней .
Правильный ответ 4

Вариант задания 110
Вопрос: Как называется количество живых поросят при рождении у свиноматок?
1.Крупноплодность.
2.Многоплодие.
3.Плодовитость.
4.Масса гнезда в 21 день.
Правильный ответ 2

Вариант задания 111
Вопрос: Какой скороспелостью называют свиней, достигших 90 … 100 кг и более в возрасте 6…7 мес.?
1.Физиологическая.
2.Половая.
3.Товарная.
4. Вегетативная.
Правильный ответ 3

Вариант задания 112.
Вопрос: Сколько кормовых единиц затрачивается на производство 1 кг прироста живой массы свиней?
1 1…2 корм.ед.
2 3…6 корм. ед.
3.8…9 корм. ед.
4.10…12 корм. ед.
Правильный ответ 2.

Вариант задания 113
Вопрос: Как называется масса гнезда в 21 день?
1.Многоплодие.
2.Крупноплодность.
3.Молочность.
4.Товарность.
Правильный ответ 3

Вариант задания 114.
Вопрос: К какому типу конституции относится основная масса плановых пород свиней России?
1.Рыхлый тип.

2.Нежный тип.
3.Плотный тип.
4.Грубый тип.
Правильный ответ 3.

Вариант задания 115.

Вопрос:
Какие типы высшей нервной деятельности предпочтительнее для производственного использования свиней?
1.Сильный подвижный и сильный спокойный уравновешенный типы.
2.Сильный неуравновешенный тип.
3.Слабый тип.
4.Сильный неуравновешенный и слабый типы.
Правильный ответ 1.

Вариант задания 116

Вопрос: Какой тип свиней обладает слабой энергией роста и плохо откармливается?
1.Скороспелый тип.
2.Позднеспелый тип.
3.Очень скороспелый тип.
4.Умеренно-скороспелый тип.
Правильный ответ 2.

Вариант задания 117.
Вопрос: Свиньи, какой кондиции предназначены для убоя?
1Племенной (заводской)..
2.Выставочной.
3.Откормочной.
4.Голодной.
Правильный ответ 3

Вариант задания 118.

Вопрос: Свиньи, какой кондиции используются для племенных целей?
1.Племенной (заводской).
2.Выставочной.
3.Откормочной.
4.Голодной.
Правильный ответ 1.

Вариант задания 119

Вопрос: Как называется направление нетрадиционной медицины, лечение в котором осуществляется с помощью мёда и пчёл?
1. Апитерапия
2. Гирудотерапия
3. Мезотерапия
4. Пчеловодство

Правильный ответ: 1

Вариант задания 120

Вопрос: Как называется наука, изучающая медоносных пчёл?
1. Апиология
2. Пчеловодство
3. Гирудология
4. Апитерапия
Правильный ответ: 2

Вариант задания 121

Вопрос: Кто такой трутень?
1. Самец пчёл
2. Рабочая пчела
3. Пчелиная матка
4. Недоразвитая особь женского пола
Правильный ответ: 1

Вариант задания 122

Вопрос: Как называется клейкое вещество, которое пчёлы собирают с весенних почек деревьев, модифицируют своими ферментами и используют для замазывания щелей?
1. Прополис
2. Пчелиный воск
3. Перга
4. Пыльца

Правильный ответ: 1

Вариант задания 123

Вопрос: Что такое прополис?
1. Переработанный особым образом мед
2. Переработанный воск
3. Ферментированное вещество собранное пчелами с почек деревьев
4. Лекарство от варроатоза
Правильный ответ: 3

Вариант задания 124

Вопрос: Маточное молочко вырабатывают:
1. Матки
2. Трутни
3. Пчелы-кормилицы
4. Трутовки
Правильный ответ: 3

Вариант задания 125

Вопрос: Если мед настоящий, то он:

1. Жидкий, как вода
2. Густой, крепко держится на ложке
3. Тягучий, медленно стекает с ложки
Правильный ответ: 3

Вариант задания 126

Вопрос: При какой температуре мед начинает терять свои лечебные свойства?
1. +20
2. +10
3. +40
4. +30
Правильный ответ: 3

Вариант задания 127

Вопрос: Маточное молоко пчелы используют:
1. Для вскармливания расплода
2. Для вскармливания матки и расплода
3. Для вскармливания трутней
4. Для поддержания жизни матки
Правильный ответ: 2

Вариант задания 128

Вопрос: Что такое медонос?
1. Растение, посещаемое пчёлами для сбора нектара
2. Улей, где живут пчёлы
3. Растение, посещаемое пчёлами для сбора пыльцы
4. Пчела, которая производит мёд
Правильный ответ: 1

Вариант задания 129

Вопрос: Благодаря чему пыльца с цветка прилипает к телу пчелы?
1. Благодаря клейкому веществу на теле пчелы
2. Благодаря разнице зарядов на теле пчелы и цветах
3. Благодаря ветру
Правильный ответ: 2

Вариант задания 130

Вопрос: Какой из продуктов пчеловодства является частично переваренным в зобе медоносной пчелы?
1. Мёд
2. Маточное молочко
3. Прополис
4. Перга
Правильный ответ: 1

Вариант задания 131

Вопрос: Первый улей рамочного типа сконструировал
1. Александр Бутлеров
2. Лоренц Лангстрот
3. Жонас де Желье
4. Петр Прокопович
Правильный ответ: 4

Вариант задания 132

Вопрос: Личинка матки развивается
1. 4 дня
2. 5 дней
3. 6 дней
4. 7 дней
Правильный ответ: 2

Вариант задания 133

Вопрос: Какое количество меда необходимо оставить пчелам для успешной зимовки?
1. От 10 до 12 кг
2. Более 5 кг
3. От 8 до 10 кг
4. Не менее 3 кг
Правильный ответ: 1

Вариант задания 134

Вопрос: Не является болезнью расплода
1. Аскосфероз
2. Аспергиллез
3. Акарапидоз
4. Европейский гнилец
Правильный ответ: 3

Вариант задания 135

Вопрос: Усвояемость молочного жира?
1. 78%
2. 98%
3. 95%
4. 100 %
Правильный ответ: 95%

Вариант задания 136

Вопрос: Содержание сухого вещества в молоке?
1. 3-3,5 %
2. 5-10%
3. 13-15 %
4. более 30 %
Правильный ответ: 13-15 %

Вариант задания 137

Вопрос: Содержание СОМО в молоке?
1. 3-4 %
2. 5-8 %
3. 10-12 %
4. 15-18 %
Правильный ответ: 10-12 %

Вариант задания 138

Вопрос: Плотность нормального молока, г/см3
1. 1,020 г/см3
2. 1,025 г/см3
3. 1,030 г/см3
4. 1,040 г/см3
Правильный ответ: 1,030 г/см3

Вариант задания 139

Вопрос: Повышенное содержание белка в молозиве за счет:
1. казеина
2. гемоглобина
3. иммуноглобулинов
4.антител
Правильный ответ: иммуноглобулинов

Вариант задания 140

Вопрос: Какой из белков встречается только в молоке
1. казеин
2. глобулин
3. альбумин
4. липопротеин
Правильный ответ: казеин

Вариант задания 141

Вопрос: Как называется сахар, содержащийся в молоке
1. фруктоза
2. лактоза
3. сахароза
4. галактоза
Правильный ответ: лактоза

Вариант задания 142

Вопрос: Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нем…
1. кормового привкуса
2. мыльного вкуса
3. пенистой консистенции

4. водянистой консистенции
Правильный ответ: мыльного вкуса

Вариант задания 143

Вопрос: Длительное хранение молока при низких температурах приводит к появлению.
1. металлического вкуса
2. хлевного запаха
3. водянистой консистенции
4. горького вкуса
Правильный ответ: горького вкуса

Вариант задания 144

Вопрос: Пастеризация молока это:
1. нагревания молока до 100 °С
2. нагревания молока до 50 °С
3. нагревания молока до 90 °С
4. охлаждение молока сразу после доения до 4±2 °С
Правильный ответ: нагревания молока до 90 °С

Вариант задания 145

Вопрос: К физическим свойствам молока не относится:
1. плотность;
2. теплоемкость;
3. термоустойчивость;
4. вязкость.
Правильный ответ: термоустойчивость

Вариант задания 146

Вопрос: Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:
1. редуктоза;
2. липаза;
3. пероксидаза;
4.каталаза.
Правильный ответ: редуктоза

Вариант задания 147

Вопрос: Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:
1. 8-10 °С;
2. 2-3 °С;
3. 5-6 °С;
4. 4-3 °С.
Правильный ответ: 2-3 °С

Вариант задания 148

Вопрос: В состав молока входит:

1. все органические и неорганические вещества;
2. вода и аминокислоты;
3. молочный жир, молочный сахар, вода, аминокислоты, углеводы, минеральные вещества, витамины и др.;
4. на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.
Правильный ответ: молочный жир, молочный сахар, вода, аминокислоты, углеводы, минеральные вещества, витамины и др.

Вариант задания 149

Вопрос: Первичная обработка заключается в
1. только фильтрация;
2. фильтрация и охлаждение;
3. только охлаждение;
4. хранение при низких температурах.
Правильный ответ: фильтрация и охлаждение

Вариант задания 150

Вопрос: Гомогенизация – это:
1. процесс понижения температуры молока с целью более длительного хранения;
2. тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
3. доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;
4. процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении.
Правильный ответ: процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении

Вариант задания 151

Вопрос: При какой температуре (°С) определяют плотность заготовляемого коровьего молока, пастеризованного (цельного, белкового, витаминизированного, обезжиренного) и стерилизованного
1. 20 ± 10 °С
2. 20 ± 5 °С
3. 30 ± 5 °С
4. 10 ± 5°С
Правильный ответ: 20 ± 5 °С

Вариант задания 152

Вопрос: Сепарирование молоко происходит при температуре:
1. 30-35 0С;
2. 35-50 0С;
3. 35-40 0С;
4. 50-55 0С.
Правильный ответ: 30-35 0С

Вариант задания 153

Вопрос: Определение понятия «молоко» (согласно ГОСТ 31449 -2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.)

1. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.
2. молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40°С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.
3. молоко, полученное от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.
Правильный ответ: продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.

Вариант задания 154

Вопрос: Согласно ГОСТ 31449 -2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. Молоко должно соответствовать следующим нормам: ____% жира, ___ % белка, кислотность - ____°Т , плотность____ кг/м3
1. 3,2%; 2,8%; 18-20 °Т; не менее 1027 кг/м3
2. 3,0%; 2,5%; 16-21 °Т; не менее 1025 кг/м3
3. 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3
4. 3,1%; 3,0%; 19-21 °Т; не менее 1026 кг/м3
Правильный ответ: 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3

Вариант задания 156

Вопрос: Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:
1. 63 ккал;
2. 64 ккал;
3. 62 ккал;
4. 65 ккал.
Правильный ответ: 64 ккал

Вариант задания 157

Вопрос: Содержание воды в коровьем молоке:
1. 80,5%
2. 69,7%
3. 87,5%
4. 95,6%
5. 60,5%
Правильный ответ: 87,5%

Вариант задания 158

Вопрос: Содержание сухого вещества в коровьем молоке:
1. 20,5%
2. 12,5%
3. 10,3%
4. 6,7%
5. 5,5%
Правильный ответ: 12,5%

Вариант задания 159

Вопрос: Среднее содержание жира в коровьем молоке:
1. 6,0%
2. 5,4%
3. 4,0%
4. 2,9%
5. 5,2%
Правильный ответ: 4,0%

Вариант задания 160

Вопрос: Содержание молочного сахара в коровьем молоке:
1. 6,7%
2. 5,2%
3. 4,7%
4. 3,3%
5. 2,5%
Правильный ответ: 5,2%

Вариант задания 161

Вопрос: Среднее сдержание белка в коровьем молоке:
1. 3,3%
2. 4,7%
3. 2,1%
4. 5,4%
5. 6,0%
Правильный ответ: 3,3%

Вариант задания 162

Вопрос: В молоке находятся витамины:
1. А, Д, В
2. А, Д, Е, С
3. А, Д, Е, С, РР
4. А, Д, С, РР, группы В
5. А, Д, С, РР
Правильный ответ: А, Д, В

Вариант задания 163

Вопрос: ... - высокоценный пищевой продукт, получаемый из молока путем ферментативного свертывания белков
1. сыворотка
2. пахта
3. сливки
4. масло
5. сыр
Правильный ответ: сыр

Вариант задания 164

Вопрос: Плотность молока это показатель:
1. свежести
2. натуральности
3. питательной ценности
4. чистоты
5. технологичности
Правильный ответ: натуральности

Вариант задания 165

Вопрос: Кислотность молока это показатель:
1. натуральности
2. свежести
3. консистенции
4. механической загрязненности
5. бактериальной загрязненности
Правильный ответ: свежести

Вариант задания 166

Вопрос: Кариотип лошади выражается формулой
1. 2n= (a+b)2
2. 2n=66
3. 2n=64
4. 2 n =12
Правильный ответ: 2n=64

Вариант задания 167

Вопрос: Как называется индекс отношения косой длины туловища к высоте в холке
1. индекс костистости
2. индекс растянутости
3. индекс высоконогости
4. индекс сбитости
Правильный ответ: индекс растянутости

Вариант задания 168

Вопрос: Какой сустав находится на передней конечности лошади
1. запястный
2. скакательный
3. коленный
4. тазовый
Правильный ответ: запястный

Вариант задания 169

Вопрос: Какая стать является частью головы лошади
1. бабка
2. путо

3. маклок
4. ганаш
Правильный ответ: ганаш

Вариант задания 170

Вопрос: Узкие ганаши являются пороком строения
1. передних конечностей лошади
2. задних конечностей лошади
3. головы лошади
4. крупа
Правильный ответ: головы лошади

Вариант задания 171

Вопрос: Вид бега, при котором лошадь одновременно выносит вперед переднюю и заднюю ноги, расположенные по диагонали: левая передняя+правая задняя; правая передняя+левая задняя.
1. шаг
2. рысь
3. галоп
4. конкур
Правильный ответ: рысь

Вариант задания 172

Вопрос: К какой группе пород относится чистокровная арабская порода
1. тяжелоупряжные породы
2. верховые породы
3. легкоупряжные породы
4. местные породы
Правильный ответ: верховые породы

Вариант задания 173

Вопрос: К какой группе пород относится тракененская порода
1. тяжелоупряжные породы
2.верховые породы
3. легкоупряжные породы
4. местные породы
Правильный ответ: верховые породы

Вариант задания 174

Вопрос: К какой группе пород домашней лошади относятся орловские рысаки
1. к заводским породам
2. к переходным породам
3. к местным породам
4. к продуктивным породам
Правильный ответ: к заводским породам

Вариант задания 175

Вопрос: К какой группе относится ахалтекинская порода лошадей
1. к верховым породам
2. к местным породам
3. к тяжеловозным породам
4. к упряжным породам
Правильный ответ: к верховым породам

Вариант задания 176

Вопрос: Какая дистанция является классической при ипподромных испытаниях рысаков
1. 1400 м
2. 1600 м
3. 1800 м
4. 2000 м
Правильный ответ: 1600 м

Вариант задания 177

Вопрос: Что такое мощность рабочей лошади:
1. количество работы, выполненной за единицу времени
2. наибольшая сила тяги, с которой лошадь может работать
3. сила тяги, с которой лошадь тянет повозку
4. способность лошади быстро восстанавливать работоспособность
Правильный ответ: количество работы, выполненной за единицу времени

Вариант задания 178

Вопрос: Как называется петля на хомуте, которой его соединяют с оглоблей
1. гуж
2. супонь
3. шлея
4. седелка
Правильный ответ: гуж

Вариант задания 179

Вопрос: Как называется часть седла, служащая для упора ноги всадника
1. ленчик
2. стремя
3. лука
4. хомут
Правильный ответ: стремя

Вариант задания 180

Вопрос: Как называется масть лошади, у которой хвост и грива черные, а голова и корпус покрыты волосами песочного цвета
1. соловая
2. игреневая
3. буланая
4. гнедая

Правильный ответ: буланая

Вариант задания 181

Вопрос: К какому году относится создание промышленного птицеводства в стране?
1. К 1935
2. К 1945
3. К 1955
4. К 1965
5. К 1975
Правильный ответ: 4

Вариант задания 182

Вопрос: Родиной домашних кур считают
1. Индию
2 .Китай
3. Грецию
4. Египет
Правильный ответ: 1

Вариант задания 183

Вопрос: Современные породы каких видов птиц имеют более одного дикого предка?
1. Кур и уток
2. Уток и гусей
3. Гусей и индеек
4. Индеек и цесарок
5. Нет таких
Правильный ответ: 2

Вариант задания 184

Вопрос: В результате доместикации сельскохозяйственных птиц какой из признаков остался неизмененным?
1. Способность к откорму
2. Способность к насиживанию
3. Соотношение между мышечной и костной тканями
4. Иерархичность поведения
5. Способность к полету
Правильный ответ: 4

Вариант задания 185

Вопрос: Какое определение неверно? Воздухоносные мешки способствуют…
1.Сопротивляемости организма к инфекциям
2.Газообмену организма птицы
3.Сохранению запаса воздуха при нырянии и полете
4.Регулированию to тела
5.Облегчению удельной массы птицы
Правильный ответ: 1

Вариант задания 186

Вопрос: Где на теле птицы расположены кроющие перья?
1.На голове, груди
2.На пояснице
3.На копчике
4.На хвосте
5.На всем теле
Правильный ответ: 5

Вариант задания 187

Вопрос: Овуляция происходит, когда диаметр желтка достигает…..
1. 15-20 мм
2. 25-30 мм
3. 35-40 мм
4. 45-50 мм
5. 55-60 мм
Правильный ответ: 3

Вариант задания 188

Вопрос: В каком отделе яйцевода заканчивается формирование белка яйца?
1. В воронке
2. В белковом
3. В перешейке
4. В матке
5. Во влагалище
Правильный ответ: 3

Вариант задания 189

Вопрос: Каким показателем определяют яичную продуктивность птицы?
1.Яйценоскостью
2.Половой зрелостью
3.Яичной массой
4.Массой яиц
5.Интенсивностью яйценоскости
Правильный ответ: 3

Вариант задания 190

Вопрос: В какой период жизни сельскохозяйственной птицы наблюдается самая высокая скорость роста?
1. В ювенальный
2. В период полового созревания
3. В продуктивный период
4. В период покоя
5. В период линьки
Правильный ответ: 1

Вариант задания 191

Вопрос: Какой из показателей химического состава мяса птицы подвержен большей изменчивости?
1. Содержание воды
2. Содержание золы
3. Содержание белка
4. Содержание жира
Правильный ответ: 4

Вариант задания 192

Вопрос: Какое определение не правильное?
1. Гипотетический гетерозис – превосходство потомков F1 по тому или иному признаку над показателем лучшей из родительских форм.
2. Кросс - совокупность специализированных сочетающихся линий и их гибридов.
3. Порода – большая группа птицы, имеющая общее происхождение, схожие продуктивные, физиологические и морфологические признаки, стойко передающиеся потомству.
4. Линия – внутрипородная или межпородная группы птицы, происходящая от выдающихся производителей и отличающаяся от других групп направлением продуктивности и определенными признаками.
5.Гетерозис – явление гибридной силы, проявляющееся у потомства первого поколения по продуктивности, жизнеспособности и конституциональной крепости.
Правильный ответ: 1

Вариант задания 193.

Вопрос: Современная технология выращивания и откорма молодняка овец обеспечивает
1. производства баранины
2. повышение живой массы овец
3. сохранение поголовья овец
4. расширенное воспроизводство
Правильный ответ: 1.

Вариант задания 194.

Вопрос: Племенная работа в овцеводстве преследует цель
1. повышение племенных и продуктивных качеств овец
2. увеличение поголовья овец
3. улучшение воспроизводств

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 195.

Вопрос: Ближайшими предками овец считаются
1. Козы, тарпаны, аркары
2. Тарпаны, зебры, полуослы
3. Муфлоны, аркары, аргали

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 196.

Вопрос: Половая зрелость овец наступает
1. 1 - 1,5 года
2. 6 - 7 месяцев
3. 3,5 - 4,5 месяцев

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 197.

Вопрос: Волокна, которые в течение первого года жизни яг-ненка (козленка) выпадают и на их месте вырастают обыч-ные пуховые
1. песига
2. ость
3. мертвый волос
4. переходный волос

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 198.

Вопрос: Шерсть, состриженная с овец или с овчин, перерабатываемых в кожевенное сырьё, называется
1. шерстенной
2. старой (восстановленной)
3. натуральной

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 199.

Вопрос: Самые тонкие шерстинки, не имеющие сердцевинного слоя
1. пух
2. песига
3. сухой волос

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 200.

Вопрос: Волос очень грубый, жесткий, ломкий, стекловидного цвета, не поддается окрашиванию
1. кроющий
2. песига
3. мертвый

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 201.

Вопрос: При плохой стрижке овец, когда неровные участки подравнивают машинкой, такая шерсть называется
1. сечка
2. базовая
3. чесоточная

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 202.

Вопрос: Срок хозяйственного использования овец составляет:
1. 12-14 лет
2. 20-25 лет
3. 1-3 лет
4. 6-8 лет

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 203.

Вопрос:От ягнят получают смушки возрасте:
1. 180 дни
2. 30 дни
3. 1-3 дни
4. 4-30 дни

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 204.

Вопрос:Шерсть с пересledом, чесоточная, сечка, базовая
1) Сорная шерсть
2) Дефектная шерсть
3) Овечья шерсть

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 205.

Вопрос: Порода созданная академиком М. Ф. Ивановым с 1925 по 1934 год
1) Цигайская
2) Асканийская
3) Романовская

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 206.

Вопрос: Слой находящийся под чешуйками, представляет собой веретенообразные клетки и составляет основную массу волокна
1) Чешуйчатый слой
2) Сердцевинный слой

3) Корковый слой

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 207.

Вопрос: Шерсть состоящая из всех типов волокон, маленькое количество жиропота
1) Грубая шерсть
2) Полугрубая шерсть
3) Полутонкая шерсть

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 208.

Вопрос: Пастбища совсем не пригодные для выпаски овец
1) Луговые
2) Горные
3) Болотистые

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 209.

Вопрос: По какой породе крупного рогатого скота была издана первая в мире ГКПЖ?
1. Черно-пестрая
2. Абердин-ангус
3. Шортгорнская
4. Голштинская

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 210.

Вопрос: По какому виду животных была собрана и опубликована первая в мире племенная книга под названием «Общая племенная книга» (1808)?
1. Свиньи
2. Птица
3. Лошади
4. Крупный рогатый скот

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 211.

Вопрос: По какой породе была составлена первая племенная книга крупного рогатого скота (Англия, 1822)?
1. Абердин-ангусская
2. Шортгорнская
3. Черно-пестрая
4. Голштинская

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 212.

Вопрос: Требования к уровню удоя при занесения в ГКПЖ скота молочных и молочно-мясных пород.
1. 150 % от стандарта породы
2. не менее 200 % от стандарта породы
3. 100-110 % от стандарта породы
4. 95-100 % от стандарта породы

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 213.

Вопрос: Как называется способность животных (чаще производителей) давать ценное потомство при подборе к различным маткам?
1. Комбинативная племенная ценность
2. Препотентность
3. Общая племенная ценность
4. Специфическая племенная ценность

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 214.

Вопрос: Что выражает отношение удоя за вторые 100 дней лактации к удою за первые 100 дней лактации?
1. Племенную ценность животного
2. Индекс вымени
3. Коэффициент постоянства лактации
4. Индекс молочности

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 215.

Вопрос: Максимальное фенотипическое требование развития селекционируемого признака.
1. Селекционная депрессия
2. Селекционный дифференциал
3. Селекционная граница
4. Предел селекции

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 216.

Вопрос: К чему приводит в конечном итоге односторонний отбор?
1. К селекционной депрессии
2. К увеличению жизнеспособности животных
3. К повышению резистентности организма

4. К установлению равновесия популяции в отношении взаимодействия между генотипов и окружающей средой

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 217.

Вопрос: Какие признаки следует считать главными при селекции?
1. Устойчивость к остеодистрофии
2. Приспособленность к интенсивной технологии ведения животноводства
3. Продуктивные качества, соответствующие направлению продуктивности
4. Экстерьер и конституция

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 218.

Вопрос: Сколько форм отбора различают в зависимости от целей селекции?
1. 3
2. 5
3. 7
4. 2

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 219.

Вопрос: Какая форма отбора реализуется при постоянных условиях среды или ее колебаниях, при которых селективное преимущество остается за нормой, а любые отклонения от нормы понижают приспособленность индивидуума?
1. Стабилизирующий
2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 220.

Вопрос: От чего в большей степени зависит эффективность искусственного отбора в животноводстве?
1. От избранного направления
2. От поголовья животных на комплексе
3. От условий окружающей среды
4. От правильной оценки животных, на который он основывается

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 221.

Вопрос: Форма отбора, вызывающая изменение генетической структуры популяции в одну сторону.

1. Стабилизирующий
2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 222.

Вопрос: Какая форма отбора способствует сохранению крайних типов и элиминации промежуточных типов, т.е. направлен против особей с промежуточной величиной признака?
1. Стабилизирующий
2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 223.

Вопрос: Цель бонитировки.
1. Выделение лучших животных
2. Определение племенной ценности коров молочного стада
3. Повышение эффективности массового отбора
4. Определение дальнейшего назначения животных

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 224.

Вопрос: Какой метод селекции часто применяется при отборе племенных производителей?
1. Отбор по селекционным индексам
2. Отбор по независимым границам
3. Тандемный отбор
4. Отбор по независимым уровням

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 225.

Вопрос: При каком методе селекции устанавливают минимальные фенотипические требования для каждого селекционного признака, вследствие чего все животные, имеющие показатели ниже этих требований, исключаются из дальнейшего разведения?
1. Отбор по селекционным индексам
2. Отбор по независимым границам
3. Тандемный отбор
4. Отбор по независимым уровням

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 226.

Вопрос: Форма подбора, при котором маток, имеющих недостатки экстерьера, конституции или другого порядка, спаривают с производителями, лишенными этих недостатков.
1. Однородный
2. Индивидуальный
3. Корректирующий
4. Гетерогенный

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 227.

Вопрос: Сколько линий должно быть в хозяйстве для предотвращения возможности инбридинга на предков.
1. 2-3
2. 9-10
3. 4-5
4. 7-8

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 228.

Вопрос: Что является продолжением отбора и основан на сохранении и усилении тех особенностей, по которым ведется отбор?
1. Бонитировка
2. Подбор
3. Отбор
4. Разведение по линиям

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 229.

Вопрос: При какой форме подбора подбирают примерно однородных животных для сохранения характерных свойств исходных племенных родительских форм, усиления имеющихся качеств качеств родителей в полученном потомстве, создания большей устойчивости наследственной передачи этих положительных качеств?
1. Гетерогенный
2. Гомогенный
3. Улучшающий
4. Индивидуальный

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 230.

Вопрос: Какой вид подбора применяется для того, чтобы изменить тип потомства по сравнению с одним или с обоими родителями?
1. Гетерогенный

2. Гомогенный
3. Улучшающий
4. Индивидуальный

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 231.

Вопрос: Какая форма подбора способствует повышению гомогенности животных и используется, как правило, для закрепления и развития селекционируемых признаков?
1. Аутбридинг
2. Улучшающий
3. Однородный
4. Уравнительный

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 232.

Вопрос: Большая внутрипородная группа животных, берущая начало от одного далекого предка и объединяющая в себе несколько линий.
1. Специализированная линия
2. Синтетическая линия
3. Заводская линия
4. Генеалогическая линия

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 233.

Вопрос: Группа высокопродуктивных животных, происходящих от выдающегося предка и характеризующихся качественным своеобразием и сходством с ним, которое поддерживается и развивается целеустремленной племенной работой.
1. Отродье
2. Заводской тип
3. Заводская линия
4. Семейство

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 234.

Вопрос: Какие линии создаются путем скрещивания нескольких специально подобранных линий разных пород с последующей консолидацией помесей и отбором для использования в качестве отцовской и материнской линий?
1. Инбредные
2. Заводские
3. Специализированные
4. Синтетические

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 235.

Вопрос: Группа высокопродуктивных племенных животных, главным образом маток, происходящих от выдающейся родоначальницы и сходных с ней по конституции и продуктивности.
1. Линия
2. Семейство
3. Кросс линий
4. Отродье

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 236.

Вопрос: Автор теоретических основ заводского скрещивания при выведении пород.
1. граф Орлов
2. Р. Беквелл
3. М.Ф. Иванов
4. братья Коллинг

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 237.

Вопрос: Метод создания новой породы, основанный на длительном отборе и подборе, направленном выращивании молодняка в улучшенных условиях кормления и содержания.
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание
4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 238.

Вопрос: На основе какого метода выведены такие породы как шортгорнская, кианская, холмогорская, лимузинская, галловейская породы скота?
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание
4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 239.

Вопрос: Какой метод скрещивания применяется, если необходимы коренная переделка малопродуктивной местной породы и преобразование ее в заводскую?
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание

4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 240.

Вопрос: С какой породой производят спаривание получаемых помесей каждого поколения при преобразовательном скрещивании?
1. С производителями местных пород
2. С чистопородными производителями той же улучшающей породы
3. С производителями улучшаемой породы
4. Чередуют производителей улучшаемой и улучшающей пород

Правильный ответ: 2.

База тестов 2.
Вариант задания 1.
К породам мясного направления продуктивности крупного рогатого скота относятся:
1) герефордская
2) лимузинская
3) красная горбатовская
4) холмогорская
5) калмыцкая
6) казахская белоголовая

Правильный ответ: 1, 2, 5, 6.

Вариант задания 2.
Русские ученые, создавшие научно обоснованную систему разведения сельскохозяйственных животных по линиям:
1) М.Ф. Иванов
2) Ю. Либих
3) В.И. Геннеберг
4) Е. А. Богданов
5) Ф. Штоманн
6) Д.А. Кисловский
7) Г. Грувен
8) Е. Вольф

Правильный ответ: 1, 4, 6.

Вариант задания 3.
На молочную продуктивность влияют:
1) живая масса
2) возраст
3) масть
4) сервис-период
5) сухостойный период
6) волосяной покров
7) кормление

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5, 7.

Вариант задания 4.
Для изучения происхождения КРС применяют краниологический метод, предложенный Е.Ф. Лискуном и швейцарским ученым Л. Рютимейлером, в соответствии с этой классификацией крупный рогатый скот подразделяют на следующие типы:
1) длиннорогий
2) примитивный (узколобый)
3) широколобый (лобастый)
4) короткорогий
5) короткоголовый
6) пряморогий
7) комолый (безрогий)
8) все ответы правильные

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Вариант задания 5.
В формировании кормления, как науки, основное значение имело
развитие следующих положений:
1) изучение химического состава кормов и на этой основе оценка их качества
2) изучение переваримости питательных веществ и определение их биологической доступности
3) разработка норм и рецептур полноценного кормления животных в соответствии с их физиологическим состоянием, уровнем продуктивности и выполняемой работы
4) совершенствовать технику оценки молочной продуктивности
5) изучение хозяйственного использования животных.

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Тип заданий: тест на открытый ответ
Вариант задания 1
Эмбрионализм – животное характеризуется ……. Живой массой при рождении с нарушением пропорциональности телосложения, пониженной резистентностью.
Праравильный ответ характеризуется низкой живой массой.
Вариант задания 2.
Инфантилизм – взрослый организм животного сохраняет черты ……. Растущего животного.
Правильный ответ: сохраняет черты молодого растущего животного.

Вариант задания 3.
Мерной лентой измеряют ……, …….. обхват пясти, полуобхват зада
Правильный ответ: обхват груди за лопатками, прямую длину туловища
Вариант задания 4.
Мерной палкой измеряют высоту в холке, пояснице, крестцах, седалищных буграх, ……., ……., косую длину туловища
Правильный ответ: глубину груди, ширину груди.

Вариант задания 5
Мерным циркулем измеряют косую длину зада. Ширину в маклоках, ширину зада в седалищных буграх ……, ……., ……., ширину лба наименьшую и наибольшую, глубину головы.
Правильный ответ: длину головы, длину лба.

Вариант задания 6.
Родословная – это сведения о происхождении животного, записанные в ……. Системе
Правильный ответ: в определенной системе.
Вариант задания 7.
Различают несколько форм записи родословных: ……., ……, перекрестная
Правильный ответ: цепная, структурная

Вариант задания8
Различают следующие степени родства спариваемых животных: ……, ……., ……
Правильный ответ: кровосмешение, близкое родство, умеренное родство.
Вариант задания 9
Существует следующая классификация методов разведения: ……, …….., …….
Правильный ответ: чистопородное разведение, межпородное скрещивание, межвидовая гибридизация.

Вариант задания 10.
Чистопородным называется спаривание животных породы
Правильный ответ: одной породы

Вариант задания 11.
Скрещивание – это спаривание между собой животных пород
Правильный ответ : разных пород.
Вариант задания 12.
Применяют следующие виды скрещивания: поглотительное, ……, ……., воспроизводительное, переменное.
Правильный ответ: вводное и промышленное
Вариант задания 13
Определите, какой тип конституции «Имеют тонкий, но недостаточно прочный костяк, мягкую толстую, тестообразную кожу, под которой хорошо развита соединительная ткань, объемистую мускулатуру, пониженный обмен веществ, спокойный флегматичный нрав. Для животных этого типа конституции характерны чрезмерное развитие подкожного жирового слоя, а также способность организма откладывать большое количество жира под кожей, во внутренних органах и в толще мышц, недостаточная плотность соединительной ткани, склонность к накоплению серозной жидкости в коже и суставах».

Правильный ответ: Рыхлый.

Вариант задания14.
Целостная группа животных одного вида, созданную трудом человека в определенных социально-экономических условиях, отличающихся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение - это:

Правильный ответ: порода.

Вариант задания 15.
Диким предком крупного рогатого скота является:

Правильный ответ: тур.
Вариант задания 16

К породам мясного направления продуктивности крупного рогатого скота относятся:
1) герефордская
2) лимузинская
3) красная горбатовская
4) холмогорская
5) калмыцкая
6) казахская белоголовая
Правильный ответ: 1,2,5,6
Вариант задания 17.
Прижизненную оценку и отбор животных по мясным качествам проводят:
1.конституции;
2.Экстерьеру
3.живой массе,
4.по толщине шпика;
5.скороспелости,
6. оплате корма,
7.упитанности
Правильный ответ: 1,2,3,5,6,7
Вариант задания 18.
Коэффициент мясности определяется отношением сьедобной чаституши к массе …….
Правильный ответ: к массе костей
Вариант задания 19.
Процентное соотношение убойной массы к предубойной называется ……
Правильный ответ: убойный выход
Вариант задания 20.
На убойный выход влияет: кроме породных особенностей и типа конституции …….., ……. упитанность и живая масса животного при убое.
Правильный ответ возраст, пол
Вариант задания 21.
Комплексную оценку животного, проводимого с целью определения племенной ценности и назначения животного называют…….
Правильный ответ: бонитировка.
Вариант задания 22
Бонитировке подлежат дойные коровы, …….. и ……
Правильный ответ: быки- производители и молодняк.
Вариант задания 23.
Быков - производителей оценивают следующими методами: метод «матери - дочери», сравнение продуктивности дочерей быка с продуктивностью ……..
Правильный ответ: сверстниц.
Вариант задания 24.
По результатам оценки быкам присваивают племенные категории по удою ……, по жирности ……..
Правильный ответ: категорию А – по удою и Категорию В по жирности
Вариант задания 25.
Количество живых поросят при рождении называется
Правильный ответ: многоплодие
Вариант задания 26.
Живая масса поросенка при рождении называется …….
Правильный ответ: крупноплодность
Вариант задания 27
Молочностью свиноматки называется живая масса гнезда в возрасте дней
Правильный ответ: 21 день

Вариант задания 28
К физико-техническим свойствам шерсти относится ….., ……, уравненность, извитость, крепость, эластичность, растяжимость, упругость, блеск и цвет
Правильный ответ: длина, тонина
Вариант задания 29
Различают следующие типы шерсти: тонкая, ……, грубая и ……
Правильный ответ: полутонкая, полугрубая

Вариант задания 30.
Показателем шерстной продуктивности хозяйства является настриг шерсти с 1 головы, настриг по отаре, ….., длина шерсти, ……., качество шерсти по тонине.
Правильный ответ: настриг шерсти по хозяйству, выход чистой шерсти
Вариант задания 31.
Для определения молочной продуктивности овцематок учитывают прирост живой массы ягненка от рождения до 20 дневного возраста и этот показатель умножают на коэффициент …..
Правильный ответ 5.
Вариант задания 32.
В настоящее время вымершими считаются зубр,як, тур, бизон

Правильный ответ тур

Вариант задания 33
Дикими предками современных лошадей являются: ……, …….
Правильный ответ: тарпан, лошадь Пржевальского

Вариант задания 34
Оценка производителей по сибсам и полусибсам называется оценка по ……..
Правильный ответ: по боковым родственникам

Вариант задания 35
Пробандом называется животное на которое составляется …….
Правильный ответ: родословная

Вариант задания 36
По качеству потомства оценивают …….
Правильный ответ: маток и производителей
Вариант задания 37
Осуществляется человеком, когда он отбирает для размножения те особи, которые отличаются высокими племенными и продуктивными качествами
Правильный ответ: искусственный отбор

Вариант задания 38
Производители, при подборе к которым определенных маток способны давать высококачественное потомство, лучшее, чем потомстводругих производителей, находящихся в стаде считаются …….
Правильный ответ: улучшателями
Вариант задания 39
Производители, которые дают потомство хуже других и хуже, чем были матери этого потомства считаются ……..
Правильный ответ: ухудшателями

Вариант задания 40
Оценка по качеству потомства племенной ценности оценивается племенной ценностью ……
Правильный ответ: отца и матери
Вариант задания 1.
Вопрос
В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.
Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.

Вариант задания 2
Вопрос: Качественная свинина получается при кормлении свиней: жомом, жмыхом, корнеплодами, рыбной мукой, ячменем, кукурузой.
Правильный ответ: при кормлении ячменем, корнеплодами, кукурузой
Вариант задания 3
Вопрос: Для проведения оценки хряка- производителя берут потомство от свиноматок определенное количество поросят
Правильный ответ: от 3 свиноматок по 4 головы от каждой (2 свинки и два борова.)

Вариант задания 4:
Вопрос: Повышение продуктивности в свиноводстве достигается за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья , за счет браковки поголовья.

Правильный ответ: за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья

Вариант задания 5

Вопрос:К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 6.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Тип заданий: тест на открытый ответ
Ситуационные задачи
Вариант задания 1
Из 200 голов племенного ремонтного молодняка свиней осеменено и переведено в группу проверяемых свиноматок 50 свинок. Рассчитать процент ввода в группу проверяемых маток ремонтного молодняка.

Ответ 25% (200 гол-100%, 50 голов – х; Х = 50х100: 200);
Вариант задания 2

Средний удой коров племенной фермы составляет 6023 кг молока в год при жирности 3,63%. В то же время средняя продуктивность коров племядра составляет 7115 кг при жирности 3,,67%.Рассчитать селекционный дифференциал и ожидаемый эффект селекции за интервал 5 лет при условии, что коэффициент наследуемости молочной продуктивности по стаду составляет 0,4.

Ответ: Эффект селекции = селекционный дифференциал х коэффициент наследуемости : интервал смены поколении. Эс= (7115-6023)х 0,4 : 5 = 87,4.

Вариант задания 3

Задача Используя «Инструкцию по оценке быков молочных пород» провести оценку быка- производителя по качеству потомства методом «сверстниц» по следующим данным удой 47 дочерей составляет 6923 кг с жирностью 3,8% удой сверстниц дочерей быка 6813 кг, с жирностью 3,7%

Вариант задания 4

Задача: Сравнить убойный выход мяса свиней СМ-1 и цивильской породы при условии, что предубойная масса у первых составила119 кг, а масса туши 74 кг, у вторых – 120 кг и 72 кг соответственно.

Ответ: убойный выход у свиней СМ-1 составляет (74:119) х 100=62,2%, а у свиней цивильской породы- (71 :120) Х100 = 60,0%

Вариант задания 5

Определить среднесуточный прирост живой массы свиней мясного типа цивильской породы при условии, что подсвинков ставили на откорм в возрасте 85 дней с живой массой 30 кг. а сняли с откорма с живой массой 100 кг в возрасте 130 дней.

Ответ находим абсолютный прирост он равняется 100 кг – 30 кг = 70 кг. Находим возраст, в течение которого откормили свинью, для чего из 130 дней вычитаем возраст постановки на откорм 85 дней. Находим среднесуточный прирост, для чего 70 кг делим на 85 дней = 0,824 кг или же 824 грамма.

Вариант задания 6

Живая масса свиней цивильской породы в возрасте 1 месяц составила 10 кг а в возрасте 60 дней – 20 кг. Найти абсолютный и относительнй прирост свиней цивильской породы в этот промежуток времени

Ответ находим абсолютный прирост, для чего 20 кг -10 кг =10 кг.Относительный прирост находим из уравнения 20 – 10 / 10 получается 100%.

Вариант задания 7

По результату убоя свиньи рассчитать убойный выход мяса если предубойная масса составила 127 кг, а туша свиньи весила 75 кг.

Ответ: убойная масса равна (75кг: 127) х 100 =59,0 %

Вариант задания 8

Рассчитать молочность свиноматки при условии, если известно, что под маткой содержатся 12 поросят, живая масса каждой составляет 6 кг

Ответ: 72 кг (12 поросят х 6 кг)

Вариант задания 9

Рассчитать затраты корма на 1 кг прироста на контрольном откорме, если известно, что на весь период откорма от 30 до 100 кг затрачено 280 кормовых единиц корма.
Ответ: определяем общий прирост 100 кг – 30 кг = 70 кг. находим затраты корма на 1 кг прироста, для чего общее количество затраченных кормов делим на величину прироста и равняется (280: 70)=4 комовых единиц.
Вариант задания 10

Рассчитать валовый прирост 20 голов свиней за месяц и их конечную живую массу, если известно, что на первое число месяца группа молодняка свиней весила по 43 кг, среднесуточный прирост каждой свиньи в течение месяца в среднем составил 510 граммов
Ответ: находим прирост поросенка за месяц , для чего 510грамм х 30 =15,3 кг.Находим конечную живую массу поросенка через месяц: 43 + 15,3 = 58,3 кг. Валовый прирост по группе 20 голов составит 15,3 х 20 =306кг.
Вариант задания 11

Рассчитать продолжительность сервис- периода коровы при условии, что корова отелилась 10 января а в охоту пришла и плодотворно осеменилась 20 апреля
Ответ: для определения продолжительности сервис- периода суммируем количество дней до плодотворного осеменения 21 день в январе, 28 дней феврале, 31 день в марте и 20 дней в апреле. Итого получается 100 дней продолжительность сервис- периода.
Вариант задания 12

На плодотворное осеменение 350 коров фермы затрачено 770 доз спермы. Найти индекс осеменения коров фермы
Ответ индекс осеменения коров по ферме составляет 770 доз : 350 коров + 2,1 индекс осеменения.
Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.
Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)
Вариант задания 13.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.
Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)
Вариант задания 14

Вопрос:К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 15.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Вариант задания 16
Вопрос
В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.

Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.
Вариант задания 17
Задача Используя общепринятую формулу р= 2(к.д.т.х о.г) :100 рассчитать живую массу крупного рогатого скота черно- пестрой породы , используя следующие промеры: ; косая длина туловища - 157,4 ; обхват груди за лопатками - 198,4
Правильный ответ: 624,5

Р=2(157,4 х 198,4) : 100 = 624,5 кг

Вариант задания 18
Задача : Рассчитать ожидаемую продуктивность потомства коровы с удоем 6230 кг и жирностью 3,6% при осеменении с быком, с продуктивностью матери 9350 кг с жирностью 3,6;
Правильный ответ: Прод. П-ва = 6230+9350 /2 = 4675 кг.
Вариант задания 19
Какая будет кровность потомства при спаривании свиноматки с кровностью 15/16 цивильской и 3/4 кровностью цивильского хряка.
Правильный ответ:
Кровность потомства = (15/16 + ¾) : 2= 27/32
Вариант задания 20
При оценке быка- производителя по качеству потомства методом «сверстниц» установлено, что удой его 47 дочерей составляет 6923 кг с жирностью молока 3,8% удой сверстниц 6813 кг, с жирностью молока 3,7%. Рассчитать, на сколько % удой и жирность молока дочерей быка превосходит показатели сверстниц.
Правильный ответ 1,6% по молоку и 2,7% по жирности.
По удою : 6813 – 100
6923 – х х=6923х100 /6813 =101,6 или же на 1,6%

По жирности 3,7% - 100%
3,8-х х=3,8х100/3,7 =102,7 или же превосходство составляет 2,7%

Вариант задания 21.
Определить по внешним признакам породы крупного рогатого скота к какому направлению продуктивности относятся:
- чёрно – пёстрая, холмогорская, ярославская, айрширская, красная степная, голштинская
- симментальская, швицкая, костромская
- герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, лимузинская

Правильный ответ: - молочные, - комбинированные, - мясные

Вариант задания 22.
Рассчитать потребность в сухом корме цыплят - бройлеров на месяц для 20 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 20 гол. = 300г. 300 г. х 5 дней = 1500 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 20 гол. = 400 г. 400 г. х 5 дней = 2000 г.

с 11 – 20 день 45 г. х 20 гол. = 900 г. 900 г. х 10 дней = 9000 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 20 гол. = 1300г. 1300 г. х 10 дней = 13000 г.
Итого: 25500 г.

Вариант задания 23.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 300 кг., а убойный – 200кг.

Правильный ответ: 66,6 % (200/300)х100 %= 66,6 %

Вариант задания 24.
Рассчитать потребность в сухом корме цыплят – бройлеров на месяц для 30 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 30 гол. = 450 г. 450 г. х 5 дней = 2250 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 30 гол. = 600 г. 600 г. х 5 дней = 3000 г.
с 11 – 20 день 45 г. х 30 гол. = 1350 г. 1350 г. х 10 дней = 13500 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 30 гол. = 1950 г. 1950г. х 10 дней = 19500 г.
Итого: 38250 т.

Вариант задания 25.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 400 кг., а убойный – 280.

Правильный ответ: 70 % (280/400)х100 %= 70 %

Вариант задания 26.

Определить абсолютный и относительный прирост поросят при условии: живая массы в возрасте 2 месяца составила 17 кг, а в шестимесячном возрасте -103 кг.
Правильный ответ: 86 кг (103 - 17); 505,9 (103 – 17 /17*100)

Вариант задания 27.

Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.
Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)
Вариант задания 28.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.
Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)

Б1.О.05	Управление проектами в животноводстве (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР ОДНОГО ПРАВИЛЬНОГО ВАРИАНТА ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Выберите верное определение проекта.
1) это процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества. ;
2) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
3) системный комплекс плановых документов, содержащих системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
4) финансирование строительства, реконструкции и/или эксплуатации объекта инфраструктуры, разработки месторождения полезных ископаемых или иного проекта, которое осуществляется посредством привлечения заемного финансирования.
Правильный ответ: 1.

2. К основным элементам проекта относятся:
1) замысел, средство реализации, цели реализации;
2) замысел, участники проекта, цели реализации;
3) программа, средство реализации, цели реализации;
4) замысел, средство реализации, план.
Правильный ответ: 1.

3.В системе управления проектами выделяют три составляющие:
1)план проекта, информационная система управления, проектный офис;
2)бюджет проекта, информационная система управления, проектный офис;
3)методология управления проектами, информационная система управления, проектный офис;
4) план проекта, информационная система управления, методология управления проектами
Правильный ответ: 3.

4. К основным участникам проекта относятся
1) заказчик, инвестор, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта
2) заказчик, инвестор, проектировщик, исполнитель, руководитель проекта, менеджер проекта
3) заказчик, инвестор, проектировщик, поставщик, исполнитель, руководитель проекта, команда проекта
4) заказчик, инвестор, проектировщик, руководитель проекта, менеджер проекта
Правильный ответ: 3.

5.Управление проектами включает множество процессов, которые можно объединить в пять групп процессов:
1) планирование; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
2) инициация; планирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
3) инициация; проектирование; выполнение; мониторинг и корректировка; завершение проекта.
4) планирование; проектирование; выполнение; завершение проекта.
Правильный ответ: 2.

6. Какой термин определяется как «процесс осуществления комплекса целенаправленных и контролируемых мероприятий по созданию нового продукта или услуг в рамках установленных бюджета, времени и качества»
1) план
2) проект
3) управление проектами
4) офис проекта
Правильный ответ: 2.

7. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления - это
1) проектировщик
2) команда проекта
3) организация-поставщик
4) исполнитель
Правильный ответ: 2.

8.Какой термин определяется как «практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов»
1) проектирование
2) прогнозирование
3) управление проектами
4) мониторинг и контроль
Правильный ответ: 3.

9. По масштабу проекта выделяют следующие виды:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 2.

10. По объемам финансирования (масштабу) проекты можно разделить на:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 1.

11. По размерности (классу проекта) проекты можно разделить на:
1) малые, средние, крупные
2)межгосударственные; межрегиональные; региональные; межотраслевые; отраслевые; ведомственные; проекты внутри предприятия
3) краткосрочный, среднесрочный, долгосрочный
4)монопроект, мультипроект, мегапроект.
Правильный ответ: 4.

12. Основные принципы, на которых осуществляется проектное финансирование.

1) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип целевого использования, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.
2) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип ритмичности, принцип обособленности проекта,принцип распределения рисков, принцип приоритета денежного потока над активами.
3) принцип дифференцированности, принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
4) принцип доходности, принцип пропорционального развития, принцип обособленности проекта, принцип согласованности, принцип приоритета денежного потока над активами.
Правильный ответ: 1.

13. Элементы проектного финансирования, влияющие на структуру сделки в рамках проектного финансирования:
1) серьезные объемы инвестиций, высокая доля заемных средств по отношению по отношению к собственным средствам спонсоров проекта, длительные сроки, распределение рисков.
2) серьезные объемы инвестиций, высокие затраты на предынвестиционной фазе, длительные сроки, распределение рисков.
3) серьезные объемы инвестиций, существенная доля бремени финансирования на частный сектор, длительные сроки, распределение рисков.
4) серьезные объемы инвестиций, длительные сроки, распределение рисков.
Правильный ответ: 1.

14. К основным выгодам банка в проектном финансировании можно отнести:
1) отсутствие рисков, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
2) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, улучшение имиджа банка
3) максимизацию прибыли, увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
4) увеличение объема кредитного портфеля, формирование ресурсной базы банка, улучшение имиджа банка
Правильный ответ: 3.

15. Назовите этапы развития проектного финансирования:
1) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг. ; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
2) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг., обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения; финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
3) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе;

финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; демографическая ситуация в Западной Европе, обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.; финансирование самостоятельных инновационных проектов в аграрном секторе; финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
Правильный ответ: 2.

16.Сетевая диаграмма является
1)графическим отображением работ проекта и зависимостей между ними
2) сетевой моделью в графическом виде как множество вершин, которые соответствуют работам, связанным линиями.
3) оба ответа верны.
4)нет правильного ответа
Правильный ответ: 3.

17.Матрица ответственности - это
1) закрепление работ за конкретными исполнителями
2) определение списка работ по проекту
3)определение зависимостей между работами
4)определение функций работников
Правильный ответ: 3.

18.Структура разбиения работ является
1) главным процессом по созданию системы управления проектом
2) иерархической структурой последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных работ
3) основой для понимания членами команды состава и зависимостей работ по проекту
4)все ответы верны.
Правильный ответ: 2.

19.Управление материальными ресурсами представляет собой
1)функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов;
3) подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 2.

20.Процессы управления закупками проекта включают в себя три основных элемента:
1) планирование закупок; осуществление закупок; закрытие закупок;
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок;
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов;
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

21.Управление закупками ресурсов представляет собой
1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 1

22.Управление снабжением ресурсами представляет собой
1)подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков;
2) функциональную область управления проектом, включающую процессы управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок;
3) функциональную область управления проектом, позволяющую получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов.
4)процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
Правильный ответ: 4

23.В практике проектного управления различают следующие формы снабжения:
1) унимодальную и складскую
2) транзитную, унимодальную и складскую
3) транзитную и складскую
4) транзитную и унимодальную
Правильный ответ: 3

24.Процессы управления снабжением проекта включают в себя три основных элемента:
1) управление поставками; управление запасами; управление распределением.
2) выбор источников поставок ресурсов; осуществление закупок; закрытие закупок
3) планирование поставок; осуществление поставок; закрытие контрактов
4) планирование закупок; осуществление закупок; выбор источников поставок ресурсов.
Правильный ответ: 1

25.Управлением запасами представляет собой
1) контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 1

26.Управление поставками представляет собой
1) подсистему материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
2) процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок
3) процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками.
4) функциональную область управления проектом, включающую процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков
Правильный ответ: 2

27. Окружающая среда проекта – это:
1) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
2) совокупность всех участников проектов и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
3) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта.
Правильный ответ: 1

28. Дайте определение понятию «управление проектом»:
1) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
2) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта;
3) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.
4) это искусство и умение скоординировать людей, оборудование, материалы, деньги и последовательность работ по реализации проекта во времени и в рамках утвержденной стоимости.
Правильный ответ: 1

29. Кто или что является наиболее ценным ресурсом при управлении проектами?
1) идеи;
2) работа;
3) действие;
4) люди.
Правильный ответ: 4

30. К какому аспекту управления проектами относится разработка документации, планирование работ, инжиниринг, бюджеты, отчеты и др.?
1) смешанному;
2) социальному;
3) культурологическому;
4) техническому.
Правильный ответ:4

31. Основанный на знании объективный законов и опыте, ведущий к практическим результатам творческий акт целенаправленного воздействия субъекта управления на объект – это:
1) управление;
2) администрирование;
3) координация;
4) управленческое решение.
Правильный ответ:1

32. Дайте определение понятию «программа».
1) группа взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью и условиями выполнения;
2) совокупность эффективных решений по развитию проекта;
3) группа проектов предприятия и мероприятия по их выполнению.
Правильный ответ:1

33. Бюджет проекта – это:
1) себестоимость продукции проекта;
2) объем всех затрат, необходимых и достаточных для успешной реализации проекта;
3) структура, состав и значение статей расходов, необходимых для реализации проекта и статей доходов, возникающих в результате проекта.
Правильный ответ:3

34. Инициатором проекта является:
1) субъект деятельности, заинтересованный в достижении основной цели результатов проекта;
2) участник, осуществляющий финансирование проекта и заинтересованный в достижении финансовых результатов;
3) субъект, являющийся носителем основной идеи проекта и инициативы по его реализации.
Правильный ответ:3

35. Будущие затраты проекта делятся на:
1) единовременные (непериодические) и операционные (периодические);
2) повторяющиеся и постоянные;
3) калькуляционные и косвенные.
Правильный ответ:3

36. Что такое команда проекта?
1) группа специалистов, работающих над реализацией проекта;
2) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта;
3) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
4) группа специалистов, работающих над реализацией проекта и подчиняющихся управляющему проектом;
Правильный ответ:3

37. На каком этапе развития команды проекта происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом?
1) ликвидация;
2) нормализация;

3) формирование;
4) адаптация.
Правильный ответ: 4

38. Что подразумевает под собой этап нормализации команды проекта?
1) первое знакомство участников команды друг с другом и с проектом. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) на этом этапе происходит притирка сотрудников друг к другу, к управляющему и команде в целом;
3) на этом этапе возникают тесные профессиональные и межличностные связи между участниками команды, формируется общая система ценностей. Возникает привязанность к команде, желание отстоять ее интересы и добиться целей проекта;
4) на этом этапе идет продуктивная работа по достижению целей проекта.
Правильный ответ: 3

39. К какому стилю поведения руководителя относится удовлетворение потребностей команды в направлении деятельности и организации работы, а также высоком уровне социоэмоциональной поддержки?
1) минимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
2) максимальное влияние межличностных отношений и минимальное количество выдаваемых заданий;
3) максимальное количество выдаваемых заданий и максимальное влияние межличностных отношений;
4) максимальное количество выдаваемых заданий и минимальное влияние межличностных отношений.
Правильный ответ:3

40. Что является преимуществом функциональной организационной структуры?
1) интересы проекта могут вступать в противоречие с интересами функциональных руководителей;
2) при реализации новых проектов не нарушаются иерархические связи и не изменяются обязанности сотрудников;
3) при реализации новых проектов изменяются обязанности сотрудников;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников независимо от функциональных подразделений.
Правильный ответ: 2

41. Что представляет собой проектно-ориентированный подход?
1) формирование команд, относительно независимых от основной организационной структуры предприятия;
2) при данном подходе не изменяются обязанности сотрудников;
3) профессиональные подразделения наиболее эффективно выполняют полученные задания в рамках своей компетенции, так как имеют достаточно узкую специализацию;
4) существует четкая перспектива карьерного роста сотрудников в пределах подразделений.
Правильный ответ:1

42. Кто несет полную ответственность за достижение конечных целей проекта?
1) только исполнители;
2) инвестор;
3) заказчик;

4) управляющий проектом.
Правильный ответ: 4

43. К какой организационной структуре относится сокращение текущих расходов?
1) функциональная организационная структура;
2) матричная организационная структура;
3) проектно-ориентированная организационная структура;
4) смешанная организационная структура.
Правильный ответ: 2

44. Что должен уметь донести до членов команды управляющий?
1) цели, задачи и планируемый результат проекта?
2) затраты, время и ход реализации проекта;
3) меры по сокращению текущих расходов проекта;
4) правильное распределение полномочий между функциональными подразделениями.
Правильный ответ:1

45. При работе над проектом Ваш клиент просит, чтобы Вы выполнили некоторые дополнительные задачи, которые не были включены в формальный контракт. Как Вам следует на это отреагировать?
1) удовлетворить просьбу клиента и, тем самым, продемонстрировать стремление к сотрудничеству, чтобы гарантировать будущий бизнес;
2) отказаться от выполнения просьбы и сообщить о случившемся вышестоящему руководству;
3) согласиться выполнить просьбу клиента, но попросить его внести формальное изменение в контракт;
4) созвать совещание команды проекта с целью изменения содержания проекта.
Правильный ответ:3

46. В каких случаях возникает потребность в организации проектно-ориентированной структуры?
1) при необходимости координации работы более чем двух подразделений;
2) при выделении обособленных структурных образований с целью выполнения конкретной целевой работы;
3) при осуществлении конкретного проекта;
4) при создании неформальных органов управления организацией.
Правильный ответ:3

47. В организационных структурах какого типа проектам уделяется меньше всего внимания?
1) функциональная структура;
2) матричная структура;
3) проектно-ориентированная структура.
Правильный ответ: 1

48.Какого типа связи между должностями и структурными подразделениями подразумеваются в сложных проектах?
1) вертикальные;
2) горизонтальные;
3) диагональные (комбинированные);
4) линейные.
Правильный ответ: 3

49. Субконтрактором является:
1) участник проекта, берущий на себя обязательства перед контрактором за выполнение отдельных работ, предоставление продукции или услуг;
2) участник проекта, которому делегированы полномочия по управлению деятельностью, направленной на достижение целей проекта;
3) юридическое или физическое лицо, являющееся покупателем или пользователем результатов проекта.
Правильный ответ: 1

50. Детальные решения по организационной структуре управления проектом закрепляются:
1) в положениях о структурных подразделениях, в должностных инструкциях, матрицах разделения административных задач управления, сетевых матрицах, профессиограммах;
2) в календарных планах, сетевых графиках;
3) в технических спецификациях, технических заданиях и рабочих проектах.
Правильный ответ: 1

51. Недостатками матричных организационных структур являются:
1) нарушение принципа единоначалия, что дезориентирует персонал и вызывает множество конфликтов;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) дублирование функциональных должностей и снижение эффективности использования ресурсов.
Правильный ответ:4

52. Оценка и приемка-передача результатов проекта заказчику, анализ выполнения работ проекта и разрешение всех спорных вопросов между участниками проекта - это:
1) контроль проекта;
2) выполнение работ по проекту;
3) завершение проекта;
4) планирование проекта.
Правильный ответ:3

53. Какого типа завершения проекта не существует?
1) нормальный;
2) долгосрочный;
3) форсможорный;
4) сверхсрочный.
Правильный ответ: 4

54.Что подразумевает под собой процесс инициации проекта?
1) первое знакомство управляющего с сущностью проекта. Налаживание профессиональных и межличностных связей;
2) придание проекту инвестиционной привлекательности и работа по его продвижению;
3) маркетинговые мероприятия по исследованию сегмента рынка, на котором реализуется новый проект.
Правильный ответ:2

55. Сущность метода Дельфы, применяемого для генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется.
Правильный ответ:1
56. Сущность метода номинальной группы, применяемого для
генерации решений проблемы, заключается в следующем:
1) руководитель ограничивает межличностные коммуникации участников группы, которые формируют собственные варианты решения проблемы. Затем данные варианты представляются на рассмотрение группе и за основу берется лучший из них, который дорабатывается и совершенствуется;
2) члены группы предлагают как можно больше вариантов решения проблемы, которые не критикуются. Формируется список вариантов, которые анализируются, структурируются и дорабатываются;
3) варианты решений совместно обсуждаются участниками группы и руководителем. Затем руководитель их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение или сделан вывод о принципиальной невозможности реализации проекта;
4) варианты решений описываются на бумаге и пересылаются руководителю. Он их анализирует, выбирает лучшие варианты, которые пересылаются участникам группы для индивидуального анализа. Это повторяется до тех пор, пока не будет сформировано наилучшее решение.
Правильный ответ:1

57. Что представляет собой процесс декомпозиции работ?
1) разбивка проекта на более мелкие составляющие;
2) укрупнение работ проекта для облегчения процесса планирования;
3) процесс детализации планов, применяемых в процессе управления проектом;
4) это процесс применения знаний, навыков, методов, средств и технологий к проектной деятельности с целью воплощения замыслов участников проекта.
Правильный ответ:1

58.Что представляет собой процесс выполнения работ проекта:
1) выполнение всех процессов и функций управления на всех фазах жизненного цикла проекта;
2) произведение запланированных работ, корректировка и усовершенствование планов;

3) это управление комплексом мер, дел и действий, направленное на достижение целей проекта;
4) это планирование, координацию и контроль проекта с позиций его завершения (и ввода в действие) от лица заказчика и с учетом его целей в единицах полезности, предназначения, качества, сроков реализации и затрат.
Правильный ответ:2

59. Когда проект завершается в соответствии с контрактами, его результаты передаются заказчику и проводятся итоговые финансовые взаиморасчеты, такое завершение проекта считают:
1) долгосрочным;
2) форсможорным;
3) досрочным;
4) нормальным.
Правильный ответ:4

60. Каким считается срок службы товара со дня передачи товара заказчику (потребителю), если он заранее не установлен:
1) 2 года;
2) 5 лет;
3) 10 лет;
4) 6 месяцев.
Правильный ответ: 3

61.Если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта, например, тестирование готового продукта или планирование, и завершает проект раньше срока, такое завершение считают:
1) нормальным;
2) досрочным;
3) форсможорным;
4) долгосрочным.
Правильный ответ:2

62. Форсможорным завершением проекта считают:
1) если проект не может быть выполнен в результате обстоятельств, не зависящих от предприятия;
2) когда проект завершается в соответствии с контрактами;
3) когда завершение проекта постоянно задерживается из-за незапланированных изменений или откладывается под воздействием факторов внешней и внутренней среды;
4) если по тем или иным причинам управляющий проектом пропускает некоторые этапы реализации проекта.
Правильный ответ:1

63. Документально оформленное обещание предприятия, реализовавшего проект бесплатно по требованию заказчика (потребителя), осуществить ремонт или замену товара при обнаружении в нем производственных недостатков - это
1) срок службы;
2) выполнение проекта;
3) гарантийные обязательства;
4) планирование.
Правильный ответ:3

64. Если выявленные в течение гарантийного срока несоответствия и нарушения были вызваны несоблюдением правил эксплуатации и содержания товара либо обстоятельствами, не зависящими от подрядного предприятия, то ответственность несет
1) потребитель;
2) производитель;
3) подрядчик.
Правильный ответ:1

65. Процесс сравнения фактических и плановых показателей выполнения работ проекта, а также внесения необходимых корректирующих действий для устранения нежелательных устранений это:
1) процесс планирования;
2) процесс контроля;
3) процесс выполнения работ;
4) процесс реализации проекта.
Правильный ответ:2

66. К чему приведут неверный расчет плановой себестоимости проекта, нехватка средств, невыполнения контракторами своих обязательств?
1) контролю проекта;
2) ликвидации проекта;
3) продолжению проекта;
4) разработке управления проектом.
Правильный ответ:2

67. Обозначение промежуточных результатов, которые должны быть получены при реализации проекта и которые можно количественно и качественно измерить и оценить проводится:
1) в процессе контроля на этапе оценки хода работ;
2) в процессе контроля на этапе сравнения плана и фактических результатов;
3) в процессе контроля на этапе проверки и корректировки планов;
4) в процессе контроля на этапе принятия мер.
Правильный ответ:3

68. Чем или кем определяется состав рабочей документации:
1) заказчиком;
2) проектировщиком;
3) подрядчиком;
4) государственными стандартами.
Правильный ответ:4

69.Управление человеческими ресурсами в проекте – это:
1) повышение квалификации персонала силами сторонних компаний;
2) процесс придания инвестиционной привлекательности новому проекту и работа по продвижению проекта;
3) функция управления, направленная на обеспечение эффективного использования работников, принимающих участие в реализации проекта;
4) функция управления, обеспечивающая соответствие результата проекта потребностям потребителей.
Правильный ответ: 3

70. Какая теория мотивации делает упор на потребностях высших уровней: во власти, успехе и принадлежности, считая, что потребности низших уровней, как правило, удовлетворены?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 2

71. Согласно какой теории мотивации удовлетворение потребностей на нижней ступени иерархии ведет к стремлению достичь более высокой ступени?
1) Маслоу;
2) МакКлелланд;
3) Харцберг;
4) Давитсон.
Правильный ответ: 1

72. Согласно матрице доходности проектов перспективные проекты
это:
1) проекты, характеризующиеся малой долей в доходах компании, но значительными потенциально возможными темпами роста;
2) проекты с низкими показателями доходности и высокими рисками, находящиеся на стадии запуска;
3) детально разработанные и экономически обоснованные замыслы с хорошо прогнозируемыми показателями доходности и низкими рисками реализации;
4) успешно выполненные проекты, находящиеся на завершающих стадиях реализации и приносят компании невысокий, но стабильный доход.
Правильный ответ: 3

73. Что понимается под товарами пассивного спроса
1) товары, потребляемые часто, без раздумий, без усилий на выбор и сравнение с другими товарами;
2) товары, которые потребитель сравнивает по показателям качества, цены, дизайна с другими товарами;
3) товары широкого потребления, о которых потребитель не знает, либо не задумывается об их покупке;
4) ради особых характеристик этих товаров потребитель готов потрать дополнительные средства.
Правильный ответ: 3

74. Функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком и потребительскими предпочтениями – это:
1) управление замыслом проекта;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление рисками;
5) управление человеческими ресурсами;
6) управление предметной областью.
Правильный ответ: 6

75. Функция управления, позволяющая обеспечить своевременную реализацию отдельных этапов и всего проекта в целом – это:
1) управление изменениями в проекте;
2) управление качеством;
3) управление коммуникациями;
4) управление проектом по временным параметрам.
Правильный ответ: 4

76. Внутреннее вознаграждение это:
1) блага, получаемые от предприятия в виде материального, социального, дополнительного обеспечения;
2) личные качества;
3) выработка альтернативных эффективных решений;
4) удовлетворение, которое человек получает от работы, общения с другими людьми.
Правильный ответ: 4

77. Каких мер, предпринимаемых для успешного управления материальными ресурсами, не существует?
1) диагностика потребностей проекта в материальных ресурсах;
2) выбор поставщиков материальных ресурсов
3) поэтапная поставка материальных ресурсов;
4) юридическая поддержка гарантийных обязательств.
Правильный ответ:4

78. Оперативный лизинг это:
1) передача арендатору права пользования основными средствами, принадлежащими арендодателю, на срок, не превышающий их полной амортизации, с обязательным возвратом владельцу по окончании срока действия лизингового соглашения;
2) продажа основных средств финансовому институту с одновременным обратным получением этих средств предприятием в оперативный или финансовый лизинг;
3) приобретение арендодателем по заказу арендатора основных средств с их дальнейшей передачей в пользование арендатора на срок, не превышающий периода их полной амортизации, с обязательной последующей передачей права собственности на эти средства арендатору;
4) определение вида и объема действий в условиях прогнозируемого окружения в течение определенного промежутка времени.
Правильный ответ: 1

79. Управление контрактами - это:
1) управление действиями, способствующими принятию решения о его разработке и реализации;
2) функция управления, позволяющая учесть особенности реализации и результата проекта, обусловленные отраслевой спецификой, рынком, потребительскими предпочтениями;
3) функция управления проектом, с помощью которой обеспечивается взаимодействие заказчика с другими участниками проекта;
4) функция управления, с помощью которой обеспечиваются правовое поле и законность реализации проекта;
Правильный ответ: 3

80. Контракт это:
1) процедура согласования и утверждения;

2) официальное соглашение между заинтересованными сторонами, в котором одна из них обязуется выполнить определенные виды работ в обмен на вознаграждение, предоставляемое другой стороной;
3) факт передачи какой-либо информации;
4) идея и действия по ее реализации с целью создания продукта, услуги или другого полезного результата;
Правильный ответ: 2

81. Что понимается под временными параметрами проекта?
1) периоды времени, в течение которых будут выполнены работы или группы работ, а также моменты контроля за ходом реализации проекта.
2) календарный план проекта
3) планировочный календарь проекта
4) графическое изображение процессов реализации проекта, где все работы показаны в определенной технологической последовательности и в привязке к организационной структуре проекта по отдельным исполнителям
Правильный ответ: 1

82. Случай, когда все риски проекта падают на заемщика, но цена финансовых ресурсов невысока, это:
1) финансирование с ограниченным правом регресса.
2) финансирование с регрессом на заемщика
3) финансирование без права регресса на заемщика
Правильный ответ: 2

83. Функция управления проектом, обеспечивающая корректировку проекта на протяжении его жизненного цикла в связи с влиянием на его реализацию внешней и внутренней среды:
1) функции управления проектом;
2) прогнозируемые изменения;
3) управление изменениями в проекте;
4) управление системами.
Правильный ответ: 3

84.Сколько этапов управления правовым обеспечением проекта существует?
1) 2;
2) 4;
3) 5;
4) 6.
Правильный ответ: 4

85. Функция управления, обеспечивающая безопасность реализации проекта для предприятия, здоровья работников и окружающей среды, это –
1) планирование мероприятиями по безопасность
2) управление безопасностью;
3) контроль безопасности;
4) техническая безопасность.
Правильный ответ: 2

86. На каком этапе управления безопасности предусматривается назначение ответственных за различные сферы безопасности проекта и наделение их соответствующими полномочиями?

1) этап планирования;
2) этап организации взаимодействия и полномочий;
3) этап выполнения мероприятий по безопасности;
4) этап мотивации выполнения мероприятий по безопасности.
Правильный ответ: 2

87. Функция управления проектом, обеспечивающая правовое поле и законность реализации проекта, это –
1) мотивация выполнения мероприятий по безопасности;
2) реализация проектов;
3) правовое обеспечение проекта;
4) правовое планирование проекта.
Правильный ответ: 3

88. На каком этапе управления правовым обеспечением проекта
осуществляется мониторинг состояния законов и норм госрегулирования, которые определяют, что может и чего не должно делать предприятие при реализации проекта?
1) правовое планирование проекта;
2) реализация правового планирования;
3) адаптация к изменению правовых аспектов внешней среды;
4) внутренняя координация правовой сферы проекта.
Правильный ответ: 3

89. Столкновение мнений несогласных сторон, которыми могут быть как отдельные люди, так и организации, в решении различных вопросов, это –
1) спор;
2) противоречия;
3) межличностные разногласия;
4) конфликт;
Правильный ответ: 4

90.На какой фазе необходимо начинать управление рисками проекта?
1) начальная фаза;
2) основная фаза;
3) завершающая фаза;
4) фаза гарантийных обязательств.
Правильный ответ: 1

91. В случае возмещения контрактору всех затрат заказчиком и выплаты определенной суммы вознаграждения, способ которой указан в контракте, контракт называется:
1) контракт с твердой ценой;
2) контракт с фиксированной ценой элемента работ;
3) контракт с оплатой издержек плюс вознаграждение;
4) контракт с фиксированной ценой элемента работ.
Правильный ответ: 3

92. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и….
1)Укрупненный график

2) Матрица ответственности
3) Должностная инструкция
Правильный ответ: 2

93. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
1) Материнская
2) Адхократическая
3)Всеобщее управление проектами
Правильный ответ: 3

94. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) доходами
2) вкладами
3) притоками
Правильный ответ: 3

95. Управление проектом — управление процессом его…:
1) планирования;
2) реализации ;
3) разработки;
4) корректировки.
Правильный ответ: 2

96. Будущий владелец и пользователь результатов проекта — это:
1) заказчик;
2)инвестор;
3)руководитель проекта;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

97. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?
1) стадия проекта;
2)жизненный цикл проекта;
3) результат проекта;
4) выполнение проекта
Правильный ответ: 2

98. Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования — это его ...
1) миссия;
2) план
3)программа
4)бюджет
Правильный ответ: 1

99. Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма
1) сродства;
2) Исикавы;

3) связей;
4)Ганта.
Правильный ответ: 4

100. Двумя инструментами, призванными помогать проект-менеджеру в создании команды, отвечающей целям и задачам проекта, являются структурная схема организации и ...
1) матрица ответственности;
2)план;
3)программа;
4)инструкция.
Правильный ответ: 1

101. Денежные потоки, поступающие к каждому участнику из проекта, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 3

102. Денежные потоки, поступающие от каждого участника в проект, называются:
1) притоками;
2) убытками;
3) оттоками.
Правильный ответ: 1

103. На основе сметы организуется контроль расхода денежных средств на проект и определяется:
1) цель проекта;
2)стоимость проекта;
3) методология управления проектами.
Правильный ответ: 2

104. Приемочные испытания проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение проекта
Правильный ответ: 4

105.Обеспечение проекта инвестиционными ресурсами — это организация его ...
1) финансирования;
2) планирования;
3) выполнения;
4) мониторинга и корректировки.
Правильный ответ: 1

106. Обучение персонала проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта:
1) разработка;
2) инициация;
3) выполнение;
4) завершение.
Правильный ответ: 3

107. Основная цель планирования состоит:
1) в контроле исполнения контрактов и при необходимости внесении изменений и корректировок;
2) в планировании и осуществление поставок;
3) в закрытии контрактов;
4) в построении модели реализации проекта.
Правильный ответ: 4

108. Основной структурной единицей участников проекта является:
1)офис управления проектами;
2) проектная организация;
3) организация-поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

109. Основным критерием для принятия решения по выходу из проекта в изменившихся условиях его реализации должен служить ожидаемый уровень:
1) товарности;
2)доходности;
3) финансовой устойчивости;
4) финансовой безопасности.
Правильный ответ: 2

110. После согласования с заказчиком, руководством смета становится:
1)бюджетом;
2)планом;
3)программой;
Правильный ответ: 1

111. Ресурсы, которые можно накапливать с последующим расходованием запасов, называют ресурсами типа:
1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 2

112. Ресурсы, неиспользованная способность к функционированию которых в данный отрезок времени не компенсируется в будущем, называют ресурсами типа:
1) «мощность»
2) «энергия»;
3) нет верного ответа
Правильный ответ: 1

113. Сетевые диаграммы, в которых работа представляется в виде линии между двумя узлами графа, которые, в свою очередь, отображают начало и конец данной работы, называются сетями типа …
1) «вершина-конец»;
2) «вершина- работа»;
3) «вершина- время»;
4) «вершина-событие».
Правильный ответ: 4

114. Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ в соответствии с контрактом - это:
1) исполнитель;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

115. Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
1)инвестор;
2) проектировщик;
3) поставщик;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 2

116. Юридическое или физическое лицо, вкладывающее собственные, заемные или иные привлеченные средства в проекты — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 3

117. Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления проекта — это:
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 4

118. Организация, которая осуществляет материально-техническое обеспечение проекта—это :
1)поставщик;
2) проектировщик;
3) инвестор;
4) команда проекта.
Правильный ответ: 1

119. Результатом проектной деятельности является:
1) продукт или услуга;
2) продукт или услуга, практический навык;
3) практический навык.
Правильный ответ: 2

120. Процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим - это:
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) финансирование проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.

Правильный ответ: 4

121. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?
1) Консолидация
2) Консорциум
3) Интеграция
Правильный ответ: 2

122. Процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками
1) управление закупками проекта;
2) мониторинг и корректировка проекта;
3) снабжение проекта;
4) коммуникационный процесс проекта.
Правильный ответ: 3

ТИП ЗАДАНИЙ: ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ; УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ; УСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ; ТЕСТ НА ОТКРЫТЫЙ ОТВЕТ
1. Выберите несколько вариантов ответа
Какие виды проектов существуют?
1) инвестиционно – строительные;
2) инновационные;
3) научно – исследовательские;
4) технологические;
5) учебно – образовательные;
6) базовые.
Правильный ответ: 1,2,3,5

2. Выберите несколько вариантов ответа
Какие проекты рассматривают в рамках программ?
1) монопроекты;
2) мультипроекты;
3) глобапроекты;
4) мегапроекты.
Правильный ответ:2,4

3. Выберите несколько вариантов ответа
Достижение целей проекта характеризуется основными показателями:
1) качеством;
2) бюджетом;
3) временем;
4) ресурсами;
5) издержками.
Правильный ответ:1,3,5

4. Выберите несколько вариантов ответа

Какие мероприятия проводятся для обеспечения сохранности материальных ценностей предприятия и участников проекта?
1) предотвращение потерь вследствие недобросовестной деятельности конкурентов;
2) создание требуемых условий хранения необходимого запаса сырья и материалов;
3) рациональное использование зданий, оборудования, материалов;
4) обеспечение деловой устойчивости проекта;
5) эффективное функционирование службы охраны предприятия;
6) использование при реализации проектов экологически чистых материалов.
Правильный ответ:2,3,5.

5. Выберите несколько вариантов ответа
Что относится к основным признакам, характеризующим условия возникновения конфликта?
1) наличие взаимодействия нескольких сторон;
2) приоритеты;
3) деструктивные действия, направленные на подавление другой стороны;
4) разграничение ответственности и полномочий;
5) межличностные споры.
Правильный ответ: 1,3

6. Выберите несколько вариантов ответа
Что входит в план управления изменениями в проекте?
1) описание изменений;
2) планированием превентивных действий, направленных на снижение отрицательных воздействий на проект;
3) предположительные сроки возникновения;
4) результат управленческих воздействий;
5) конкретные действия по управлению изменениями.
Правильный ответ: 1,3,5

7. Выберите несколько вариантов ответа
К методам минимизации рисков проекта можно отнести:
1) диверсификация;
2) капитализация;
3) распределение рисков;
4) страхование;
5) дисконтирование доходов;
6) резервирование средств;
7) получение гарантий.
Правильный ответ: 1,3,4,6,7.

8. Выберите несколько вариантов ответа
К недостаткам проектно-целевых структур относят:
1) снижение технологичности в функциональных областях;
2) установление функциональной технологичности, которая не способствует разрешению комплексных, междисциплинарных проблем;
3) возникновение необходимости координировать деятельность нескольких проектов;
4) высокая стоимость содержания персонала и оборудования.
Правильный ответ:1, 4

9. Выберите несколько вариантов ответа

Преимуществами функциональных организационных структур являются:
1) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
2) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях;
3) концентрация внимания на проекте, его цели и потребностях клиентов;
4) возможность повышения квалификации членов команды.
Правильный ответ: 1,2,4

10. Выберите несколько вариантов ответа
К преимуществам проектно-ориентированных организационных структур относятся:
1) реализация прямого подчинения сотрудников руководителю проекта и достижение таким образом однозначности направленности усилий этих сотрудников;
2) стимулирование деловой и профессиональной специализации;
3) содействие повышению технологичности выполнения операций в функциональных областях
Правильный ответ:1,2.

11. Вставьте пропущенное слово: «Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ……(привлекаемых, государственных, спонсорских) средств».
Правильный ответ: Привлекаемых

12. Вставьте пропущенное слово: «Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это …(этапы, стадии, фазы) проекта».
Правильный ответ: фазы

13. Вставьте пропущенное слово: «Графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними представляет собой (сетевую, секторную, столбчатую,) .диаграмму».
Правильный ответ: сетевую

14. Вставьте пропущенное слово: «Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и …(контрольных исправлений, опытной эксплуатации, модернизации)».
Правильный ответ: опытной эксплуатации

15. Вставьте пропущенное слово: «Банк сам выступает как предприниматель, участвует в разработке и реализации инвестиционного проекта — это …(классическая, стандартная, особая) схема проектного финансирования»
Правильный ответ: классическая

16. Вставьте пропущенное слово: «Концептуальное планирование проводится в …(начальной, основной, завершающей) стадии жизненного цикла проекта».
Правильный ответ: начальной

17. Вставьте пропущенное слово: «Ресурсное планирование при ограничении по… (ресурсам, времени, бюджету) предполагает фиксированную дату окончания проекта и назначение на проект дополнительных ресурсов на периоды перегрузок».
Правильный ответ: времени

18. Вставьте пропущенное слово: «Будущий обладатель и пользователь результатов проекта – это ..(инвестор, заказчик, проектировщик)»

Правильный ответ: заказчик

19. Вставьте пропущенное слово: «Лицо, вкладывающее средства в проект – это… (инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: инвестор

20. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию– это ...(инвестор, заказчик, проектировщик)»
Правильный ответ: проектировщик

21. Вставьте пропущенное слово: «Организация, которая обеспечивает проект материально-техническими ресурсами– это ...(инвестор, заказчик, поставщик)»
Правильный ответ: поставщик

22. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту– это ...(инвестор, исполнитель, поставщик)»
Правильный ответ: исполнитель

23. Вставьте пропущенное слово: «Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проект – это ...(инвестор, исполнитель, руководитель проекта)»
Правильный ответ: руководитель проекта

24. Вставьте пропущенное слово: «Организационная структура, которую возглавляет руководитель проекта и которая создается на период осуществления– это ...(проектная организация, исполнитель, команда проекта)»
Правильный ответ: команда проекта

25. Вставьте пропущенное слово: «Практический навык, которым можно овладеть в процессе реализации различных проектов- это …(управление проектом, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»
Правильный ответ: управление проектом

26. Вставьте пропущенное слово: «Структурное подразделение организации, осуществляющее координацию и централизацию различных проектов – это… (отдел продаж, производственно- технологический отдел, офис управления проектами)»
Правильный ответ: офис управления проектами

27. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования до 200-300 тыс. долл.
Правильный ответ: малым

28. Вставьте пропущенное слово: «В российской практике к … (малым, средним, крупным) проектам можно отнести проекты с объемом финансирования от 300 тыс. до 10 млн. долл.
Правильный ответ: средним

29. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от года до трех лет, относятся к… (краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: краткосрочным.

30. Вставьте пропущенное слово: «Проекты, реализуемые от трех до пяти лет, относятся к …(краткосрочным, среднесрочным, долгосрочным) проектам».
Правильный ответ: среднесрочным.

31. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что инвесторы и кредиторы должны взвешенно подходить к вопросу о целесообразности финансирования проекта».
Правильный ответ: дифференцированности.

32. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(дифференцированности, доходности, целевого использования) означает, что заёмщик обязан заплатить кредитору за пользование денежными средствами фиксированную сумму, которую определяют в зависимости от процентной ставки по ссуде».
Правильный ответ: доходности

33. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) означает, что риски проектного финансирования распределяются в соответствии с тем, какие участники должны нести ответственность за реализацию того или иного риска».
Правильный ответ: распределения рисков

34. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(распределения рисков, доходности, целевого использования) предполагает осуществление капитальных вложений с целью создания нового бизнеса».
Правильный ответ: целевого использования

35. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(приоритета денежного потока над активами, доходности, целевого использования) означает, что проектное финансирование является направленным на денежные потоки, генерируемые проектом, а не на активы компании, которые обычно служат обеспечением».
Правильный ответ: приоритета денежного потока над активами

36. Вставьте пропущенное слово: «Принцип …(обособленности проекта, профессионального управления проектом, целевого использования) означает, что экономическая эффективность проекта, может быть обеспечена при условии профессионализма менеджера и команды проекта».
Правильный ответ: профессионального управления проектом.

37. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-спонсор не берет на себя ответственность за возможные долги и убытки».
Правильный ответ: без права регресса.

38. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что инициатор проекта отражает проект на своем балансе и несет полную ответственность за возврат заемных средств».
Правильный ответ: с полным регрессом.

39. Вставьте пропущенное слово: « Данный вид проектного финансирования - …(без права регресса, с полным регрессом, с ограниченным регрессом) означает, что компания-

спонсор берет на себя определенную ответственность в случае долгов и убытков по проекту».
Правильный ответ: с ограниченным регрессом.

40. Вставьте пропущенное слово: «Функциональная область управления проектом, позволяющая получить запланированные результаты за счет оптимального использования имеющихся ресурсов – это … (управление материальными ресурсами проекта, управление коммуникациями проекта, менеджмент качества проекта)»
Правильный ответ: управление материальными ресурсами проекта

41. Вставьте пропущенное слово: «Подсистема материально-технического обеспечения проекта, включающая процессы приобретения материалов, оборудования и услуг по проекту от внешних организаций-поставщиков называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением закупками ресурсов

42. Вставьте пропущенное слово: «процесс поставки материально-технических ресурсов на рабочие места в соответствии с планами управления закупками называется …(управлением закупками ресурсов, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением снабжением ресурсами

43. Вставьте пропущенное слово: «процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок называется …(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением поставками

44. Вставьте пропущенное слово: «контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективной реализации проекта называется …(управлением поставками, управлением снабжением ресурсами, управлением запасами)»
Правильный ответ: управлением запасами
45.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Поставщики и под-рядчики		а)	Организации и физические лица, заинтересованные в осуществлении и получении результатов проекта, продвигающие проект, осуществляющие координацию работ, отвечающие за правильное оформление проектной документации
2	Долговые финансисты		б)	Организации, имеющие договорные обязательства поставлять товары и услуги, необходимые для осуществления проекта
3	Спонсоры проекта		в)	Организации и физические лица, заключившие договор с проектной организацией на покупку определенного объема произведенной продукции
4	Покупатели		г)	Структуры, предоставляющие проектной организации ресурсы в долг на оговоренный период времени и на заранее согласованных

				условиях

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – а; 4 – в.

46.Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	заказчик		а)	Проектная организация, которая разрабатывает проектно-сметную документацию
2	проектировщик		б)	Юридическое лицо, несущее ответственность за выполнение работ по контракту
3	исполнитель		в)	Юридическое лицо, которому заказчик делегирует полномочия по планированию, контролю и координации работ участников проекта
4	руководитель проекта		г)	будущий обладатель и пользователь результатов проекта

Правильный ответ: 1 – г; 2 – а; 3 – б; 4 – в.

47. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	невоспроизводимые ресурсы		а)	ресурсы, необходимые для процесса преобразования, но не являющиеся частью выходных ресурсов
2	воспроизводимые ресурсы		б)	накапливаемые, складируемые ресурсы, которые расходуются полностью, не допуская повторного использования
3	преобразуемые ресурсы		в)	ресурсы, которые подвергаются преобразованиям и входят в выходные продукты
4	непреобразуемые ресурсы		г)	ненакапливаемые, нескладируемые ресурсы, которые в ходе работы сохраняют свою натурально-вещественную форму

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

48. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Управление запасами		а)	процесс управления отношениями с продавцами, контроля исполнения контрактов и при необходимости внесения изменений и корректировок.
2	Планирование закупок		б)	процесс документального оформления потребностей в ресурсах и выбор потенциальных поставщиков ресурсов
3	Закрытие закупок		в)	процесс завершения всех закупок проекта
4	Управление поставками		г)	контроль над состоянием запасов и принятие решений, нацеленных на экономию времени и средств за счет минимизации затрат по содержанию запасов, необходимых для эффективно реализации проекта.

Правильный ответ: 1 – г; 2 – б; 3 – в; 4 – а

49. Установите соответствие между видом риска и соответствующей характеристикой

1	Коммерческий риск		а)	это события, до момента возникновения которых предприниматель застраховал некоторые объекты своей деятельности
2	Страховой риск		б)	погрузка, разгрузка, транспортировка, комплектование, маркировка, складирование, распределение, затаривание
3	Социально-политический риск		в)	опасности, которые связаны с государственным регулированием экономики и денежно-кредитной политикой страны
4	Фискально-монетарный риск		г)	конфигурации в политической и социальной сферах

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – г; 4 – в.

50. Установите соответствие между методом снижения рисков и соответствующей характеристикой

1	Метод Дельфи		а)	позволяет повысить уровень объективности экспертных оценок
2	Метод анализа уместности затрат		б)	задача экспертов сводится к анализу аналитики проектов для выявления потенциального риска.
3	Метод аналогий		в)	исследует зоны риска, минимизируя неопределённость, которая угрожает вложенным средствам в реализацию проекта.

Правильный ответ: 1 – а; 2 –в; 3 – б.

51. Установите соответствие между методом анализа рисков и соответствующей характеристикой

1	Диверсификация или распределение рисков		а)	способ снижения негативных последствий наступления рисковых событий
2	Резервирование средств		б)	передача некоторых обязательств по рискам страховой компании.
3	Страхование рисков		в)	позволяет распределить поровну риски между участниками проекта.

Правильный ответ: 1 – в; 2 –а; 3 – б.

52. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Сетевая диаграмма		а)	некоторый процесс, приводящий к достижению определенного результата, требующий затрат каких-либо ресурсов и имеющий протяженность во времени.
2	Матрица ответственности		б)	графическое отображение работ проекта и зависимостей между ними
3	Структура разбиения работ		в)	иерархическая структура последовательного разбиения проекта на подпроекты, пакеты работ различного уровня, пакеты детальных

				работ
4	Работа		г)	закрепление работ за конкретными исполнителями

Правильный ответ: 1 – б; 2 – г; 3 – в; 4 – а

53. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Полный путь		а)	последовательность работ в сетевом графике (в частном случае это одна работа), в которой конечное событие одной работы совпадает с начальным событием следующей за ней работы
2	Путь		б)	это путь от исходного до завершающего события.
3	Критический путь		в)	максимальный по продолжительности полный путь.
4	Подкритический путь		г)	полный путь, ближайший по длительности к критическому пути

Правильный ответ: 1 – б; 2 – а; 3 – в; 4 – г

54. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Корпоративная культура команды		а)	сфера, состоящая из совокупности корпоративных ценностей и поведенческих норм участников, и системы адаптационных и интеграционных процессов, которые определяют решения, поступки и всю деятельность персонала.
2	Формирование и развитие команды		б)	процесс целенаправленного построения особого взаимодействия людей в группе, называемой командой, позволяющего эффективно реализовывать их профессиональный, интеллектуальный и творческий потенциал в соответствии с поставленными стратегическими целями.
3	Управление персоналом команды		в)	процесс, включающий кадровое планирование, стратегия управления персоналом и развитие кадрового потенциала в команде
4	Команда проекта		г)	организационная структура, создаваемая на период осуществления всего проекта либо одной из фаз его жизненного цикла, которая объединяет группу сотрудников, непосредственно работающих над осуществлением проекта с целью эффективного достижения его целей

Правильный ответ: 1 – а; 2 – б; 3 – в; 4 – г

55. Установите соответствие между термином и соответствующей характеристикой

1	Коммуникационный процесс проекта		а)	процесс планирования взаимодействия, включающий в себя определение информационных потребностей участников проекта: состава информации, формы ее представления и способа доставки

2	Управление коммуникациями проекта		б)	составление архива проекта, представляющего собой структурированную историческую документацию в бумажном и электронном виде, включая документы, подтверждающие формальную приемку результатов и продукта проекта.
3	Планирование системы коммуникаций		в)	процесс, обеспечивающий передачу информации, связанной с достижением целей проекта, от одних участников проекта другим.
4	Административное завершение проекта		г)	одна из функций управления проектами, направленная на обеспечение своевременного сбора, генерирования, распределения и хранения необходимой проектной информации.

Правильный ответ: 1 – в; 2 – г; 3 – а; 4 – б

56. Установите соответствие между элементами коммуникационного процесс проекта и соответствующей характеристикой

1	Отправитель		а)	информация о проекте, закодированная посредством специальных символов
2	Сообщение		б)	способ передачи сообщения
3	Канал		в)	участник проекта, генерирующий все идеи или аккумулирующий необходимую информацию и передающий ее другим участникам
4	Получатель		г)	участник коммуникационного процесса проекта, для которого предназначена информация, передаваемая в сообщении

Правильный ответ: 1 – в; 2 – а; 3 – б; 4 – г

57. Установите последовательность жизненного цикла проект:
1) Определение целей проекта.
2) Проверка соответствия результатов исходным целям и задачам.
3) Реализация проекта и достижение его результатов.
4) Завершение проекта.
5) Планирование проекта и решение о том, как он будет выполняться
Правильный ответ: 1,5,3,2,4

58. Установите последовательность этапов развития проектного финансирования:
1)финансирование самостоятельных энергетических проектов в секторе электроснабжения;
2)финансирование общественной инфраструктуры с начала 1990-х гг.;
3) финансирование всемирного распространения сетей мобильной телефонной связи.
4) финансирование проектов, которые непосредственно связны с добычей природных; «нефтяной бум» в 1970-х гг.,
5) обесценение портфеля проектного финансирования большинства банков вслед за падением цен на нефть и газ в 1980-е гг.;
Правильный ответ: 4,5,1,2,3.

59. Установите последовательность этапов процесса коммуникации проекта:
1)возникновение идеи;

2)обдумывание и кодирование сообщения отправителем;
3)получение сообщения получателем;
4) передача сообщения по одному из каналов (письменно, устно, по телефону, факсу, обычной или электронной почте и пр.);
5) декодирование и понимание сообщения получателем; – принятие сообщения;
6) использование информации.
Правильный ответ: 1,2,4,3,5,6

60. Установите последовательность процесса управления коммуникации проекта:
1) определение заинтересованных сторон проекта;
2)сбор и распространение информации;
3) планирование системы коммуникаций;
4) административное завершение проекта
5) подготовка отчетности о ходе выполнения проекта.
Правильный ответ: 1,3,2,5,4.

ТИП ЗАДАНИЙ: СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ, МИНИКЕЙСЫ,
РАСЧЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Задача 1.
Руководством фирмы принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 10000 тыс.руб. Руководство фирмы считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 6 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 2000 тыс.руб., амортизация – 1000 тыс.руб. Норматив налога на прибыль 30%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 4,17 лет < 6 лет, целесообразно

Задача 2.
Руководством предприятия принято решение о приобретении оборудования для замены действующего. Первоначальные затраты (капитальные вложения) на покупку и установку оборудования составляют 300000 тыс.руб. Руководство считает затраты на приобретение оборудования оправданными, если они окупятся в течение 3 лет. Прибыль в течение каждого года будет равной 150 тыс.руб., амортизация – 10000 тыс.руб.
Норматив налога на прибыль 24%. Денежные поступления равномерные. Определить: срок окупаемости оборудования, целесообразно ли его приобретать?
Правильный ответ: 2,42 года, целесообразно.

Задача 3.
Торговая фирма намерена приобрести товар за 400 тыс. руб., транспортировать его к месту реализации (стоимость транспортировки 32 тыс. руб.) и продать его на протяжении двух месяцев за 580 тыс. руб. Рассчитайте чистый доход, эффективность и доходность инвестиционного проекта.
Правильный ответ: Чистый доход- 148 тыс. руб., Индекс доходности-1,34; Рентабельность инвестиций -34,3%.

Задача 4. Предприятие планирует приобрести технологическую линию для производства обогревателей. При каком минимальном обороте данное приобретение окупится, если

переменные расходы в расчете на 1 изделие составят 80 руб., постоянные расходы – 5 млн. руб. в месяц. Стоимость одного обогревателя 120 руб.
Правильный ответ: При минимальном обороте - 125000 шт данное приобретение окупится.

Задача 5. Предприятие заключило со страховой компанией договор страхования имущества от пожара – огневых рисков. Балансовая стоимость имущества составила 500 млн. руб., а страховая сумма – 300 млн. руб. В результате пожара имуществу предприятия нанесен ущерб в размере 300 млн. руб. Размер тарифной ставки составляет 0,8 % страховой суммы. Рассчитать размер страхового взноса (страховой премии) и страхового возмещения.
Правильный ответ: Страховое возмещение- 180 млн. руб. Страховой взнос (страховая премия) -2,4 млн. руб.

Задача 6. Определение ущерба по страхованию сельскохозяйственных культур. Страховая компания заключила договор страхования урожая пшеницы страхователя. Исчислите ущерб страхователя и величину страхового возмещения по системе предельной ответственности. Средняя урожайность пшеницы за 5 предшествующих лет 17 ц с га. Площадь посева – 220 га. Из-за происшедшего страхового случая (ливней) урожай пшеницы составил 10 ц с га. Прогнозируемая рыночная цена за 1 ц пшеницы – 250 руб., принятая при определении страховой суммы. Ответственность страховщика – 70% от причиненного ущерба.
Правильный ответ: ущерб страхователя -385 тыс. руб.; страховое возмещение -269,5 тыс. руб.

Задача 7
При транспортировке груза из Индии до Новосибирска может испортиться или быть украдена часть груза на сумму 85 тыс. руб. Собственные финансовые ресурсы торговой фирмы составляют 118 тыс. руб. Рассчитать коэффициент риска.
Правильный ответ: 0,72.

Задача 8
С вероятностью 0,35 груз будет утерян и убытки продавца составят 130 тыс. руб. Необходимо определить абсолютную величину риска.
.
Правильный ответ: 45500 руб.

Задача 9
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 120 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 130 тыс. руб.
Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 1500 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 3 года.
Определить размер приведенных затрат.
Правильный ответ: 750 тыс.руб.

Задача 10
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность в ДВП
составляет 3000 м2, а оптимальный размер заказа - 110 м2. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 9 дней

Задача 11
Рассчитайте размер заказа изделий смежных производств в системе с установленной периодичностью пополнения запаса до постоянного уровня при следующих условиях. Максимальный желательный запас изделий 170 шт; ожидаемое потребление за время поставки - 24 шт.; пороговый уровень - 50 изделий. Поставки осуществляются 1 раз 2 недели. Предыдущий заказ был 3 февраля; 11 февраля текущий запас изделий составил 50 шт.
Правильный ответ: 144 шт.

Задача 12
Рассчитайте полезную площадь формовочных материалов способом нагрузки на 1 м2, если нагрузка на 1 м2пола составляет 5 т; а величина установленного запаса формовочных материалов 25000 т.
Правильный ответ: 5000 м2

Задача 13. В таблице приведен размер издержек фирмы, связанных с закупкой, складированием, транспортированием и оптовой продажей товаров для разных вариантов организации процесса товародвижения.

№ варианта	Ожидаемые издержки по отдельным функциям, тыс. руб. в год.			
	закупки	транспортирование	Складирование	продажа
1	340	84	137	75
2	296	69	180	94
3	367	77	145	60
4	389	70	132	85

Какой вариант целесообразно выбрать для организации товародвижения?
Правильный ответ: 1 вариант

Задача 14. Для оценки поставщиков 1, 2, 3 и 4 использованы критерии: цена (вес критерия 0,6), качество (0,3) и надежность поставки (0,1). Оценка поставщиков в разрезе перечисленных критериев по десятибалльной шкале приведена в таблице.

Критерий	Оценка поставщиков по данному критерию			
	Поставщик 1	Поставщик 2	Поставщик 3	Поставщик 4
Цена	6	5	8	6
Качество	7	8	5	8
Надежность	6	6	8	9

С каким поставщиком следует заключить договор?
Правильный ответ: Поставщик 3

Задача 15. В таблице приведена информация о количестве товара ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях.

Объем поставки, ед./месяц		Количество товаров ненадлежащего качества, ед.	
январь	Февраль	Январь	Февраль
12000	18000	600	720

Доля товаров ненадлежащего качества …
а) увеличилась на 1 %;
б) снизилась на 1 %;
в) увеличилась на 2 %;
г) снизилась на 2 %.
Правильный ответ: снизилась на 1 %

Задача 16.
В таблице приведена информация о количестве товаров ненадлежащего качества, обнаруженного в поставленных партиях. На основании имеющихся данных проведите оценку поставщиков по критерию “качество”. Какому из поставщиков по критерию «качество» следует отдать предпочтение?

	Объем поставки, ед/мес	Количество товара ненадлежащего качества, ед/мес
Поставщик 1		
Январь	12000	120
Февраль	6000	140
Поставщик 2		
Январь	15000	100
Февраль	7200	95

Правильный ответ: Поставщик 2

Задача 17.
Пользуясь приведенными в таблице данными определить оптимальный размер заказываемой партии товара

Показатель	Единица измерения	Значение показателя
Годовая товарооборот	единиц/год	1250
Затраты на выполнение заказа	руб./заказ	200
Доля от цены, приходящаяся на содержание запасов	1/год	0,5
Цена единицы продукции	руб./ед	100

Правильный ответ: 100 ед.

Задача 18.
В связи с замедлением темпов экономического роста Центральный банк США несколько раз снижал учетную ставку банковского процента. В результате она оказалась беспрецедентно низкой. Какие последствия для банковской системы ЕС означает это событие?
Правильный ответ: В США процент по вкладам должен понижаться. Поскольку уровень банковского процента в США стал более низким по сравнению с мировым уровнем, владельцы депозитных счетов станут переводить свои вклады в зарубежные банки, в том числе в банки ЕС. Это увеличит кредитные ресурсы европейских банков, что снизит уровень банковского процента в Европе.

Задача 19.
«Кока-Кола», американский производитель прохладительных напитков, продает их концентрат в Россию. Однако российское правительство вводит высокий импортный

тариф на ввоз кока-колы, чтобы защитить российских производителей, и увеличивает налог на прибыль иностранных компаний.
Какие шаги может предпринять «Кока-Кола», чтобы не уступить долю российского рынка местным конкурентам.

Правильный ответ: Осуществить прямую инвестицию и создать свой филиал внутри России. Производство концентрата в России позволит ослабить бремя высоких импортных тарифов, не допустить ощутимого удорожания продукции и, как следствие, выстоять в ценовой конкурентной борьбе.

Задача 20.
В международной практике одной из форм движения капиталов является экономическая помощь в форме беспроцентных займов. Так как эти займы нужно тоже возвращать, то реальная помощь исчисляется размерами гранд-элемента, то есть того выигрыша, который имеет страна, получая беспроцентный кредит вместо платного.
Если плата за кредит составляет 7,5% годовых, то сколько выиграет страна, если она берет помощь на 3 года в сумме 150 млн долл.?
Правильный ответ: 33 750 000 долл.

Задача 21. Необходимо определить стоимость земельного участка, если ежегодный доход от него составит 190 000 руб. Годовая ставка процента - 8 %.
Правильный ответ: 2 375 000 руб

Задача 22 Участок земли был недавно сдан в аренду с условием отнесения эксплуатационных расходов на арендатора за 30 000 рублей в год на 49 лет. Коэффициент капитализации равен 12%. Определить стоимость земельного участка.
Правильный ответ: 250 000 рублей.

Задача 23.
Определите рыночную стоимость земельного участка площадью 7 гектаров, если темпы роста земельной ренты 2% в год:
Величина земельной ренты – 0,91 млн. руб. с 1 гектара
Ставка отдачи на капитал с учетом рисков инвестиций в землю - 19%
Правильный ответ: рыночная стоимость земельного участка площадью 7 га составляет 30,3 млн. рублей.

Задача 24.
Определить расходную стоимость права на заключение договора аренды:
Площадь земельного участка – 18 соток
Арендная плата - 25 руб./кв.м. в год
Коэффициент капитализации - 0,23
Правильный ответ: Стоимость права аренды - 195 652 руб.

Задача 25
Рассчитать интервал времени между заказами, если потребность за 2022 г. составляет 3000 т, а оптимальный размер заказа 300 т. Количество рабочих дней - 250.
Правильный ответ: 25 дней

Задача 26
Годовые эксплуатационные расходы центра составляют 140 тыс. руб., а годовые транспортные расходы - 150 тыс. руб.

Капитальные вложения в строительство распределительного центра составляют 2000 тыс. руб., а срок окупаемости капитальных вложений - 4года.
Определить размер приведенных затрат.
Правильный ответ: 790 тыс.руб.

Задача 27
Мясоперерабатывающее предприятие предлагает посредникам новый сорт колбасных изделий. Из предыдущего опыта известно, что в среднем при предложении подобного вида изделий 15 из 19 посредников, которым предлагается продукция, приобретают ее. В течение некоторого промежутка времени отдел сбыта предприятия предложил продукт 18 посредникам. Чему равна вероятность того, что мясокомбинат заключит хотя бы один контракт на поставку?
Правильный ответ: вероятность того, что торговый агент продаст 20 предприятиям хотя бы единицу товара, равна 0,3.

Задача 28
Инвестор планирует вложить средства в мясоперерабатывающие предприятия А и Б. Надежность первого оценивается экспертами на уровне 70 %, а второго – 85 %. Чему равна вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами?
Правильный ответ: вероятность того, что оба предприятия в течение года не станут банкротами равна 72 %.

Задача 29.
Крупный концерн мясо-молочных предприятий намеревается реализовать акции дочерних предприятий А и Б. На основании статистических расчетов вероятность того, что акция А поднимется завтра в цене, равна 0,4. Вероятность того, что обе акции А и Б поднимутся завтра в цене, равна 0,18. Предположим, что известно, что акция А поднимется в цене завтра. Чему равна вероятность того, что и акция Б завтра поднимется в цене?
Правильный ответ: вероятность того, что и акция 2 завтра поднимется в цене, равна 0,6.

Задача 30. Для оплаты поставки оборудования на 20 тыс. у. е. мясоперерабатывающим предприятием сделана заявка на кредит в трех банках: в первом – на 12 тыс. у. е., во втором – на 8 тыс. у. е., в третьем – на 10 тыс. у. е. Вероятность получения кредита в каждом из банков соответственно равна 0,5; 0,7 и 0,5. Какова вероятность того, что полученной суммы будет достаточно для оплаты контракта?
Правильный ответ: вероятность того, что полученной суммы средств будет достаточно для оплаты контракта, составляет 0,92.

Б1.О.07	Интенсификация производства продукции животноводства (семестр: 4; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
Для производства говядины используют
1. только молочные породы КРС
2. только мясные породы КРС
3. только мясо-молочные породы КРС
4. все породы КРС

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2.
Животные мясных пород в молодом возрасте
1. имеют только высокую энергию роста
2. сочетают высокую энергию роста с хорошими откормочными качествами
3. имеют только хорошие откормочные качества
4. способны к воспроизводству потомства

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3.
Мраморность мяса образуют
1. жировые включения
2. углеводистые включения
3. белые сорта мяса
4. воздушные прослойки в мясе

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4.
При выборе породы учитывается
1. уровень продуктивности
2. акклиматизационная способность
3. воспроизводительные функции
4. все перечисленные факторы

Правильный ответ: 4

Вариант задания 4.
Укажите породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
1. Сычевская, алатауская, симментальская
2. Казахская белоголовая, герефордская, шароле
3. Черно-пестрая, голштино-фризская, холмогорская
4. Черно-пестрая, сычевская, симментальская

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5.
Укажите породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности.
1. Сычевская, алатауская, симментальская
2. Казахская белоголовая, герефордская, шароле
3. Черно-пестрая, голштино-фризская, холмогорская
4. Черно-пестрая, сычевская, симментальская

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6.
Как называют время от родов до плодотворного осеменения?
1. Сервис-период
2. Непродуктивный период
3. Репродуктивный период
4. Лактация

Правильный ответ: 3

Вариант задания 7.
Как определяют убойный выход?
1. Это отношение убойной массы к предубойной, выраженной процентах
2. Это выход мяса в туше животного
3. Это масса туши без крови
4. Это масса туши без шкуры

Правильный ответ: 1

Вариант задания 8.
Что называют сухостойным периодом?
1. Время от запуска до отела
2. Промежуток лактации, когда животное дает равномерные удои
3. Промежуток лактации, когда удои постепенно снижаются
4. Промежуток от отела до плодотворного осеменения

Правильный ответ: 1

Вариант задания 9.
Дайте определение молочной продуктивности.
1. Это количество и качество молока, вырабатываемого матками сельскохозяйственных животных за определенный промежуток времени.
2. Это среднесуточный удой
3. Это количество жира
4. Это количество белка и СОМО в молоке

Правильный ответ: 1

Вариант задания 10.
Как определяется количество молочного жира?
1. Однопроцентное молоко, деленное на 3,5
2. Однопроцентное молоко, деленное на 100
3. Однопроцентное молоко, умноженный на 100
4. Удой, умноженный на жирность молока

Правильный ответ: 2

Вариант задания 11.
Как определяют коэффициент мясности?
1. Это отношение количества съедобных частей туши к несъедобным
2. Это удельный вес мышечной ткани в туше животного
3. Это разница в массе мышечной и костной ткани в туше животного
4. Это удельный вес несъедобных частей в туше животного

Правильный ответ: 1

Вариант задания 12.
Как определяется убойная масса КРС ?
1. Масса обескровленной туши без головы, кожи, внутренностей (но с внутренним жиром)

и конечностей (до запястного сустава на передних ногах), до скакательного сустава (на задних ногах).
2. Масса обескровленной туши с головой, внутренним жиром, но без внутренностей и ног.
3. Масса обескровленной и ощипанной тушки с головой, ногами, внутренними органами.
4. Масса обескровленной и ощипанной туши без кишечника.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 13.
Как определяется средний процент жира?
1. Однопрцентное молоко, деленное на 3,5
2. Однопроцентное молоко, деленное на 100
3. Удой, умноженный на жирность молока
4. Однопрцентное молоко, деленное на удой

Правильный ответ: 2

Вариант задания 14.
Дайте определение понятию «Мясная продуктивность»
1. Это масса туши и ее качество, полученное от одного животного за определенный промежуток времени.
2. Это количество мышечной ткани, полученное от одного животного за определенный промежуток времени.
3. Это соотношение мышечной, жировой, костной и других видов тканей в туше животного.
4. Это соотношение мышечной ткани в туше животного.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 14.
Что называют предубойной массой?
1. Это масса животного после 24-часовой голодной выдержки или с 3% скидкой на содержание желудочно-кишечного тракта
2. Это масса животного непосредственно перед убоем
3. Это масса животного без шкуры
4. Это масса животного после убоем

Правильный ответ: 1

Вариант задания 15.
Укажите содержание в коровьем молоке молочного белка.
1. 3,8 до 4,3 %.
2. Около 3,2 %
3. 4,4— 4,9 %
4. 1,5 до 2,5 %.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 16.
Укажите, на какие группы делят хряков в стаде свиней.
1. Основные и проверяемые
2. Первого года использования и взрослые

3. Производители и кастраты
2. Первого и второго года использования

Правильный ответ: 1

Вариант задания 16.
Укажите, на какие группы делят свиноматок в стаде свиней.
1. Первого и второго года использования
2. Первого года использования и взрослые
3. Многоплодные и низкопродуктивные
4. Основные и проверяемые

Правильный ответ: 4

Вариант задания 17.
Определите продолжительность супоросности у свиноматок.
1. 145-150 дней.
2. 112-114 дней.
3. 270-273 дня
3. 120-140 дней

Правильный ответ: 2

Вариант задания 18.
Как называют цикл, который длится от отъема поросят до постановки их на откорм?
1. Доращивание
2. Выращивание
3. Откорм
4. Выращивание

Правильный ответ: 1

Вариант задания 18.
Как определяется многоплодие свиноматок?
1. Количество живых поросят при рождении.
2. Количество поросят. полученных от матки за всю её жизнь.
3. Средняя живая масса одного поросенка при рождении.
4. Определяют косвенным путём – по общей массе гнезда в 21-дневном возрасте.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 19.
Как определяется молочность свиноматок?
1. Количество живых поросят при рождении.
2. Количество поросят полученных от матки за всю её жизнь.
3. Средняя живая масса одного поросенка при рождении.
4. Определяют косвенным путём – по общей массе гнезда в 21-дневном возрасте.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 19.
Назовите средние показатели многоплодия у свиноматок.

1. 15-18
2. 11-14
3. 7-8,5
3. 19-20

Правильный ответ: 2

Вариант задания 20.
Назовите средние показатели крупноплодности у свиноматок.
1. 0,8-1,5 кг
2. 1,5-3,7 кг
3. 0,2-0,4 кг
4. 4,0-4,5

Правильный ответ: 1

Вариант задания 21.
Каковы сроки хозяйственного использования свиноматок при промышленной технологии?
1. 6-7 лет
2. 1-1,5 года
3. 2,3-3,5 года
4. 4-5 лет

Правильный ответ: 3

Вариант задания 22.
Назовите основные породы кур.
1. леггорн, русская белая, суссенс, корниш, плимутрок
2. холмогорская, крупная серая порода, арзамасская
3. пекинская, белая московская, зеркальная
4. белая широкогрудая, бронзовая широкогрудая, северокавказская белая
Правильный ответ: 1

Вариант задания 23.
Укажите оптимальный срок убоя бройлеров на мясо.
1. 6 – 7 недель
2. 1 месяц
3. 3 - 5 недель
4. 2 месяца

Правильный ответ: 1

Вариант задания 24.
Назовите основные породы гусей.
1. леггорн, русская белая, суссенс, корниш, плимутрок
2. холмогорская, крупная серая порода, арзамасская
3. пекинская, белая московская, зеркальная
4. белая широкогрудая, бронзовая широкогрудая, северокавказская белая

Правильный ответ: 2

Вариант задания 25.
Дайте определение показателю яичной продуктивности: «Средняя масса яйца»
1. Количество яиц, снесенных самкой за определенный период.
2. Количество яичной массы, произведенной одной курицей за определенный отрезок времени.
3. Количество яиц, снесенных за определенный период времени с начала их откладки, выраженное в процентах от числа кормодней.
4. Масса всех яиц, снесенных птицей в последней декаде 7-го, 9-го, 12-го месяцев, деленное на количество яиц

Правильный ответ: 4

Вариант задания 26.
Дайте определение показателю яичной продуктивности: «Яйценоскость»
1. Количество яиц, снесенных самкой за определенный период.
2. Количество яичной массы, произведенной одной курицей за определенный отрезок времени.
3. Количество яиц, снесенных за определенный период времени с начала их откладки, выраженной в процентах от числа кормодней.
4. Масса всех яиц, снесенных птицей в последней декаде 7-го, 9-го, 12-го месяцев, деленное на количество яиц.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 27.
Дайте определение показателю яичной продуктивности: «Яйцемасса»
1. Количество яиц, снесенных самкой за определенный период.
2. Количество яичной массы, произведенной одной курицей за определенный отрезок времени.
3. Количество яиц, снесенных за определенный период времени с начала их откладки, выраженное в процентах от числа кормодней.
4. Масса всех яиц, снесенных птицей в последней декаде 7-го, 9-го, 12-го месяцев, деленное на количество яиц

Правильный ответ: 2

Вариант задания 28.
Назовите основные породы уток.
1. леггорн, русская белая, суссенс, корниш, плимутрок
2. холмогорская, крупная серая порода, арзамасская
3. пекинская, белая московская, зеркальная
4. белая широкогрудая, бронзовая широкогрудая, северокавказская белая

Правильный ответ: 3

Вариант задания 29.
Назовите основные породы индеек.
1. леггорн, русская белая, суссенс, корниш, плимутрок
2. холмогорская, крупная серая порода, арзамасская
3. пекинская, белая московская, зеркальная
4. белая широкогрудая, бронзовая широкогрудая, северокавказская белая

Правильный ответ: 4

Вариант задания 30.
Как определяется убойная масса потрошеной птицы?
1. Масса обескровленной туши без головы, кожи, внутренностей (но с внутренним жиром) и конечностей (до запястного сустава на передних ногах), до скакательного сустава (на задних ногах).
2. Масса обескровленной туши с головой, внутренним жиром, но без внутренностей и ног.
3. Масса обескровленной и ощипанной тушки с головой, ногами, внутренними органами.
4. Масса обескровленной и ощипанной туши без кишечника.
5. Масса обескровленной ощипанной туши без кишечника, внутренностей, головы (по второй шейный позвонок), ног (до предплюсневого сустава) и крыльев - до локтевого сустава.

Правильный ответ: 5

Вариант задания 31.
Определите сроки хозяйственного использования овцематок.
1. 6-8 лет
2. 22 года
3. 145-155 дней
4. 10 лет

Правильный ответ: 5

Вариант задания 32.
Как называют волосяной покров животных, который используют при изготовлении тканей, пряжи, валяных изделий.
1. Шерсть
2. Шкура
3. Смушек
4. Волос

Правильный ответ: 1

2. База тестов

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов ответа из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
Какие формы вымени различают у самок крупного рогатого скота?
1. Чашеобразное
2. Округлое
3. Коровье
4. Объемное
5. Козье

Правильный ответ: 135

Вариант задания 2.
Назовите половозрастные группы в стаде крупного рогатого скота.

1. Быки
2. Коровы
3. Нетели
4. Телки;
5. Выбракованные животные
6. Ремонтный молодняк
7. Молодняк
8. Откорм

Правильный ответ: 1234678

Вариант задания 3.
Какими преимуществами обладает содержание крупного рогатого скота на глубокой несменяемой подстилке?
1. Животные получают ежедневный моцион;
2. Экономия затрат на организацию кормления;
3. Экономия затрат на уборку навоза
4. Экономия затрат на электроэнергию;
5. Механизация процессов навозоудаления и доения

Правильный ответ: 234

Вариант задания 4.
На какие цеха делится поголовье коров при поточно-цеховой системе производства молока?
1. Цех сухостойных коров,
2. Цех отела и осеменения
3. Цех раздоя и производства молока
4. Цех кормления
5. цех доения
6. цех отдыха

Правильный ответ: 123

Вариант задания 5.
Назовите основные технологии содержания ремонтного молодняка сельскохозяйственной птицы.
1. На подстилке
2. В клеточных батареях
3. На комбинированных полах
4. Боксовое
5. Свободновыгульное

Правильный ответ: 123

Вариант задания 6.
Назовите варианты клеточного способа содержания кроликов:
1. Наружно-клеточное содержание
2. Комбинированное содержание
3. Загонное содержание
4. Содержание в шедах и закрытых крольчатниках
5. Лагерное содержание

6. Выгульное содержание

Правильный ответ: 1234

Вариант задания 7.
Назовите способы содержания кроликов:
1. Клеточное
2. В «ямах»
3. Напольное
4. В «землянках»
5. В шедах

Правильный ответ: 135

Вариант задания 8.
Выберите породы норок:
1. Канадская
2. Советская шиншилла
3. Голубая
4. Черная
5. Скандинавская
6. Бабочка
7. Белый великан

Правильный ответ: 1345

Вариант задания 9.
Выберите породы кроликов:
1. Белый великан
2. Советская шиншилла
3. Бабочка
4. Зеркальный
5. Палевый
6. Белый широкогрудый

Правильный ответ: 123

Вариант задания 10.
Выберите породы индеек:
1. Пекинская
2. Белая широкогрудая
3. Зеркальная
4. Бронзовая широкогрудая
5. Северокавказская белая

Правильный ответ: 245

Тип заданий: установление соответствия

Вариант задания 1.
Установите соответствие пород свиней с направлением продуктивности
А. универсального направления продуктивности

Б. мясного направления продуктивности
В. сального направления продуктивности
1. Крупная белая, украинская степная белая, ливенская, сибирская северная, брейтовская, северокавказская и др.
2. Ландрас, дюрок, новая мясная, эстонская беконная, уэльс, уржумская
3. Крупная чёрная, беркширская, украинская степная рябая, мирогородская

Правильный ответ: А1Б2В3

Вариант задания 2.
Установите соответствие пород свиней с направлением продуктивности
А. молочного направления продуктивности
Б. пухового направления продуктивности
В. шерстного направления продуктивности
1. Придонская, оренбургская
2. Зааненская, горьковская, мегрельская
3. Советская шерстная, ангорская

Правильный ответ: А2Б1В3

Вариант задания 3.
Установите соответствие пород сельскохозяйственных птиц
А. Породы уток
Б. Породы индееек
В. Породы кур
1. Белая широкогрудая, бронзовая широкогрудая, северокавказская белая
2. Пекинская, белая московская, зеркальная
3. Леггорн, русская белая, суссенс, корниш, плимутрок

Правильный ответ: А2Б1В3

Тип заданий: тест на открытый ответ

Вариант задания 1.
Период образования и отдачи молока у самок млекопитающих животных это_____.

Правильный ответ: лактация.

Вариант задания 2.
Целенаправленный комплекс зоотехнических мероприятий, предусматривающих создание животным необходимых условий для получения максимальной мясной продуктивности это_____.

Правильный ответ: откорм.

Вариант задания 3.
Комплекс мероприятий, направленных на увеличение молочной продуктивности животных после отела это _____.

Правильный ответ: раздой.

3. Ситуационные задачи, расчетные задачи

Вариант задания 1.
Вычислить среднесуточный прирост молодняка черно-пестрой породы по следующим данным: живая масса при рождении - 37,95 кг, 1-месячном возрасте - 61,09 кг.

Правильный ответ: 771.

Вариант задания 2.
Вычислить абсолютный прирост молодняка черно-пестрой породы по следующим данным: живая масса при рождении - 37,95 кг, 4-месячном возрасте – 127,20 кг.

Правильный ответ: 89,25.

Вариант задания 3.
Определить количество молочного жира за лактацию по следующим данным: удой – 5400 кг, жирность – 3,85 %.

Правильный ответ: 207,9.

Вариант задания 4.
Определить количество молочного белка за лактацию по следующим данным: удой – 5400 кг, жирность – 3,25 %.

Правильный ответ: 175,5.

Вариант задания 5.
Определить убойный выход крупного рогатого скота по данным: убойная масса – 340 кг, предубойная масса – 540 кг.

Правильный ответ: 63.

Вариант задания 6.
Определить убойный выход свиней по данным: убойная масса – 68 кг, предубойная масса – 100 кг.

Правильный ответ: 68.

Вариант задания 7.
Определить настриг мытой шерсти по следующим данным: настриг шерсти – 6,5 кг, выход мытой шерсти – 57,5 %.

Правильный ответ: 3,7.

Вариант задания 8.
Определить выход мытой шерсти по следующим данным: настриг шерсти – 7,5 кг, настриг мытой шерсти – 5,5 %.

Правильный ответ: 73,3.

Б1.О.11	Методология и организация научных исследований в животноводстве

	(семестр: 2-3; промежуточная аттестация: зачет, экзамен)

Блок 1. Выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Назовите основные методы современных биологических и зоотехнических

исследований

1) научный эксперимент;

2) обследование, наблюдение, историческое сравнение, логический и экспериментальный;

3) пар-аналогов, министада, периодов, сбалансированных групп-аналогов,

параллельных групп-периодов, групп-периодов с обратным замещением;

Ответ: 2

2. Эксперимент это?

1) исследование явлений в создаваемых, точно регулируемых и

контролируемых условиях, позволяющих следить за ходом процесса и

ответными реакциями животных и воссоздать их при повторении условий;

2) наблюдение и описание явления с помощью органолептических приемов, различных приемов, аппаратов в естественной обстановке;

3) когда обобщаются приобретенные другими методами, факторы по той или иной теме или вопросу;

Ответ: 1

3. Какие виды экспериментов различают в зоотехнии?

1) пар-аналогов, министада, периодов, сбалансированных групп-

аналогов, параллельных групп-периодов, групп-периодов с обратным замещением;

2) лабораторный, научно-хозяйственный и производственный;

3) обследование, наблюдение, историческое сравнение,

логический и экспериментальный;

Ответ: 2

4. Он проводиться в обстановке типичной для того животноводческого

производства запросы которого удовлетворяются постановкой опыта и

позволяет оценить конечную технологическую эффективность. Это?

1) научный эксперимент;

2) производственный эксперимент;

3) научно-хозяйственный эксперимент;

4) лабораторный эксперимент;

Ответ: 3

5. Систематическое целенаправленное исследование объекта животных, явлений в том виде, в каком они существуют в природе и являются доступными восприятию человека это?

1) эксперимент;

2)обследование;

3) наблюдение;

4) историческое сравнение;

Ответ: 3

6. Наблюдение и описание явления с помощью органолептических приемов, различных аппаратов и приборов в естественной для объекта исследования обстановке это:

1) наблюдение;

2) обследование;

3) измерение;

4) эксперимент;

Ответ: 2

7. В каком случае измерения называются прямыми?

1) когда искомые величины определяют путем прямых измерений нескольких величин, функционально связанных с измеряемой величиной, и вычисляют по уравнению функциональной связи;

2) когда искомые величины определяют путем решения системы уравнений;

3) когда измерения проводят путем отсчета показаний на измерительном приборе;

4) когда две или несколько неоднородных величин измеряются одновременно для нахождения зависимости между ними;

Ответ: 3

8. В каком случае измерения называют косвенными?

1) когда искомые величины определяют путем прямых измерений нескольких величин, функционально связанных с измеряемой величиной, и вычисляют по уравнению функциональной связи;

2) когда искомые величины определяют путем решения системы уравнений;

3) когда измерения проводят путем отсчета показаний на измерительном приборе;

4) когда две или несколько неоднородных величин измеряются одновременно для нахождения зависимости между ними;

Ответ: 1

9. Процесс сравнения данной величины с каким-либо образцом (шаблоном), принятым за единицу это:

1) исследование;

2) измерение;

3) классификация;

4) обследование;

Ответ: 2

10. Различают следующие виды ошибок (погрешностей):

1) косвенные, прямые;

2) абсолютная, прямая;

3) абсолютная, относительная;

4) относительная, косвенная;

Ответ: 3

11. Метод, при котором изучаются и сопоставляются материалы, характеризующее в разное время животных стада, породы, популяции.

1) эксперимент;

2) наблюдение;

3) историческое сравнение;

4) логический;

Ответ: 3

12. На каком принципе построены все методы научных и научно-хозяйственных опытов?

1) принцип аналогичных групп;

2) принцип сравнения;

3) принцип случайности;

4) принцип групп-периодов;

Ответ: 2

13. Сколько групп формируют при изучении одного фактора методом пар-аналогов?

1) 1

2)* 2

3) 3

4) 4

Ответ: 2

14. Каких животных зачисляют в аналоги?

1) животных разного пола;

2) животных разного вида;

3) животных одного пола;

4) животных разной породы;

Ответ: 3

15. Различия по живой массе у молодняка свиней между аналогами не должны превышать(% к среднему):

1) 3;

2) 5;

3) 7;

4) 10;

Ответ: 2

16. Наибольшая разница возраста животных внутри групп при методе пар-аналогов для молодняка свиней, в % к среднему:

1) 2;

2) 5;

3) 10;

4) 15;

Ответ: 3

17. В чем заключается основная задача уравнительного периода метода пар-аналогов?

1) проверить состояние здоровья животных;

2) провести весь комплекс изучаемых факторов и контрольных измерений предусмотренных методикой опыта;

3) постепенное приспособление животных к условиям опытного режима кормления и содержания, и избежать стресса;

4) проверить аналогичность состава подобранных опытных и контрольной групп и пар-аналогов;

Ответ: 4

18. В чем заключается основная задача переходного периода метода пар-аналогов?

1) проверить состояние здоровья животных;

2) провести весь комплекс изучаемых факторов и контрольных измерений;

3) постепенное приспособление животных к условиям опытного режима кормления и содержания, и избежать стресса;

4) проверить аналогичность состава подобранных опытных и контрольной групп и пар-аналогов;

Ответ: 3

19. Минимальная длительность уравнительного периода:

1) не менее 7 дней;

2) не менее 14 дней;

3) не менее 1 мес;

4) не менее 2 мес;

Ответ: 2

20. Допускается ли перестановка животных из группы в группу в учетном (главном) периоде опыта?

1) нет;

2) да;

3) допускается в результате несчастного случая;

4) допускается по желанию исследователя;

Ответ: 3

21. Минимальная продолжительность переходного периода, в днях:

1) 5;

2) 7;

3) 10;

4) 14;

Ответ: 2

22. Допускается ли перестановка животных в уравнительном периоде метода пар-аналогов:

1) нет;

2) да;

3) допускается если больны или по другой причине не пригодны;

4) допускается по желанию исследователя;

Ответ: 3

23. По какому принципу ведется отбор животных в министадо?

1) принцип случайности;

2) принцип аналогов;

3) принцип групп-периодов;

4) принцип сравнения;

Ответ: 1

24. Кто предложил метод министада:

1) А.И. Овсянников;

2) А.П. Дмитроченко;

3) Е.А. Богданов;

4) С.С. Еленевский;

Ответ: 2

25. Сколько групп используют для опыта при методе периодов?

1) 1;

2) 2;

3) 3;

4) 4;

Ответ: 1

26. Минимальная длительность первого опытного периода при методе периодов (в днях):

1) 15;

2) 20-30;

3) 35-45;

4) > 60;

Ответ: 2

27. На каких животных следует проводить опыты методом периодов?

1) молодняке;

2) взрослых животных;

3) молодняк и взрослых животных;

Ответ: 2

28. Кем предложен метод периодов с обратным замещением

1) А.И. Овсянников;

2) А.П. Дмитроченко;

3) С.С. Еленевский;

4) Е.А. Богданов;

Ответ: 4

29. Минимальное число повторностей научно-хозяйственного опыта?

1) 4;

2) 3;

3) 2;

4) 1;

Ответ: 3

30. Технические науки-: это

1) комплекс наук, исследующих явления, важные для развития техники

2) исследующие явления и закономерности, связанные с человеком

3) исследующие явления, связанные с животным миром

Ответ: 1

31. Естественные науки - это

1) совокупность наук о природе

2) науки, изучающие развитие техники

3) науки, изучающие различные аспекты жизни человеческого общества

Ответ: 1

32. Зоотехния относится к области:

1) естественных наук

2) общественных наук

3) технических наук

Ответ: 1

33. Сельскохозяйственные науки относятся к области

1) естественных наук

2) общественных наук

3) технических наук

Ответ: 1

35. Патент на изобретение- документ

1) бессрочный документ

2) ограниченного срока действия

3) документ на 10 лет

Ответ: 2

36. Довод, используемый для доказательства обоснованности какого- либо

1) утверждения

2) концепция

3) гипотеза

4) аргумент

Ответ: 3

37. Концепция

1) система взглядов на что - либо

2) событие или явление

3) учение, система идей или принципов

Ответ: 1

38. Научный факт

1) событие или явление, которое является основанием для умозаключения или подтверждения

2) учение, система идей или принципов

3) система взглядов на что-либо

Ответ: 1

39. Научный метод

1) статистическая обработка данных

2) совокупность приемов и операций, используемых при построении системы научных знаний

3) графическое изображение результатов научных исследований

Ответ: 2

40. Наиболее распространенным в зоотехнических исследованиях является

метод

1) формализации

2) пар- аналогов

3) аксиоматический

Ответ: 2

41. Животные в зоотехнических опытах – это

1) объект исследования

2) предмет изобретения

3) цель исследования

Ответ: 1

42. Цитирование при публикации это-

1) часть исследования

2) добровольное решение автор

3)корректный учет мнений и использование результатов других работающих в этой отрасли

Ответ: 3

43. Авторское право возникает

1) с момента создания

2) момента регистрации

3) специального оформления

Ответ: 1

44. © -это знак

1) имя автора

2) охраны авторского права

3) специальный символ

Ответ: 2

Блок 2. Выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов; установление соответствия; установление правильной последовательности; тест на открытый ответ

1. К способам, позволяющим выразить регрессию графически относят:

1) построение эмпирических линий регрессии;

2) вычисление коэффициента регрессии;

3) составление уравнений регрессии;

4) построение регрессионной решетки.

Ответ: 1,3

2. Двусторонней регрессией является:

1) возможность изучения изменения x по y, и изменение y по x;

2) возможность изучения изменения x по изменению коэффициента

корреляции;

3) возможность изучения изменения z по y, и изменение y по z;

4) возможность изучения изменения y по изменению коэффициента корреляции.

Ответ: 1,3

3. Дисперсионный анализ может различаться:

1) по характеру градаций внутри факторов;

2) по доле выборки;

3) по числу анализируемых факторов;

4) работал английский математик:

5) Фишер;

6) Гальтон;

7) Пирсон;

Ответ: 1,3

4. Установите соответствие

1 Фишер	А Работал под псевдонимом Стьюдент
2 Гальтон	Б Разработал методы дисперсионного анализа
3 Госсет	В «Факты – это воздух ученого, без них вы никогда не сможете взлететь», автор слов
4 Павлов И.П.	Г Основатель биометрики

Ответ: 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В

5. Установите соответствие

1 Корреляционная связь	А метод определения связи между варьирующими признаками
2 Регрессия	Б численное значение одной переменной величины соответствует множеству значений другой переменной
3 Ковариация	В синонимом термина «средний квадрат отклонений вариант от средней арифметической»
4 Варианса	Г связующее звено между корреляционным и регрессионным анализом

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

6. Установите соответствие

1 Отрицательная корреляция	А когда между данными показателями различий нет
2 Положительная корреляция	Б увеличение одного признака соответственно связано с увеличением другого признака
3 Нулевая гипотеза	В увеличение одного признака соответственно связано с уменьшением другого
4 Множественная корреляци	Г зависимость изменения величины x от одновременного изменения величины y, z и т.д.

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

7. …– это предположение, при котором на основе ряда факторов делается вывод о существовании объекта, связи или причины явления, причем вывод этот нельзя считать вполне доказанным.

Ответ: Гипотеза

8. …– это логически обобщенное знание, концептуальная система знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную область действительности.
Ответ: Теория

9. ….– это изучение ответных реакций животных в специально создаваемых, регулируемых и контролируемых условиях.
Ответ: Зоотехнический эксперимент (опыт)

10. Совокупность, из которой отбирают определенную часть её элементов для совместного изучения, называется…
Ответ: генеральная совокупность

11. Отобранная часть генеральной совокупности для изучения называется …
Ответ: выборка

12. Исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований называется...
Ответ: разработка

13. …– это сложная теоретическая или практическая задача, способы решения которой неизвестны или известны не полностью.
Ответ: Проблема

14. Расставьте в правильной последовательности этапы научно-исследовательской работы:
1 Моделирование

2 Формулирование цели и задач исследования

3 Формулировка темы

4 Анализ и оформление результатов научных исследований

5 Экспериментальные исследования

6 Внедрение результатов и определение экономической эффективности

Ответ: 3-2-1-5-4-6

Блок 3. Ситуационные задачи, мини-кейсы, расчетные задачи и пр.

1. Коэффициент корреляции между изменением давления крови у женщин у и их возрастом х равен 0,2; σx = 3,0; σy= 2,0. В этом случае коэффициенты регрессии будут равны:
Ответ: 0,3 и 0,13;

2. Число степеней свободы в выборке включающей 41 вариант равняется:

Ответ: 40;

3: В случае если средняя арифметическая равна 6,8; варианса 0,8, коэффициент вараиции будет равен:

Ответ: 11, 76 / (0,8/6,8) х 100%;

4. Коэффициент корреляции между изменением давления крови у женщин у и их возрастом х равен 0,2; σх = 3,0; σу= 2,0. В этом случае
коэффициенты регрессии будут равны:
Ответ: 0,3 и 0,13;
5. Коэффициент корреляции между живым весом поросяту и их возрастом х равен 0,5; σх = 4,0; σу= 2,0. В этом случае коэффициенты регрессии будут равны:

Ответ: 1 и 0,25;

6. Число степеней свободы, которым характеризуется данная выборка равно 75. Объем выборки в этом случае равен:

Ответ: 76.

Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ
4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение
3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С
2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .

1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .
1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»

4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока
1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок
2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов
4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется
3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода
4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира
Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна

2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:

1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А
2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.
1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3

4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$$\boldsymbol{m = v \times p = 5000} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 5145} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока
4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003
1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках
3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .
1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование
Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .
1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент

3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения
1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы
3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных
4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это
1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока
3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта
3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока
4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.
Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС
2. 115 ºС
3. 130 ºС
4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока
2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра
Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость
2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания
2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация
Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция

2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,8}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,76}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.
В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,0}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,6}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3

соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С
4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени
3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток
2. 300 суток
3. 305 суток

4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко
2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного
4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет
1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций
3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций

Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?
1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%
4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл
2. 100-150 мл
3. 250-500 мл

4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.
1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0
4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин
2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон
Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %
4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими
2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом

1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию
Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией
Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко
1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/$см^3$

3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13
3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11
Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы
3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:

1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок
Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %
2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %
Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г

2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.

$$X = \frac{\mathbf{5500 \times 3,6}}{\mathbf{100}} = \mathbf{198,0}\ \text{кг}$$

Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%

Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1{,}027 \times 4{,}2}{3{,}8} = 3689{,}09 кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг
МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3{,}5}{3{,}4} = 3602{,}94 кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1{,}028 \times 4{,}1}{3{,}6} = 11707{,}77 кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.
В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,7}}{\mathbf{100}} = \mathbf{1,11}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 0,56 кг

2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,93}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .
1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5
2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло

3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .
1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт

4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения
2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание
2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление
Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.
Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая
4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны

1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности
1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция
2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг
2. 2,10 кг

3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{210}\ кг$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг
2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 100}\ л \times \mathbf{1031}\frac{кг}{\mathbf{м^3}} = \mathbf{103,1}\ кг$$
Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.
$\rho_м$ = 1031 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 2000}\ л \times \mathbf{1031}\frac{кг}{\mathbf{м^3}} = \mathbf{2062}\ кг$$
Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.

1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\rho_м$ = 29°А = 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 250}\ \text{л} \times \boldsymbol{1029}\frac{\text{кг}}{\text{м}^{\boldsymbol{3}}} \boldsymbol{= 257,25}\ \text{кг}$$
Ответ. Масса 250 л молока плотностью 29°А составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг
4. 1100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 1000}\ \text{л} \times \boldsymbol{1030}\frac{\text{кг}}{\text{м}^{\boldsymbol{3}}} \boldsymbol{= 1030}\ \text{кг}$$
Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. В какой период появилось скотоводство:
1. неолит
2. палеолит
3. пермский период
4. малозвайский период
Правильный ответ: 1.

2. Породы КРС молочной направленности:
1. холомогорская
2. сычевская
3. костромская
4. симментальская
Правильный ответ: 1.

3. Породы КРС двойной продуктивности:
1. симментальская порода
2. айширская порода
3. калмытская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

4. Порода КРС мясного направления продуктивности:
1. калмыцкая
2. сычевская порода
3. лимузинская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

5. Половая зрелость у крупного рогатого скота наступает в возрасте:
1. 12 - 13 месяцев
2. 6 месяцев
3. 8 месяцев
4. 1,5-2 года
Правильный ответ: 1.

6. Здоровым, крепким телятам дают в течение первого часа рождения молозиво по:
1. 2,5 - 3 кг
2. 1,5 - 2 кг
3. 4,5 - 5 кг
4. 5 кг и более
Правильный ответ: 2.

7. На какой срок составляется рацион кормления для коров:
1. на 1 месяц
2. на полугодие
3. на год
4. на декаду
Правильный ответ: 1.

8. Время от момента прекращения доения до следующего отела:
1. лактация
2. сухостой
3. сервис-период
4. запуск
Правильный ответ: 2.

9. В каком возрасте разделяют бычков от телочек:
1. 3 месяца
2. 5 месяцев
3. 2 недели
4. сразу после рождения
Правильный ответ: 2.

10. По отдельным видам выращивания мясной продуктивности период выращивания и откорма подразделяют на:
1. 4 периода

2. 6 периодов
3. 3 периода
4. 5 периодов
Правильный ответ: 4.

11. Сколько длится профилакторная фаза:
1. 60-90
2. 20-30
3. 30-40
4. 50-70
Правильный ответ: 2.

12. Оптимальный возраст убоя КРС, мес.:
1. 20
2. 14
3. 30
4. 12
Правильный ответ: 1.

13. Самая нежная мышца всей туши животного:
1. шейная
2. вырезка
3. бедренная косая
4. спинная
Правильный ответ: 2.

14. К какому направлению относится калмыцкая порода:
1. мясной
2. молочный
3. двойной продуктивности
4. комбинированный
Правильный ответ: 1.

15. Сколько длится сухостойный период, дней:
1.70
2. 65
3. 60
4. 75
Правильный ответ: 3.

16. Говяжий жир имеет температуру плавления:
1. 35-45° С
2. 45-50° С
3. 50-55° С
4. 55-60° С
Правильный ответ: 2.

17. Калорийность мяса зависит в первую очередь от содержания в нем:
1. жира
2. белка
3. углеводов
4. азота

Правильный ответ: 1.

18. Длительность сервис периода у коров, дней:
1. 80
2. 90
3. 85
4. 75
Правильный ответ: 1.

19. Какая из пород коров относится к двойной (комбинированной) продуктивности:
1. ярославская
2. голштинская
3. сычевская
4. калмыцкая
Правильный ответ: 3.

20. Структура рациона определяется:
1. соотношением кормов
2. сбалансированным кормлением
3. рациональным кормлением
4. учетом всего количества сухого вещества
Правильный ответ: 1.

21. В каком возрасте кастрируют бычков, предназначенных для нагула:
1. в 5 - 6 месяцев
2. в 1,5-2 года
3. в возрасте 1 месяца
4. не кастрируют
Правильный ответ: 1.

22. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:
1. 4 группы
2. 6 групп
3. 8 групп
4. 9 групп
Правильный ответ: 1.

23. За сколько дней до отела корову переводят в предродовою секцию:
1. 1-2
2. 3-4
3. 5-7
4. 8-10
Правильный ответ: 3.

24. Длительность переходного периода от пастбищного к стойловому, дней:
1. 1-3
2. сразу
3. 21-28
4. 15-20
Правильный ответ: 3.

25. Какой минимальный уровень прироста крупного рогатого скота в сутки при нагуле:

1. 100 г
2. 500 г
3. 700 г
4. 1200 г
Правильный ответ: 3.

26. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к 4 группе не относят:
1. быков
2. волов и коров
3. молодняк
4. телят от 14 дней до 3- мес.
Правильный ответ: 4.

27. Запрещается забой животных на мясо до:
1. 10-дневного возраста
2. 14- дневного возраста
3. 30-дневного возраста
4. 3 месяцев
Правильный ответ: 2.

28. В период нагула следует придерживаться определенного режима пастьбы в сутки:
1. 4 часа
2. 8 часов
3. 14 часов
4. 24 часа

Правильный ответ: 3.

29. Через какое время встает теленок на ноги при нормальных родах:
1. ч/з 30-40 мин
2. 1-2 часа
3. 24 часа
4. 10 дней
Правильный ответ: 1.

30. Сколько раз проводят взвешивание коров:
1. 2 раза в год
2. ежемесячно
3. один раз в год
4. один раз за 5 лет
Правильный ответ: 3.

31. К зеленым кормам относят:
1. сено
2. трава пастбищ
3. корнеплоды
4. бобово-злаковые смеси
Правильный ответ: 2.

32. Сколько раз кормят в день коров:
1. 1 раз
2. 4 раза

3. 3 раза
4. 2 раза
Правильный ответ: 3.

33. Что такое экстерьер:
1. тип телосложения
2. внешний вид животного
3. направление продуктивности
4. классификация
Правильный ответ: 2.

34. Какова роль гликогена в составе мяса?:
1. Участвует в созревании мяса после убоя
2. Участвует в образовании цвета мяса после убоя
3. Участвует в образовании вкуса мяса после убоя
4. Участвует в образовании консистенции мяса после убоя
Правильный ответ: 1.

35. Что понимаете под индексом телосложения:
1. характеристика животного
2. отношение промеров, выраженного в процентах
3. масть
4. происхождение
Правильный ответ: 2.

36. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 4 сут
3. 7 сут
4. 12 сут
Правильный ответ: 4.

37. Мечение животных:
1. учет продукции
2. 5 выращивание молодняка
3. нанесение числовых меток
4. книга плем. учета
Правильный ответ: 3.

38.Минимальный профилактический период «отдыха» помещения в профилактории для телят, дней:
1. 1 - 2
2. 3 - 5
3. 6 - 7
4. 8 - 9
Правильный ответ: 2.

39.За сколько дней до отела корову переводят в предродовую секцию:
1. 1 - 2
2. 3 - 4
3. 5 - 7

4. 7 - 9
Правильный ответ: 3.

40. Какая температура в градусах по Цельсию соответствует нормативной для телят в профилактории:
1. +10
2. +15
3. +18
4. +25
Правильный ответ: 3.

41. Воспроизводство это:
1. увеличение численности скота
2. количество телят
3. стельность коров
4. полноцснное кормление
Правильный ответ: 1.

42. Живая масса телок крупных пород перед воспроизводством должна быть не менее....:
1. 340-350 кг
2. 250-280 кг
3. 290-320 кг
4. 360-380 кг
Правильный ответ: 1.

43. Какая продолжительность сухостойного периода для коров является оптимальной:
1. 2 мес
2. 1,5 мес
3. 3 мес
4. 3,5 мес
Правильный ответ: 1.

44. С какого возраста телятам включают в рацион сено:
1. с четвертой декады
2. со второй декады
3. с шестой декады
4. с восьмой декады
Правильный ответ: 1.

45. Через какое время после рождения начинают скармливать телятам молозиво?:
1. не позднее 2 часов
2. не позднее 3 часов
3. не позднее 4 часов
4. не позднее 5 часов
Правильный ответ: 1.

46. Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует...:
1. клетчатка
2. сырой протеин
3. сырой жир
4. минеральные вещества

Правильный ответ: 1.

47. Недостаток какого элемента в рационе является основной причиной заболевания молодняка сельскохозяйственных животных анемией:
1. железа
2. фосфора
3. йода
4. марганца
Правильный ответ: 1.

48. При какой высоте травостоя начинают выпас скота:
1. 1-2 см
2. 6-10 см
3. 12-15 см
4. 20-21 см
Правильный ответ: 3.

49. Какой витамин образуется в кормах и синтезируется в организме животного под воздействием ультрафиолетового облучения:
1. витамин D (кальциферол)
2. витамин Е (токоферол)
3. витамин К (филлохинон)
4. витамин А (ренитол)
Правильный ответ: 1.

50. В первый месяц жизни теленка кормят в день:
1. 3 раза
2. 4 раза
3. 5 раза
4. 6 раза
Правильный ответ: 1.

51. С месячного возраста теленка можно перевести на … кормление:
1. 2 кратное
2. 3 кратное
3. 4 кратное
4. 5 кратное
Правильный ответ: 1.

52. К концентрированным кормам теленка приучают с ….. возраста:
1. с 10 – 12 дневного возраста
2. с 14 дневного
3. с 5-6 дневного
4. 20-30 дневного
Правильный ответ: 3.

53.Какие из перечисленных кормов содержат наибольшее количество клетчатки:
1. солома озимых зерновых злаков
2. солома яровых злаков, сено, силос
3. зерно кукурузы, пшеницы, овса, ячменя
4. клубнеплоды, патока кормовая
Правильный ответ: 1.

54. Какая кислота является основным естественным консервантом при силосовании кормов:
1. молочная
2. масляная
3. уксусная
4. пропионовая
Правильный ответ: 1.

55. Первый раз осеменение телки рекомендуется проводить через:
1. 12-14 часов
2. 14-16 часов
3. 16-18 часов
4. 18-20 часов
Правильный ответ: 1.

56. Ко 2-му сорту свинины относятся:
1. задняя часть и голяшка
2. рулька, голяшка и пашина
3. рулька и голяшка
4. рулька и голяшка и окорок
Правильный ответ: 3.

57. Не допускается к реализации, а идет на промпереработку свинина:
1. V категории
2. IV категории
3. без категорий
4. II категории
Правильный ответ: 2.

58. Мясо на подвесные пути размещают с интервалами между тушами (полутушами):
1. 3-5 см
2. 3-6 см
3. 3-7 см
4. 3-8 см
Правильный ответ: 1.

59. На одном погонном метре подвесного пути туши (говяжьи) при охлаждении размещают:
1. 2-3
2. 3-4
3. 4-5
4. 5-6
Правильный ответ: 1.

60. Мускулы, мало работающие при жизни животного окраски:
1. яркой
2. более светлой
3. самой темной
4. самой светлой
Правильный ответ: 2.

61. Правильно охлажденное мясо в тушах (полутушах) имеет:
1. корочку подсыхания
2. корочку высыхания
3. корочку замораживания
4. корочку подмораживания
Правильный ответ: 1.

62. Продолжительность созревания мяса при температуре 18-20^{o}С в тушах крупного рогатого скота не менее:
1. 24
2. 48
3. 72
4. 96
Правильный ответ: 2.

63. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 5 сут
3. 7 сут
4. 9 сут
Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В состав туши входят ткани:
1. мышечная
2. жировая
3. костная
4. соединительная
Правильный ответ: 1, 2,3, 4.

2. Весь процесс производства мяса занимает:
1. выращивание
2. доращивание
3. откорм
4. убой
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Пищевая ценность мяса характеризуется содержанием в нем питательных веществ:
1.белка
2. жира
3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1, 2.

4. Различают жировая ткань:
1. подкожную
2. мышечную
3. внутримышечную жировую
4. соединительную

Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Укажите типы откорма крупного рогатого скота:
1. силосный откорм
2. откорм на барде
3. откорм на зеленых кормах
4. мясной откорм
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Доброкачественное мороженное мясо:
1. при ударе издает ясный звук
2. на разрезе его видны мелкие кристаллы льда
3. поверхность гладкая
4. покрытая инеем, на разрубе бледно-розового цвета
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Качество вторично замороженного мяса резко снижается оно делается:
1. сухим
2. грубым
3. невкусным
4. вкусным
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При прикосновении пальцем к поверхности вторично замороженного мяса его цвет:
1. не изменяется
2. остается темно-красным
3. изменяется
4. остается темно-розовым
Правильный ответ: 1, 2.

9. Оценку туш по категориям осуществляют в соответствии с требованиями, делят на категории:
1. В
2. К
3. Г
4. З
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. На полутушах, четвертинах и отрубах не допускается наличия:
1. побитостей
2. кровоподтеков
3. срывов подкожного жира
4. мышечной ткани
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

11. Консистенцию продуктов определяют:
1. надавливанием
2. разрезанием
3. разжевыванием
4. вымачиванием
Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. категория А - с массовой долей мышечной ткани в продукте от 80 до 100 % включительно
2. категория Б - от 60 до 80 % включительно
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2, 3.

13. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60 %
2. категория Б - от 40 до 60 %
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2.

14.Применят копчение:
1. горячее
2. холодное
3. дымовое
4. без дымовое
Правильный ответ:1, 2, 3, 4.

15. Поверхность фарша на разрезе правильно прокопченных колбас:
1. гладкая
2. блестящая
3. невзрачная
4. шероховатая
Правильный ответ:1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Скелетная мускулатура с костями и прилегающей к ним жировой и соединительнотканной тканей это_____.
Правильный ответ: мясо.

2. Отделение мяса мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок это _____.
Правильный ответ: жиловка.

3. Усвояемость жиров мяса зависит от температуры плавления (говяжьего) _____ %.
Правильны ответ: 94.

4. Преобладающим видом ткани в составе туши убойных животных является – _____.
Правильны ответ: мышечная.

5. Какое мясо по термическому состоянию отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами_____?
Правильный ответ: охлажденное.

6. Как изменяется белок соединительной ткани - коллаген при тепловой обработке превращается в_____.
Правильный ответ: глютин.

7. По развитию мышечной ткани, отложению мышечного и подкожного жира, по степени выступания костей скелета определяют _____ мяса.
Правильный ответ: упитанность.

8. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят _____ категории.
Правильный ответ: 2.

9. Чем обусловлена разная усвояемость жиров мяса? От температуры _____.
Правильный ответ: плавления.

10. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них насыщенных жиров?_____.
Правильный ответ тугоплавкость.

11. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них ненасыщенных жиров? _____.
Правильный ответ: легкоплавкость.

12. Что происходит при тепловой обработке с белком соединительной ткани - эластином?_____.
Правильный ответ: ничего.

13. Для получения высококачественной говядины используют полутуши и четвертины, охлажденные до температуры в толще мышцы не ниже минус 1,5°С и не выше _____°С.
Правильный ответ: 4.

14. Величина pH, измеренная на длиннейшей мышце спины (*m. Longissimus dorsi*) через 24 ч после убоя и при реализации, должна составлять от _____ до _____ед. pH включительно.
Правильный ответ: 5,5 до 5,8

15. _____ идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).
Правильный ответ: мраморность.

16. _____- вид термообработки, при котором продукты пропитывают коптильными веществами, получаемыми в виде коптильного дыма в результате неполного сгорания древесины.
Правильный ответ: копчение.

17. Колбасные батоны варят в универсальных термодымовых камерах до достижения температуры в центре батона _____°С.
Правильный ответ: 70±2.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий Технология производство говядины по системе «корова – теленок»:
а. максимальная продолжительность использования и содержания коров с приплодом и ремонтного молодняка;
б. использование сезонных туровых отелов;
в. содержание взрослого скота в зимний период в помещениях облегченного типа;
г. интенсивное доращивание и откорм молодняка на специализированных площадках

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление соответствия
Установите соответствия:

1. Количественные показатели мясной продуктивности	а. живая и убойная масса, убойный выход
2. Качественные показатели мясной продуктивности	б. состав туши по отрубам, соотношение в ней мышечной, жировой и костной тканей, химический, фракционный состав, калорийность мяса, аминокислотный состав белка и жирнокислотный состав жира длиннейшей мышцы спины и общей пробы

Правильный ответ:1-а; 2-б.

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. Водосвязывающая способность мяса - это способность удерживать определенное количество воды.
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории ($\%_{отх}$ - 26,4%).
Правильный ответ: 26,4 кг.
2. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-й категории. ($\%_{отх}$ - 29,5%).
Правильный ответ: 70,5 кг.
3. При обработке говяжьей туши получено 45 кг жира-сырца. Определить выход топленого жира. (по таблице 19 находим, что нормы выхода жира к массе жира-сырца составляют 75%, при этом получается от 8-10% шкварок).
Правильный ответ: 33,75 кг
4. После обработки свинины жирной было решено 350 кг сала перетопить с целью получения топленого жира. (по таблице 19 находим, что выход жира составит 80%).
Правильный ответ: 280 кг.
5. На перерабатывающее предприятие поступила говяжья туша 1-ой категории массой 180 кг. Рассчитать, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить. (по таблице 12 рассчитываем, что выход толстого края составит 1,7%).
Правильный ответ: 3,06 кг.
6. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории. (согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%).

Правильный ответ:46,5 кг.
7. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 23 кг. (согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд % отходов и потерь при холодной обработке составляет 14%.)
Правильный ответ: 19,78 кг.
8. Определим массу брутто говядины I категории, если при разделке выход мякоти составил 150 кг. (используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % массе мяса на костях)», находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 26,4%).
Правильный ответ: 203,8 кг.
9. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 1:24. Какой процент в фарше составляет говядина?
Правильный ответ: 4%.
10. На начало мая на доращивание находилось 150 бычков живой массой 30 т. На конец месяца они имели живую массу 33 т. Рассчитать среднесуточный прирост живой массы одной головы за месяц (г). (31 кормо-дней).
Правильный ответ: 645 г.
11. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, удаленного от мясокомбината на расстояние 130 км. В товарно-транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг. (Примечание: скидка с живой массы для коров второй половины стельности 10%; скидка на «навал» –1%.)
Правильный ответ: 513 кг.

Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Соотношение каких промеров характеризует типы свиней по продуктивности:
1. обхват груди и длина туловища
2. обхват груди и высота в холке
3.обхват груди и ширина груди
4. высота в холке и длина туловища
Правильный ответ: 1.

2. В каком возрасте молодые свиноматки переводятся в половозрастную группу «основные свиноматки»:
1.16... 17 месяцев
2. 6...8 месяцев
3. 9... 10 месяцев
4. 11...12 месяцев
Правильный ответ: 1.

3. Укажите максимально возможное число опросов свиноматки за год:
1.2,5
2.1,5
3.1,8

4. 2,2
Правильный ответ: 1.

4. Как определяется молочность свиноматок:
1. по массе гнезда в 21-дневном возрасте поросят
2. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день опороса свиньи- 3. по массе поросят-отъемышей в возрасте 40 дней
4. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день
Правильный ответ: 1.

5. Живая масса поросенка при рождении составляет в среднем:
1. 1,0 ...1,3 кг
2. 0,5...0,9 кг
3. 1,5...2 кг
4. 2,2...2,5 кг
Правильный ответ: 1.

6. Молочность свиноматок за лактацию составляет в среднем:
1. 200-250 кг
2. 50-100 кг
3. 110-150 кг
4. 270-350 кг
Правильный ответ: 1.

7. Продолжительность лактации свиноматок в среднем составляет:
1. 60 дней
2. 30 дней
3. 90 дней
4. 120 дней
Правильный ответ: 1.

8. Многоплодие – это:
1. число родившихся животных
2. количество живых поросят при рождении
3. общее поголовье за год
4. поросята за три опороса
Правильный ответ: 2.

9. Скороспелая мясная порода создана с участием:
1. кахиб
2. ахиб
3. полтавский мясной тип
4. дюрок
Правильный ответ: 4.

10. При создании породы дюрок использованы породы:
1. крупная белая
2. ландрас
3. китайская красная
4. крупная черная
Правильный ответ: 4.

11. Внешний вид животного – это:
1. экстерьер
2. конституция
3. генотип
4. фенотип
Правильный ответ: 1.

12. Животные нежной плотной конституции характеризуются:
1. легкой головой
2. густой щетиной
3. тонкой, плотной кожей
4. обильной подкожной жировой клетчаткой
Правильный ответ: 4.

13. Интерьер – это:
1. внутреннее строение организма
2. фенотип
3. генотип
4. внешнее строение организма
Правильный ответ: 1.

14.Все породы свиней по направлению продуктивности делят на:
1. 4 группы
2. 3 группы
3. 2 группы
4. 1 группа
Правильный ответ: 2.

15. Свиньи по упитанности подразделяются на:
1. 8 категорий
2. 5 категорий
3. 3 категории
4. 4 категории
Правильный ответ: 2.

16.Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к:
1. 4 категории
2. 1 категории
3. 2 категории
4. 3 категории
Правильный ответ: 3.

17. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся:
1. 2 категории
2. 3 категории
3. 4 категории
4. 1 категория
Правильный ответ: 2.

18. Кариотип свиней представлен:

1. 60 хромосомами
2. 38 хромосомами
3. 62 хромосомами
4. 72 хромосомами
Правильный ответ: 2.

19. За период супоросной у взрослых свиноматок увеличения массы тела в среднем представляет:
1. 10 - 20 кг
2. 30 - 50 кг
3. 60 – 75 кг
4. 60 – 78 кг
Правильный ответ: 2.

20. Свиньи лучше усваивают измельченное зерно размером частей:
1. до 1 мм
2. 1-2 мм
3. 4-5 мм
4. 2-5 мм
Правильный ответ: 2.

21. Главным условием нормирования кормления свиней является:
1. объем корма
2. масса корма
3. энергия корма, протеин (аминокислотная), минеральный, витаминный питательность
4. протеин (аминокислотная)
Правильный ответ: 3.

22. Дефицит белка в кормах и его неполноценность приводит к:
1. гибели свиней
2. снижение уровня производительности
3. продолжение срока поросной
4. рахит
Правильный ответ: 2.

23. Оптимальное соотношение Са к Р в рационах свиноматок должно быть таким:
1. 1,1 : 1
2. 3 : 1
3. 4 : 1
4. 5 : 1
Правильный ответ: 1.

24. Желательной консистенцией корма для взрослых свиноматок является:
1. сухая
2. влага
3. что использовалась при выращивании их в возрасте ремонтных свинок
4. жидкая
Правильный ответ: 3.

25. Отложение азотистых веществ в организме поросных свиноматок зависит от такого фактора:

1. сроку поросной
2. породы свиней
3. типа рациону
4. биологической ценности протеина корма.
Правильный ответ: 1.

26. Беконный откорм – это получение такого продукта как:
1. свинина высшего качества
2. сало
3. сочного нежного мяса
4. шпик
Правильный ответ: 3.

27. Если перед вами свиное мясо высшего качества с тонкими прослойками жира между волокнами мяса. На каком откорме находилось животное до убоя:
1. мясном
2. жирном (сальном)
3. беконном
4. мясо-сальном
Правильный ответ: 3.

28. Назовите биологическую особенность свиней, если животные способны проявлять охоту и оплодотворяться независимо от сезона года:
1. скороспелость
2. полиэтничность
3. многоплодие
4. одноплодие
Правильный ответ: 2.

29. Биологическая особенность свиней рожать по 10-12 поросят называется:
1. скороспелость
2. многоплодие
3. эффективность использования кормов
4. полиэтичность
Правильный ответ: 2.

30. Какой период супоросности у свиноматок:
1. 3 мес. и 3 недели
2. 3 мес. и 3 дня
3. 3 мес. 3 недели 3 дня
4. 3 мес. 3 недели 3 дня. 3 мин.
Правильный ответ: 3.

31. Мясную продуктивность после забоя определяют по:
1. убойной массой, массой крови, массой кожи, выходом туши
2. убойной массой, убойным выходом, выходом туши
3. убойной массой, выходом туши, качеством мяса
4. выходом туши, качеством мяса
Правильный ответ: 4.

32. Укажите продолжительность эмбриогенеза в среднем у свиней (суток):
1. 340

2. 170
3. 114
4. 305
Правильный ответ: 1.

33. Кормление свиноматок нормируют по ____ показателям:
1. 26
2. 27
3. 28
4. 29
Правильный ответ: 1.

34. От чего зависит потребность свиней в переваримом протеине:
1. от физиологического состояния
2. от возраста и живой массы
3. от физиологического состояния и живой массы
4. от возраста и живой массы
Правильный ответ: 3.

35. Избыток жира приводит к:
1. ухудшается рост и развитие
2. ухудшается мясо и сало
3. ухудшается активность ферментов
4. ухудшается продуктивность
Правильный ответ: 2.

36. Как устанавливают упитанность свиней:
1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
Правильный ответ: 4.

37. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:
1. по живой массе и качеству мяса
2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
Правильный ответ: 3.

38. К 3- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2. туши свиней -молодняка с толщиной шпика 3,0 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 2.

39. До 2 - й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 3 см
2. свиньи беконные и молодняк не менее 2 см

3. кабаны и свиноматки не более 2 см
4. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
Правильный ответ: 1.

40. К 1- й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 1.

41. К 5- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк толщина шпика не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. поросята - молочники толщина шпика без ограничений
4. мясные свиньи и молодняк толщина шпика не более 2 см
Правильный ответ: 3.

42. Что такое крупон:
1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней
Правильный ответ: 4.

43. Что такое нутровки туш:
1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры
Правильный ответ: 3.

44. Автолиз – это:
1. микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период
2. ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3. микробиологические процессы
4. ферментативные процессы
Правильный ответ: 2.

45. Созревание мяса – это:
1.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загара
Правильный ответ: 1.

46. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1. испорченное
2. свежий
3. сомнительной свежести
4. несвежее
Правильный ответ: 3.

47. Исследование мяса на свежесть начинают с:
1. учитывая поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. микробиологических исследований
4. гистологических исследований
Правильный ответ: 2.

48. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
2. упитанность, внешний вид
3. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
4. только на внешний вид и цвет туши
Правильный ответ: 1.

49. Для улучшения товарного вида свиных туш применяют следующую операцию:
1. забеловка
2. нутровка
3.распиловка
4. разрезание
Правильный ответ: 1.

50. Спинной отруб туши свиные называется:
1. рулька
2. корейка
3. окорок
4. карбонат
Правильный ответ: 2.

51. Потери массы мяса за счет испарения влаги составляют в зависимости от способов охлаждения:
1. от 1 до 2,8%.
2. от 1 до 2,9%.
3. от 1 до 3,0%.
4. от 1 до 3,1%
Правильный ответ: 1.

52. Правильно охлажденное мясо характеризуется наличием корочки подсыхания, цвет:
1. бледно-розовый
2. ярко-красный
3. темно-красный
4. светло-красный

Правильный ответ: 1.

53. Существует следующие технологии содержания свиней:
1. датская и канадская
2. шведская и канадская
3. шведская и датская
4. эстонская и канадская
Правильный ответ: 1.

54. Разведение свиней по канадской технологии удобно тем, что в сооружении размерами 11х33 м можно содержать:
1. до 250 голов
2. до 255 голов
3. до 260 голов
4. до 2265 голов
Правильный ответ: 1.

55. В крупных свиноводческих хозяйствах выращивание свиней на мясо осуществляется по:
1. трехфазной технологии
2. четырехфазной технологии
3. пятифазной технологии
4. шестифазной технологии
Правильный ответ: 1.

56. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 285 минут
2. 286 минут
3. 287 минут
4. 288 минут
Правильный ответ: 1.

57. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 806 минут
2. 807 минут
3. 808 минут
4. 809 минут
Правильный ответ: 1.

58. Хрячки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 1.

59. Свинки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 2.

60. Высшая форма племенной работы, позволяющая поддерживать генеалогическую структуру породы, создавать внутри породы консолидированные в наследственном отношении однородные группы высокопродуктивных животных, обеспечивающие генетический прогресс в популяции (разведение):
1. линейное
2. заводское
3. промышленное
4. двухпородное
Правильный ответ: 1.

61. Скрещивание осуществляют путем последовательного скрещивания пород:
1. четырёхпородное ротационное
2. трехпородное скрещивание
3. переменно (возвратное) скрещивание
4. простое двухпородное скрещивание
Правильный ответ: 1.

62. Данный вид скрещивания применяют для повышения продуктивности товарных животных, поставляемых на убой:
1. промышленное
2. заводское
3. простое двухпородное скрещивание
4. переменно (возвратное) скрещивание
Правильный ответ: 1.

63. Спаривание родственных особей:
1. инбридинг
2. кровосмешение
3. близкий инбридинг
4.умеренный инбридинг
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Коренные породы Европы:
1. короткоухие
2. смешанные
3. длинноухие
4. дикие
Правильный ответ: 2, 3.

2. В процессе одомашнивания свиней улучшены воспроизводительные функции:
1. увеличены половые ритмы
2. плодовитость
3. живая масса
4. время полового созревания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

3. Порядок оценки свиней при бонитировке по:
1. развитию

2. экстерьеру
3. продуктивностью
4. происхождению
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. При создании породы ландрас использованы породы:
1. крупная белая
2. местные датские свиньи
3. белая короткоухая
4. беркшир
Правильный ответ: 1, 2.

5. Конституция – это:
1. совокупность экстерьера и интерьера
2. взаимосвязь строения и функций организма как единого целого
3. совокупность фенотипа и генотипа
4. совокупность генотипа и экстерьера
Правильный ответ: 1, 2.

6. Воспроизводительные качества зависят от:
1. породы
2. типа телосложения
3. типа кормления
4. метода разведения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. К откормочным качествам относят:
1. прирост живой массы
2. скороспелость
3. затраты корма
4. длина туши
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. К мясным качествам относят:
1. длина туши
2. масса задней трети полутуши
3. прирост живой массы
4. скороспелость
Правильный ответ: 1, 2.

9. Воспроизводительные способности хряка-производителя оценивают по:
1. количеству эякулята
2. густоте спермы
3. подвижности сперматозоидов
4. количеству возможных садок
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Процент эффективных случек – это:
1. отношение оплодотворенных самок к числу осемененных
2. отношение осемененных самок к числу оплодотворенных
3. процент оплодотворяемости
4. процент прохолоста

Правильный ответ: 1, 3.

11. Сальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. крупной черной породой
2. ландрас
3. миргородской
4. датская
Правильный ответ: 1, 3.

12. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. уржумской
2. ландрас
3. эстонской беконной.
4. датская
Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. муромской
2. крупной белой породой
3. ландрас
4. датская
Правильный ответ: 1, 2

14. Поросятам в молочный период лучше давать поджаренные зерна такого вида растений (2 элементы):
1. ячменю
2. пшеницы
3. гречихи
4. овса
Правильный ответ:1, 2.

15. В настоящее время определены периоды отъема поросят от маток: сверхранний, при котором поросята находятся под маткой:
1. до 20-го дня
2. ранний – до 21–45-го
3. традиционный – до 56–60-го дня
4. поздний – до 60–65-го дня
Правильный ответ:1, 2, 3.

16. Жир - сырец получен при забое свиней перетапливается следующими способам:
1. холодного прессования
2. горячего копчения
3. сухой способ
4. мокрый способ
Правильный ответ: 3, 4.

17. Консервирование жира свиней проводится следующими методами:
1. перетопка
2. прессование
3. замораживание
4. соленье

Правильный ответ: 1, 3, 4.

18. До изготовления колбас не допускаются такие виду шпига:
1. с желтым цветом
2. от боровов
3. с признаками порчи и ослизнения
4. с признаками ослизнения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

19. Качество мясного бульона определяют:
1. при варке по запаху
2. прозрачности, цвету
3. вкусу
4. состоянию жира
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

20. Бульон свежего мяса:
1. ароматный, прозрачный
2. приятный на вкус
3. с крупными каплями жира, собирающимися на поверхности большими скоплениями,
4. вкус жира характерный для данного вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

21. Бульон из мяса сомнительной свежести:
1. неароматный
2. мутный
3. с затхлым привкусом
4. мелкие капли жира обладают неприятным привкусом и затхлым запахом
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

22. Бульон из несвежего мяса:
1. мутный
2. с хлопьями
3. приятный на вкус
4. прозрачный
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ определение племенной ценности свиней на основании результатов оценки их по совокупности признаков путем осмотра животных и анализа записей племенного учета..
Правильный ответ: бонитировка.

2. Откорм потомства племенных хряков и свиноматок в контролируемых условиях среды с целью оценки их по откормочным и мясным качествам _____откорм свиней.
Правильный ответ: контрольный.

3. Совокупность технологических приемов производства поросят _____ свиней.
Правильный ответ: воспроизводство.

4. Способность свиноматки продуцировать молоко в подсосный период, определяемая по массе гнезда в возрасте 21 день и по росту поросят до отъема _____ свиноматки.
Правильный ответ: молочность.

5. Процесс родов у свиноматки _____.
Правильный ответ: опорос.

6. Период выращивания поросят от рождения до отъема _____ период.
Правильный ответ: подсосный.

7. Совокупность параметров физического, химического и микробиологического состояния воздушной среды в зоне размещения свиней_____ свинарника.
Правильный ответ: микроклимат.

8. Совокупность признаков, характеризующих туши свиней по содержанию мяса и жира _____. качества свиней.
Правильный ответ: мясные.

9. Отношение массы туши без внутренних органов, головы и ног к предубойной массе свиней, выраженное в процентах _____ выход туши свиней.
Правильный ответ: убойный.

10. Условное выделение групп свиней, различающихся по возрасту, массе, полу, воспроизводительному циклу и направлению продуктивности это_____ свиней.
Правильный ответ: категория.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие между термином и определением

1. многоплодие	а. количество живых нормальных поросят
2. плодовитость	б. количество поросят, которое свиноматка дает за свою жизнь
3. крупноплодность	в. масса поросенка при рождении
4. потенциальное многоплодие	г. количество овулировавших яйцеклеток

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности
Организация племенной работы
1. племзаводы
2. репродукторы
3. племрепродукторы
4. откорм
5. станция по искусственному осеменяю свиней
Правильный ответ:

а	б	в	г	д
1	2	3	4	5

Тип заданий: выбор верно/неверно
Существует следующие системы содержания свиней в зависимости от продолжительности и периодичности пребывания их вне помещений
Безвыгульная, выгульная, лагерная
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить зачетную живую массу 12 туш второй категории упитанности массой 960 кг. Примечание: коэффициенты перевода убойной массы на живую массу: – для свиней 2 категории упитанности – 1,54.
Правильный ответ:1478,4 кг.
2. Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. ($\%_{отх}$ -14,8 %).
Правильный ответ: 58,6 кг.
3. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 19:1. Какой процент в фарше составляет свинина?
Правильный ответ: 5 %.
4. Определить вес свиньи. Промеры: длина туловища свиньи будет равно 70 сантиметров, обхват под лопатками составит 84 сантиметра, коэффициент будет равен 142.
Правильный ответ: 41,4 кг.
5. Определить убойный выход при живом весе свиньи 80 кг, туши без ног и субпродуктов (исключая почки) – 56 кг.
Правильный ответ: 70 %.
6. Определить массу потерь и отходов при разделке свинины мясной на мякоть, если получено 40 кг свинины массой брутто. (% отходов при разделке свинины мясной, по таблице 6 равен 14,8%).
Правильный ответ: 5,92 кг.
7. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, масса туши 120 кг. Определить массу мякоти.
Правильный ответ: 103,2 кг.
8. При разделке свинины получили отходы, которые составили 13,5%, масса туши 120 кг. Определить массу отходов.
Правильный ответ: 16,2 кг.
9. Потери при разделке составили 0,5%, масса туши 120 кг. Определить потери в кг.
Правильный ответ: 0,6 кг.
10. Рассчитать количество опоросов от основной свиноматки за год, который складывается из холостого - 21, супоросного - 114, подсосного – 35 периодов.
Правильный ответ: 2,14.
11. Рассчитать необходимое количество основных свиноматок, гол.:
количество опоросов от основной свиноматки – 2,14 деловой выход поросят на опорос от основной матки – 10,4, деловой выход поросят от проверяемой матки – 9,3, количество проверяемых маток в расчете на одну основную – 1,2, потребность в поросятах для хозяйства 10798 гол.
Правильный ответ: 323.

Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет с оценкой)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Влажность подстилочного материала в птичнике составляет не больше, %:
1. 15
2. 20
3. 25
4. 30
Правильный ответ: 2.

2. Широкое развитие птицеводство в нашей стране получило после … года, когда было принято постановление Совета народных комиссаров о развитии промышленного птицеводства:
1. 1850
2. 1860
3. 1930
4. 1990
Правильный ответ: 3.

3. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение:
1.фенотип
2. гетерозис
3.генотип
4.генофонд
Правильный ответ: 2

4. В общей сложности в мире производится … млн тонн мяса птицы:
1.100
2. 190
3. 296
4. 350
Правильный ответ: 3

4. Экономические расчеты выращивания бройлеров с использованием интенсивных технологий и передовой опыт убедительно свидетельствуют о том, что:
1. наиболее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
2. наименее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
3. равноценно эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
4. эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
Правильный ответ. 1.

5. Современные гуси произошли от:
1. дикого серого гуся.
2. дикого белого гуся
3. дикого черного гуся
4. дикого красного гуся
Правильный ответ. 1.

6. Японцы разводят перепелок уже … лет, но остальной мир узнал об этом относительно недавно (в бывшем Советском Союзе их начали выращивать лишь в 60-х годах):
1. 150 лет
2. 50 лет
3. 200 лет
4. 250 лет
Правильный ответ: 3.

7. Путем _____ и прощупывания птиц определяют наличие или отсутствие тех или иных признаков, степень их выраженности и соответствие требованиям, предъявляемым к данной части тела:
1. осмотра
2. фальсификации
3. эксперимента
4. пропуска
Правильный ответ: 1.

8. Птицеводство – это … выгодная и скороспелая отрасль животноводства:
1. наиболее
2. наименее
3. равная
4. наилучшая
Правильный ответ: 1.

9. Скрещивая самцов одной линии с самками другой и наоборот, получают:
1. инбридинг
2. аутбридинг
3. кроссы
4. отдаленная гибридизация
Правильные ответы: 3.

10. Эта порода была создана немецкими селекционерами во второй половине 19 века. Считают, что при их создании использовались кохинхины, которых скрещивали с местными рамельслоерскими курами. Птица имеет тонкий, легкий костяк, красивую форму, оригинальное серебристо-пятнистое оперение с ярким отчетливым рисунком, из-за чего эту породу часто называют гамбургской серебристой:
1. минорка
2. гамбургская
3. корниш
4. плимутрок
Правильный ответ: 2.

11. Для получения мяса сегодня преимущественно выращивают бройлерных уток. Наибольшей популярностью пользуется утка, которая была выведена во Франции, эти птицы быстро набирают вес, максимальная масса такой утки составляет 4,5 кг:
1. Башкирская утка
2. Благоварская
3. Стар-53
4. Фаворит
Правильный ответ: 3.

12. Мясные индюки классифицируются на … категории:
1. 2
2. 3
3. 5
4. 7
Правильный ответ. 2.

13. Выживаемость молодняка у хороших бройлеров находится в пределах …%:
1А. 70-75%.
2. 85-95%
3. 95-98%.
4. 75-85%.
Правильный ответ. 2.

14. Кур общепользовательного направления продуктивности (породы, породные группы) бонитируют по живой массе и сохранности в 18-недельном возрасте и по показателям матерей:
1. яйценоскости,
2. массе яиц,
3. проценту вывода цыплят
4. Все ответы верны.
Правильный ответ. 4.

15. Сперму у петухов получают проведением массажа живота, клоаки и спины в течение:
1. 3-4 сек
2. 5-6 сек
3. 60 сек
4. 90 сек
Правильный ответ: 2.

16. При наличии хорошо затемненного помещения и удовлетворительного прибора для просвечивания просматривать яйца кур можно через 15-18 часов прогревания при температуре не ниже …:
1. 20
2.15
3.36
4. 37,5
Правильный ответ: 4.

17. Цыплят кормят часто - … раз в сутки, взрослых кур - два раза, причем в зимнее время им необходимо скармливать зерно на ночь, так как оно медленно переваривается:
1. 3, 4.
2. 5, 6.
3. 2, 3.
4. 7, 8.
Правильный ответ. 2.

18. Кормление сельскохозяйственной птицы — один из важнейших производственных процессов, обеспечивающих эффективность отрасли, который основывается на … методах и приемах.
1. научных
2. исторических

3. мониторинг
4. сравнительно-описательных
Правильный ответ: 1.

19. Премиксы –
1. это однородная смесь измельченных до необходимой крупности витаминов, минералов и наполнителя, применяемая для обогащения рациона или отдельных его компонентов.
2. технологическое понятие, означающее предварительно смешанные сухие компоненты, дозируемые в микроколичествах.
3. добавки из витаминов, минералов, антиоксидантов и биологически активных веществ.
4. все ответы верны.
Правильный ответ: 4.

20. Средняя продолжительность формирования куриного яйца составляет:
1. 24...25 часов
2. 17... 18 часов
3. 19...20 часов
4. 27...28 часов
Правильный ответ: 1.

21. Возрастом половой зрелости у самок птицы считают:
1. в день снесения первого яйца
2. в момент наступления линьки
3. в момент вывода цыплят
4. в момент окончания линьки
Правильный ответ: 1.

22. Масса куриных яиц, пригодных для инкубации, должна составлять...
1. 52-70 г
2. 75-80 г
3. 38-45 г
4. 99-112 г
Правильный ответ: 1.

23. Мощность яичной птицефабрики определяется...
1. среднегодовым поголовьем кур-несушек
2. среднегодовым производством пищевых яиц
3. валовым производством яиц (0)
4. производством яиц на среднегодовую несушку
Правильный ответ: 1.

24. Что называют кроссами в промышленном птицеводстве
1. промышленные линейные гибриды
2. потомство, полученное от скрещивания птицы разных пород
3. потомство, полученное от скрещивания птицы разных видов
4. потомство, полученное от скрещивания родительских форм линейной или гибридной птицы
Правильный ответ: 1.

25.Укажите срок использования кур-несушек промышленного стада
1. 12 месяцев
2. 6 месяцев

3. 18 месяцев
4. 24 месяца
Правильный ответ: 1.

26. Укажите срок выращивания цыплят-бройлеров на мясо
1. 6 ... 8 недель
2. 3 ... 4 недели
3. 10 ... 12 недель
4. 3 ... 4 месяца
Правильный ответ: 1.

27. Укажите срок инкубирования куриных яиц
1. 21 день
2. 19 дней
3. 23 дня
4. 25 дней
Правильный ответ: 1.

28. От чего зависит деление куриных яиц на категории
1. сроков снесения яиц
2. массы яиц
3. оплодотворенности яиц
4. загрязненности яиц
Правильный ответ: 1.

29. Укажите оплодотворяемость яиц у кур, %:
1. 80-85
2. 50-60
3. 60-70
4. 70-80
Правильный ответ: 1.

30. Укажите оплодотворяемость яиц у водоплавающей птицы, %:
1. 60-65
2. 80-90
3. 50-60
4. 40-50
Правильный ответ: 1.

31. Укажите, по какому основному показателю определяют яичную продуктивность птицы?
1. масса яйца
2. яйценоскость на среднюю курицу-несушку
3. интенсивность яйцекладки
4. выход яйцемассы
Правильный ответ: 4.

32. Укажите, что понимают под половой зрелостью кур-несушек?
1. возраст снесения первого оплодотворенного яйца
2. возраст наступления пика яйценоскости
3. возраст снесения первого яйца
4. возраст перевода молодок во взрослое стадо

Правильный ответ: 3.

33. Укажите, что понимают под циклом яйцекладки?
1. число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва
2. число яиц, снесенных за первую неделю яйцекладки
3. число яиц, снесенных за 40 недель жизни
4. число яиц, снесенных за 72 недели жизни
Правильный ответ: 1.

34. По каким признакам можно определить свежесть яйца?
1. по индексу формы яйца
2. по высоте и диаметру воздушной камеры
3. по числу пор скорлупы
4. по наличию «насечки» на скорлупе
Правильный ответ: 2.

35. Индекс формы это:
1. отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах
2. отношение диаметров на тупом и остром концах яйца
3. отношение диаметра пуги к диаметру яйца
4. отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %
Правильный ответ: 4.

36. Градинки крепятся:
1. к скорлупе;
2. в среднем плотном слое белка
3. в наружном жидком слое белка
4. к белковой оболочке
Правильный ответ: 2.

37. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?:
1. тумак
2. «кровяное кольцо»
3. старое яйцо
4. красюк
Правильный ответ: 4.

38. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см^3):
1. 1,075
2. 1,070
3. 1,085
4. 1,1.
Правильный ответ: 1.

39. Где больше пор на скорлупе яйца? :
1. на остром конце;
2. на тупом конце;
3. с боку;
4.на всей поверхности яйца поры расположены равномерно
Правильный ответ: 2.

40. Как называется надскорлупная оболочка, покрывающая яйцо? :

1. халазий
2. латебра
3. алантоис
4. кутикула
Правильный ответ: 4.

41. Где расположена латебра? :
1. в белке
2. в желтке
3. на желтке
4. вблизи от воздушной камеры
Правильный ответ: 2.

42. Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:
1. глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения
2. по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения
3. по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе
4. по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статям тела
Правильный ответ: 1.

43. Какой вид птицы имеет такую стать тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди? :
1. гуси
2. индюки
3. куры
4. утки
Правильный ответ: 2.

44. Укажите, где у птицы расположены нитевидные перья? :
1. по всему телу
2. на голове
3. на спине
4. на груди
Правильный ответ: 1.

45. Укажите, где у птицы расположены кисточковые перья? :
1. на копчике
2. на голове
3. на груди
4. на шее
Правильный ответ: 1.

46. Что понимается под семейством в птицеводстве? :
1. комплекс сочетающихся линий и их гибридов, полученных по определенным схемам скрещивания
2. группа птицы, состоящая из самца, спаривающейся с ним самки и их потомства
3. группа птицы, состоящая из самца, спаривающихся с ним самок и их потомства
4. это птица одинакового происхождения, проверенная по качеству потомства
Правильный ответ: 3.

47. Метод селекции, основанный на отборе лучших семей и отдельных высокопродуктивных особей птицы для дальнейшего разведения называется:
1. семейной селекцией
2. комбинированной селекцией
3. тандемной селекцией
4. массовой селекцией
Правильный ответ: 2.

48. Какой вид скрещивания применяется для увеличения выхода яиц и мяса? :
1. воспроизводительное скрещивание;
2. поглотительное скрещивание;
3. промышленное скрещивание;
4. вводное скрещивание
Правильный ответ: 3.

49. Укажите, как определяют массу яиц в птицеводстве? :
1. массу яиц в птицеводстве не определяют;
2. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 72 недель;
3. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 30-52 недель;
4. определяют индивидуально путем взвешивания нескольких снесенных яиц в возрасте 30 недель
Правильный ответ: 3.

50. Какую окрасу имеют куры породы минорка? :
1. белую
2. черную
3. красную
4. золотистую
Правильный ответ: 2.

51. Что принято называть мясным шротом? :
1. мясо, измельченное на волчке с диаметром- отверстий решеток 16...25 мм
2. мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80 г
3. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм
4. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм
Правильный ответ: 1.

52. Панированные полуфабрикаты - это... :
1. нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке
2. мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши
3. нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши
4. мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе
Правильный ответ: 1.

53. Порционные полуфабрикаты - это... :
1. мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
2. мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу

3. продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

54. Рубленые полуфабрикаты - это... :
1 котлеты, бифштексы, шницели и другие полуфабрикаты с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
2. мясо, нарезанное на куски определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
3. мясные изделия из одного или двух кусков одинаковых по массе и размеру с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

55. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:
1. 72 +/- 1 °С
2. 75 +/- 1 °С
3. 40...50 °С
4. 85...90 °С
Правильный ответ: 1.

56. Полукопченая колбаса - это... :
1. колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке
2. колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжительной сушкой
3. колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой
4. колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой
Правильный ответ: 1.

57. Сосиски и сардельки относятся к... :
1. вареным колбасным изделиям
2. варено-копченым колбасам (0)
3. фаршированным колбасам (0)
4. мясным паштетам (0)
Правильный ответ: 1.

58. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к.... :
1. нарушению консистенции и перегреву фарша
2. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции
3. повышению влагоудерживающей способности мяса
4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса
Правильный ответ: 1.

59. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:
1. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты
2. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты
3. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты
4. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты

Правильный ответ: 1.

60. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:
1. обжарка-варка-охлаждение
2. варка-охлаждение-копчение
3. обжарка-варка-охлаждение-копчение
4. обжарка-варка-копчение
Правильный ответ: 1.

61. Цель применения осадки при производстве колбас:
1. уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки
2. удаление влаги и воздуха из колбас
3. происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки
4. закрепление окрашивания фарша
Правильный ответ: 1.

62. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий:
1. осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку
2. обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем
3. осадку, обжарку, варку, копчение и сушку
4. осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку
Правильный ответ: 1.

63. Операция шприцевания колбасных батонов- это.... :
1. набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
2. неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха
3. вторичное измельчение фарша на волчках
4. формование мясных хлебов
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какие из перечисленных методов индивидуального мечения птиц используются для изучения их миграций? :
1. кольцевание
2. искусственная окраска оперения, методы «отпечатков пальцев» (основанные на определении индивидуальных особенностей ДНК), методы идентификации особи по индивидуальным особенностям звуковых сигналов
3. установка индивидуальных передатчиков
4. применение крылометок
Правильный ответ: 1, 3, 4.

2. Укажите, у каких видов птицы хорошо развит половой диморфизм? :
1. уток
2. индеек
3. кур
4. уток и гусей.
Правильный ответ: 2, 3.

3. Что такое колбасный фарш? :
1. смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий
2. мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
3. мясо подвергнутое измельчению и посолу
4. мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки
Правильный ответ: 1, 4.

4. Овоскопирование дает возможность определить такие внутренние пороки яйца как:
1. «выливка», «малое пятно»,
2. «присушка», большое пятно»,
3. «красюк», «тумак»
4. «кровяное кольцо»,
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. При нарушении технологии и режима хранения яичных порошков могут появляться следующие дефекты:
1. низкая растворимость
2. высокая кислотность
3. потемнение цвета
4. изменение вкуса
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Основные части яйца:
1. Белок
2. Углеводы
3. Желток
4. Скорлупа
Правильный ответ: 1, 3, 4.

7. К нестандартным яйцам относятся:
1. с массой менее 40 г
2. Хранившиеся более 20 суток
3. с повреждённой скорлупой без признаков течи «выливки»
4. С массой более 65 г
Правильный ответ: 1, 3.

8. Скорлупа защищает содержимое яйца:
1. От света
2. От механических повреждений
3. От испарения влаги
4. От микробного заражения
Правильный ответ: 2, 3, 4.

9. На штампе диетических яиц указывают:
1. Вид яйца
2. Категорию
3. Наименование птицефабрики
4. Дату сортировки
Правильный ответ: 1, 4.

10. Транспортная маркировка включает манипуляционные знаки:

1. «Осторожно, хрупкое»
2. «Беречь от солнечного света»
3. «Верх, не кантовать»
4. «Зажимать здесь»
Правильный ответ: 1, 3.

11. В зависимости от вида механического повреждения или микробиологических процессов, а также возможности использования яйца подразделяют на:
1. Пищевые неполноценные
2. С техническим браком
3. Столовые
4. Отборные
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. Современное птицеводство характеризуется отработанной _____ получения (производства) яиц.
Правильный ответ: технологией.

2. _____ это создание специализированных сочетающихся линий, получение прародительских и родительских форм гибридов.
Правильный ответ. гибридизация.

3. Одна из основных задач, которые сейчас решаются в мире специалистами в области птицеводства, – продление продуктивного периода кур-несушек. Некоторые зарубежные специалисты для решения этой задачи предлагали отпускать кур на _____ выпас.
Правильный ответ: вольный.

4. Технология производства мяса бройлеров основана на использовании птицы высокопродуктивных бройлерных кроссов, содержания ее в капитальных птичниках с регулируемыми условиями внешней среды, кормлении сухими высокопитательными _____, применении ресурсосберегающего оборудования.
Правильный ответ: комбикормами.

5. Современное промышленное производство гусят-бройлеров должно развиваться на использовании гибридной птицы, получаемой путем скрещивания специализированных пород и линий, проявляющих эффект_____.
Правильный ответ: гетерозиса.

6. Промышленное производства мяса индеек предусматривает _____ интенсивное выращивание гибридных индюшат в помещениях с регулируемым микроклиматом.
Правильный ответ: круглогодовое.

7. Экстерьер, или _____ формы и признаки строения тела сельскохозяйственной птицы, связан с ее конституцией и хозяйственно-полезными качествами.
Правильный ответ: внешние.

8. Результаты скрещивания проверяют на сочетаемость линий по качеству _____.
Правильный ответ: потомства.

9. К _____ породам кур относятся белый леггорн (гибридные несушки этой породы дают до 300 и более яиц в год), русские белые, куропатчатые леггорны, минорки и некоторые другие:
Правильный ответ: яичным.

10. Все породы уток являются потомками обыкновенной_____, продуктивные характеристики были сильно изменены в ходе одомашнивания и планомерной селекции.
Правильный ответ: кряквы.

11. В основном _____ разводят на мясо, у многих пород вес и общие размеры остались от диких предков, но бройлерные птицы превосходят по весу диких предков.
Правильный ответ: цесарок.

12. Мечение животных имеет целью установить индивидуальный _____ имеющегося в х-ве поголовья скота и помочь организовать работу по отбору и подбору животных.
Правильный ответ: учёт.

13. Все корма животного происхождения, не прошедшие _____ обработку, перед скармливанием необходимо проваривать для уничтожения патогенной и условно патогенной микрофлоры.
Правильный ответ: тепловую.

14. Система нормированного кормления предусматривает прежде всего обеспечение _____ потребности птицы в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах, сохранение ее здоровья.
Правильный ответ: физиологической.

15. Контроль полноценности кормления по ветеринарно-зоотехническим и биохимическим показателям являются частью комплексной оценки питательности - _____.
Правильный ответ: рационов.

16. Для выращивания цыплят второго возраста от 31 до … дней используются клеточные батареи КБМ-2.
Правильный ответ: 60.

17. Неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха _____
Правильный ответ: штриковка.

18. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____
Правильный ответ: шпарка

19. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем _____
Правильный ответ: опалка.

20. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног _____
Правильный ответ: потрошение.

21. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок _____

Правильный ответ: нутровка.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствия:

1. Совокупность всех свойств и признаков организма, его реализованный генотип имеет следующее определение	а. фенотип
2. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение	б. гетерозис
3. Символом CV помечают	в. коэффициент вариации

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Укажите последовательность расположения отделов яйцевода:

а. белковая часть

б. матка

в. воронка

г. перешеек

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 -а,2 - б, 3 - в, 4 - г.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Куры промышленного стада с суточного возраста и до конца эксплуатации находятся в клеточных батареях:

1. Верно.

2. Неверно.

Правильный ответ: 1.

2. Важным направлением дальнейшего динамичного развития птицеводства является повышение конкурентоспособности отрасли за счет освоения инновационных разработок в сфере глубокой переработки мяса птицы и яиц:

1. Верно

2. Неверно

Правильный ответ: 1.

3. В птицеводстве известен лишь один пример хозяйственного использования межвидовых гибридов - мулардов (гибрид мускусной утки с домашней):

1. Верно.

2. Неверно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных

I категории. (процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%).
Правильный ответ: 57,5 кг.
2. Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг. (процент общих отходов и потерь составляет 26,1%).
Правильный ответ: 184,75 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи. (масса мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%).
Правильный ответ: 103,03 кг.
4. Определить массу брутто кур полупотрошеных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. (выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке, составляет 68,9%).
Правильный ответ: 14,5 кг.
5. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 70 кг кур, полу потрошеных 2 категории (процент субпродуктов, отходов и потерь кур полу потрошеных 2 категории равен 30%).
Правильный ответ: 21 кг.
6. Поступило 30 кг гусей полупотрошеных 2 категории. Определить массу нетто (выход тушки при холодной обработке 66%).
Правильный ответ: 19,8 кг.
7. Определите количество мякоти без кожи, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода мякоти без кожи у гусей полупотрошеных I категории - 50 %).
Правильный ответ: 40 кг.
8. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода пищевых обработанных субпродуктов у гусей полупотрошеных I категории - 23 %).
Правильный ответ: 18,40 кг.
9. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория? (процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%).
Правильный ответ: 25,12 кг.
10. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг? (процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %).
Правильный ответ: 13,72 кг.
11. Определить массу нетто при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории (процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %).
Правильный ответ: 11,79 кг.

ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

ОПК-5.1 Знать: документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности

ОПК-5.2 Уметь: оформлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ОПК-5.3 Иметь практический опыт: оформления документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве

	(семестр: 4; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
Какую информацию можно получить, выполнив команду Файл - Свойства?
1. Название документа
2. Тип документа
3. Дату создания
4. Все выше перечисленное

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 2.
Какое устройство Не используется для долговременного хранения информации:
1. Жесткие магнитные диски
2. Процессор
3. Дискеты
4. Компакт-диски (CD-ROM)

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 3.
Любая информация хранится во внешней памяти в виде:
1. Программ
2. Документов
3. Таблиц
4. Файлов

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 4.
Вычисления в Excel производятся над…
1. Статусной строкой
2. Строкой функций
3. Строкой формул
4. Произвольными строкой или столбцом

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 5.
Как называется документ в программе Excel?
1. Рабочая таблица
2. Книга
3. Страница
4. Лист

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 6.
Чтобы в текстовый документ вставить ссылку, нужно перейти по следующим вкладкам:
1. Вставка – Вставить ссылку – Создание источника;

2. Файл – Параметры страницы – Вставить ссылку;
3. Ссылки – Вставить ссылку – Добавить новый источник.
4. Вставка – Параметры страницы – Вставить ссылку;

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 7.
Чтобы быстро вставить скопированный элемент, следует воспользоваться такой комбинацией клавиш:
1. Ctrl + V;
2. Ctrl + C;
3. Ctrl + X.
4. Ctrl + L

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 8.
Чтобы в текстовый документ вставить формулу, необходимо перейти по таким вкладкам:
1. Файл – Параметры страницы – Вставить формулу
2. Вставка – Символы – Формула
3. Вставка – Иллюстрации – Вставить формулу
4. Вставка – Параметры страницы – Вставить ссылку

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 9.
MS Word – это:
1. Текстовый редактор
2. Электронная таблица
3. Управление базами данных
4. Текстовая таблица

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 10.
Как удалить фрагмент текста?
1. Установить курсор в нужное место текста и нажать клавишу ENTER
2. Выделить фрагмент текста и нажать клавишу DELETE
3. Выделить фрагмент текста и нажать клавишу Insert
4. Выделить фрагмент текста и нажать клавишу ENTER

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 11.
Для загрузки программы MS Word необходимо…
1. В меню Пуск выбрать пункт Документы, в выпадающем подменю щелкнуть по строке MicrosoftWord
2. В меню Пуск выбрать пункт Выполнить и в командной строке набрать MicrosoftWord
3. В меню Пуск выбрать пункт Программы, в подменю щелкнуть по позиции MicrosoftOffice, а затем — MicrosoftWord
4. Набрать на клавиатуре MicrosoftWord и нажать клавишу Enter

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 12.
Текстовый редактор — это:
Варианты ответа:
1. Программное обеспечение, используемое для создания приложений
2. Прикладное программное обеспечение, используемое для создания текстовых документов и работы с ними
3. Прикладное программное обеспечение, используемое для автоматизации задач бухгалтерского учета
4. Прикладное программное обеспечение, используемое для создания таблиц и работы с ними

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 13.
Основными функциями редактирования текста являются…
1. Ввод текста, коррекция, вставка, удаление, копирование, перемещение
2. Проверка правописания
3. Выделение фрагментов текста
4. Установка межстрочных интервалов

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 14.
Параметры страницы текущего документа задается при помощи команды меню…
1. Файл
2. Сервис
3. Вид
4. Формат

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 15.
Щелчок на кнопке сворачивания окна приводит в Windows:
1. К удалению окна с рабочего стола с сохранением в панели задач соответствующей кнопки
2. К удалению окна и соответствующей кнопки из панели задач к закрытию окна
3. К удалению окна и появлению значка на рабочем столе
4. К удалению окна с рабочего стола с без сохранения в панели задач соответствующей кнопки

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 16.
Для перехода от одной работающей программы к другой необходимо в Windows:
1. Все ответы правильные
2. Щелкнуть в любом месте окна необходимой программы
3. Выбрать в панели задач кнопку необходимого окна
4. Нажать клавиши Alt/Tab

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 17.
Документ, созданный с помощью Word, может содержать:
1. Текст
2. Формулы
3. Таблицы
4. Все ответы правильные
5. Рисунки
Правильный ответ: 4.

Вариант задания 18.
С помощью какой клавиши можно переместить курсор в конец текущей строки в Word?
1. HOME
2. PageUp
3. PageDown
4. END
Правильный ответ: 3.

Вариант задания 19.
С помощью какой клавиши можно переместить курсор в начало текущей строки в Word?
1. HOME
2. END
3. PageUp
4. PageDown

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 20.
Для выделения слова в тексте в Word необходимо сделать:
1. 1 щелчок на слове
2. 1 щелчок перед словом
3. 2 щелчка на слове
4. 1 щелчок после слова

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 21.
Форматирование текста в Word - это: выбор типа и размера шрифта, стиля оформления (курсив, полужирный, подчеркнутый). Что еще ?
1. Перемещение фрагмента
2. Вставка рисунка
3. Все ответы правильные
4. Выравнивание фрагмента

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 22.
С помощью какого пункта меню в MS Excel можно выполнить фильтрацию данных?
1. Вид
2. Сервис
3. Правка
4. Данные

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 23.
Каким значком начинается сообщение об ошибке в MS Excel?
1. # решетка
2. $
3. &
4. @

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 24.
Как называется документ MS Excel?
1. Документ
2. Книга
3. Таблица
4. Лист

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 25.
Для чего предназначено приложение MS Excel?
1. для работы с числовыми данными
2. для обработки графических объектов
3. для создания презентации
4. для набора текстов

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 26.
Что произойдет после выбора в MS PowerPoint команды «Скрыть слайд»?
1. Слайд не будет отображаться в режиме «Сортировщик слайдов».
2. Текст слайда не будет отображаться в области структуры в режиме «Обычный».
3. Слайд будет скопирован в буфер обмена и удалён из данной презентации.
4. Слайд не будет отображаться в полноэкранном показе.

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 27.
Как выделить слайды в «Сортировщике слайдов» MS PowerPoint через один?
1. Щёлкая по слайдам с нажатой клавишей Shift.
2. Щёлкая по слайдам с нажатой клавишей Ctrl.
3. Использовать команду Правка-Выделить и задать номера слайдов.
4. Выделять можно только несколько подряд идущих слайдов.

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 28.
Интернет – это:
1. Локальная сеть
2. Корпоративная сеть

3. Глобальная сеть
4. Региональная сеть

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 29.
Компьютеры, самостоятельно подключенные к Internet, называются:
1. Серверами
2. Хост-компьютерами
3. Маршрутизаторами
4. id адрес
Правильный ответ: 1.

Вариант задания 30.
Для работы в сети через телефонный канал связи к компьютеру подключают:
1. Адаптер
2. Сервер
3. Модем
4. Коммутатор
Правильный ответ: 4.

Вариант задания 31.
Информационно-аналитическая система «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов предназначена
1. Для расчета рационов КРС с целью уменьшения их стоимости, при сбалансированности всех питательных элементов в рационе, что позволяет снизить затраты на производство продукции животноводства, повысить срок службы животных и, в результате, повысить экономическую эффективность животноводства.
2. Для создания замкнутого цикла обработки информации по крупному рогатому скоту молочной продуктивности в хозяйстве. Накопление данных первичного учета позволяет получать из программы полную информацию по каждому животному и управлять стадом.
3. Для учета, анализа, хранения и обработки информации по крупному рогатому скоту мясного направления продуктивности.
4. Для учета и обработки информации по крупному рогатому скоту мясного направления продуктивности.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 32.
Одна из важнейших функций ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов» это
1. Минимизация себестоимости кормового рациона
2. Оперативное управление производством
3. Контроль за динамикой развития животных.
4. Контроль за динамикой роста животных.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 33.
ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов» позволяет:
1. Проводить анализ существующего рациона, расчет премикса, рассчитывает оптимальный рацион с учетом ограничений по дачам каждого корма, ограничениям по

питательности рациона, учетом соотношений между заданными элементами питательности, учетом заданной структуры рациона.
2. Работать с радиоэлектронными идентификационными метками RFID и идентификационными чипами (микроскопическими электронными устройствами).
3. Рассчитать по дачам каждого корма, рассчитывать оптимальный рацион с учетом ограничений по питательности рациона и проводить оперативный мониторинг состояния стада.
4. Рассчитывать оптимальный рацион с учетом ограничений по питательности рациона и проводить оперативный мониторинг состояния стада.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 34.
Разработчиком ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов» является
1. Организация по производству программ «RACION» Воронежской области
2. «Региональный центр информационного обеспечения племенного животноводства Ленинградской области «ПЛИНОР»
3. Отечественная компания «ГИБРИН» по расчету рационов для сельскохозяйственных животных Липецкая область
4. ВНИИплем Московская область

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 35.
Версия программного комплекса задач ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов» является
1. Система взаимосвязанных задач (модулей), обеспечивающих решение различных проблемных аспектов кормления сельскохозяйственных животных
2. Система обеспечения быстрой обратной связи с оператором по кормлению о точности дозирования корма
3. Система планирования зоотехнических мероприятий, диагностика животных, проблемных вопросов по кормлению животных
4. Система планирования зоотехнических мероприятий

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 36.
«Оптимизационный расчет» в программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» позволяет
1. Позволяет найти необходимые условия кормления для обеспечения заданной продуктивности, сохранения здоровья и долголетия животных, поддержания функция воспроизводства
2. Оценить реально существующий в условиях сельхозпредприятия фактический рацион, является наиболее простым решением.
3. Импортировать информацию о группах животных, данных по молоку (счетчики, молочные танки, дни проведения анализа, возраст животных, период раздоя, процент стельности, срок стельности, номер лактации) из различных устройств и программ по управлению стадом.
4. Спрогнозировать продуктивность животных.

Правильный ответ: А.

Вариант задания 37.
Справочник «Корма» в ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы». Расчет кормовых рационов» представлен
1. Сведениями о кормах хозяйства, изменения питательности кормов в соответствии с данными лабораторных исследований.
2. Параметрами животного (группы животных), рассчитываются нормы кормления, задаются ограничения по выбранным показателям.
3. Информацией, где делаются резервные копии, проводится проверка базы, регистрируются пользователи.
4. Информацией о поголовье животных в хозяйстве.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 38.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» как называется вкладка, где задаются параметры животного (группы животных), рассчитываются нормы кормления и ограничения по выбранным показателям?
1. «Корма»
2. «Сервис»
3. «Нормы»
4. «Режим»

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 39.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» как называется режим, где производится заполнение и корректировка справочников кормов, типов кормления, групп кормов, соотношений между элементами, а также расчет и анализ рациона, свод и сравнение рационов?
1. Режим «РАЦИОН»
2. Режим «КОДИФИКАТОРЫ»
3. Режим «СЕРВИС»
4. Режим «ОТЧЕТЫ»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 40.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» верно ли утверждение: «Корма из стандартного справочника в окне выделены серым (темным) цветом и закрыты для редактирования»?
1. Неверно
2. Верно

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 41.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» какую команду следует выполнить, чтобы в «Справочнике кормов» найти силос кукурузный?
1. Выбрать группу кормов «Сочные» и подгруппу «Консервированные из трав»
2. Выбрать группу кормов «Грубые» и подгруппу «Прочие грубые»
3. Выбрать окно «Структура» и группу кормов «Сочные»

4. Выбрать окно «Структура» и группу кормов «Грубые»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 42.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» ккакую команду следует выполнить, чтобы в «Справочнике кормов» найти жмых подсолнечный?
1. Выбрать группу «Концентрированные»
2. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Жмыхи»
3. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Жмыхи и шроты»
4. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Отходы промышленного производства»

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 43.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» какую команду следует выполнить, чтобы в «Справочнике кормов» найти мелассу?
1. Выбрать группу «Кормовые добавки» и подгруппу «Кормовая патока».
2. Выбрать группу «Отходы промышленного производства» и подгруппу «Свекло-сахарное производство».
3. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Свекло-сахарное производство».
4. Выбрать группу «Кормовые добавки» и подгруппу «Свекло-сахарное производство».

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 44.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» какую команду следует выполнить, чтобы в «Справочнике кормов» найти соль поваренную?
1. Выбрать группу «Кормовые добавки» и подгруппу «Минеральные добавки».
2. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Минеральные добавки».
3. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Кормовые добавки».
3. Выбрать группу «Кормовые добавки» и подгруппу «Концентрированные».

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 45.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» как называется фильтр, при котором на экране появляются корма, добавленные в справочник пользователем или сдублированные (скопированные) из стандартного справочника?
1. «Пользовательские»
2. «Собственные»
3. «Часто используемые»
4. «Текущие»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 46.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» фильтр, при котором на экране появляются корма, имеющие признак собственного производства, который ставится в дополнительной вкладке «Производство»

1. «Пользовательские»
2. «Собственные»
3. «Часто используемые»
4. «Архивные»

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 47.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» фильтр, при котором на экране появляются корма, имеющиеся в наличии в хозяйстве.
1. «Пользовательские»
2. «Собственные»
3. «Часто используемые»
4. «Текущие»

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 48.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» фильтр, при котором на экране появляются корма, прошлых лет, но которые не следует удалять из базы, чтобы впоследствии можно было провести анализ изменения питательности кормов.
1. «Пользовательские»
2. «Собственные»
3. «Часто используемые»
4. «Архивные»

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 49.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» вы внесли в справочник данные по питательности кормов, полученные из агрохимлаборатории. Какой фильтр вам необходимо выбрать для отображения добавленных кормов?
1. «Пользовательские»
2. «Собственные»
3. «Часто используемые»
4. «Архивные»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 50.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» сколько показателей по химическому составу позволяет программа учитывать по каждому корму?
1. 86
2. 87
3. 97
4. 37

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 51.

Агрохимлабортория не представила данные по сухому веществу корма, но указывает общую влагу. В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» ккак можно найти количество сухого вещества в данном случае?
1. Корм 100%- общая влага =сухое вещество
2. Общая влага +корм 100%=сухое вещество
3. Корм 100%/общая влага= сухое вещество
4. Корм 100%/органическое вещество= сухое вещество

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 52.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» окно «Рацион» состоит из следующих вкладок:
1. «Расчет», «Выбор кормов», «Нормы», «Структура», «Соотношения».
2. «Выбор кормов», «Нормы», «Структура»
3. «Расчет», «Выбор кормов», «Нормы», «Кодификаторы», «Сервис».
4. «Расчет», «Выбор кормов», «Нормы», «Кодификаторы».

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 53.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» вкладка «Расчет» позволяет
1. Выбирать критерий оптимизации, выполнить расчет, проанализировать полученное решение и сформировать входные документы.
2. Дополнительно к норме задавать соотношения питательных веществ корма.
3. Задать структуру рациона, если пользователю необходимо учитывать ее при расчете рациона.
4. Выполнить расчет, проанализировать полученное решение и сформировать входные документы.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 54.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» какие способы расчета рационов реализованы в программе?
1. «Пользовательский» и «Рассчитываемый»
2. «Оптимальный» и «Рассчитываемый»
3. «Пользовательский и «Редактируемый»
4. «Оптимальный» и «Редактируемый»

Правильный ответ: А.

Вариант задания 55.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» способ расчета, при котором из выбранных пользователем кормов программа рассчитывает оптимальный рацион и выдает его анализ.
1. «Рассчитываемый»
2. «Пользовательский»
3. «Оптимальный»
4. «Редактируемый»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 56.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» способ расчета, при котором можно оценить фактически существующий в хозяйстве рацион.
1. «Рассчитываемый»
2. «Пользовательский»
3. «Оптимальный»
4. «Редактируемый»

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 57.
При работе в программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» расчет кормового рациона начинается с вкладки
1. «Выбор кормов»
2. «Структура»
3. «Нормы»
4. «Рацион»

Правильный ответ: 1

Вариант задания 58.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» в режиме «Пользовательский» в столбце «Кол-во» проставляется
1. Фактическая дача кормов, которая существует в хозяйстве
2. Минимальные и максимальные суточные дачи с учетом возможной дачи кормов в хозяйстве
3. Оптимальный вариант дачи кормов, который имеется в хозяйстве
4. Максимальные суточные дачи с учетом возможной дачи кормов в хозяйстве

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 59.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» в режиме «Рассчитываемый» в столбце «Кол-во» проставляется
1. Фактическая дача кормов, которая существует в хозяйстве
2. Минимальные и максимальные суточные дачи с учетом возможной дачи кормов в хозяйстве
3. Оптимальный вариант дачи кормов, который имеется в хозяйстве
4. Максимальные суточные дачи с учетом возможной дачи кормов в хозяйстве

Правильный ответ: 2

Вариант задания 60.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» разброс между минимальным и максимальной суточной дачами сочных кормов в рационе должен быть
1. 5 кг
2. 10 кг
3. 15 кг
4. 20 кг

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 61.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» разброс между минимальным и максимальной суточной дачами концентрированных кормов в рационе должен быть
1. 3 кг
2. 2 кг
3. 5 кг
4. 7 кг

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 62.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – Кормовые рационы» после выбора в рацион кормов и внесении суточных дач кормов следует перейти во вкладку
1. «Нормы»
2. «Выбор кормов»
3. «Структура»
4. «Отчеты»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 63.
Продолжительность раздоя дойных коров составляет?
1. 1-90 дней
2. 1-50 дней
3. 91-210 дней
4. 210-305 дней

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 64.
Продолжительность разгара (период стабилизации) дойных коров составляет
1. 1-90 дней
2. 1-50 дней
3. 91-210 дней
4. 210-305 дней

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 65.
Какие производственные параметры кроме суточного удоя и живой массы задаются для лактирующих молочных коров во вкладке «Нормы»?
1. Жирность молока, %, стадия лактации, упитанность,система содержания, концентрация ОЭ в СВ
2. Годовой удой, стадия лактации, упитанность, живая масса при рождении, среднесуточный прирост
3. Среднесуточный прирост, процент белка, упитанность, привязный способ содержания
4. Стадия лактации, процент белка, упитанность,

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 66.

При расчете рациона для сухостойных коров и нетелей 7-9 мес. стельности необходимо указывать параметры
1. Жирность молока, %, стадия лактации, упитанность, система содержания, концентрация ОЭ в СВ
2. Годовой удой, живая масса
3. Среднесуточный прирост, процент белка, упитанность, привязный способ содержания
4. Среднесуточный прирост, процент белка, упитанность,

Правильный ответ: 2

Вариант задания 67.
При расчете рациона для ремонтных телок, бычков и нетелей до 7 мес. стельности необходимо указывать параметры
1. Упитанность, система содержания, концентрация ОЭ в СВ
2. Годовой удой, живая масса
3. Возраст, живая масса, концентрация ОЭ в СВ
4. Возраст, живая масса

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 68.
При расчете рациона для быков-производителей необходимо указывать параметры
1. Нагрузка, живая масса
2. Возраст, живая масса, концентрация ОЭ в СВ
3. Живая масса, концентрация ОЭ в СВ
4. Возраст, живая масса

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 69.
Оптимальный критерий оптимизации, который необходимо выбрать перед расчетом рациона в программе
1. «Средние
2. «Сбалансированность»
3 «Стоимость»
4. «Баланс один элемент»

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 70.
Назовите информационно-аналитическую систему, используемую в животноводстве для обработки данных зоотехнического и племенного учета, а также для формирования информационных многоуровневых технологий в молочном скотоводстве.
1. «СЕЛЭКС-молочный скот»
2. Dayiry Plan
3. Управление стадом КРС
4. Afimilk

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 71.

В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» перечень выходных документов содержится в режиме главного меню
1. Отчеты
2. Сервис
3. Базы данных
4. Проверка базы

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 72.
Если при работе с программой «СЕЛЭКС-молочный скот» возникают вопросы надо нажать клавишу в режиме "Сервис"
1. Помощь
2. Проверка базы
3. О программе
4. Пользователи

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 73.
Получить описание правил работы в программе «СЕЛЭКС-молочный скот» в каждом окне программы можно с помощью клавиши
1. [F1]
2. [F2]
3. [F4]
4. [F5]

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 74.
В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» оптимальный возраст и живая масса первого осеменения задаются в справочнике:
1. Предельные значения
2. Отчеты
3. Сервис
4. Привесы молодняка

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 75.
В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» для оценки быков-производителей по качеству потомства на уровне региона, формируются в хозяйстве данные по дочерям, которые выдаются в таблице
1. Характеристика дочерей для оценки быков
2. Характеристика коров для оценки быков
3. Характеристика первотелок для оценки быков
4. Характеристика сверстниц для оценки быков

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 76.

В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» информация по дочерям быков перекачивается в региональную программу "Оценка быков-производителей" с помощью программных средств
1. Модуль обмена
2. PEREK
3. СЕЛЭКС
4. Afifarm

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 77.
В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» отчет «Прогноз продуктивности» выводится из пункта главного меню
1. Селэкс - Отчеты
2. Селэкс - Кодификаторы
3. Селэкс - База данных
4. Селэкс - Сервис

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 78.
В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» отчет «Структура стада» формируется для
1. Прогнозирования продуктивности коров
2. Прогнозирования продуктивности первотелок
3. Определения в кормах на плановый период
4. Выбраковки коров

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 79.
В программе «СЕЛЭКС-молочный скот» на сколько групп делятся выходные документы по прогнозу развития производства
1. Две
2. Три
3. Четыре
4. Пять

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 80.
При работе с ИАС «СЕЛЭКС-молочный скот» возможно формирование карточек 2-МОЛ и племенных свидетельств для каждого животного
1. Верно
2. Неверно

Правильный ответ: 1.

2. База тестов

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов ответа из предложенных вариантов ответа

Вариант задания 1.
Основные устройства ввода информации в компьютер: клавиатура. Что еще?
1. Все ответы правильные
2. Сканер
3. Принтер
4. Монитор
5. Ксерокс

Правильный ответ: 34.

Вариант задания 2.
К устройствам вывода относятся:
1. Монитор
2. Сканер
3. Мышь
4. Модем
5. Принтер

Правильный ответ: 14.

Вариант задания 3.
В пакете MicrosoftOffice присутствуют приложения:
1. Microsoft Publisher
2. Microsoft Word
3. Microsoft Excel
4. Time Line
5. MicrosoftAccess

Правильный ответ: 235.

Вариант задания 4.
Процессор компьютера предназначен:
1. Для кратковременного хранения программы
2. Для постоянного хранения обрабатываемых данных
3. Для кратковременного хранения обрабатываемых данных и программ
4. Для выполнения обработки данных в соответствии с программой
5. Все варианты правильные

Правильный ответ: 14.

Вариант задания 5.
Основная характеристика монитора - это:
1. Потребляемая мощность
2. Число точек изображения по горизонтали и вертикали (разрешающая способность)
3. Объемхранимых данных
4. Скорость обработки данных

Правильный ответ: 23.

Вариант задания 6.
Какие из следующих параметров являются важнейшими для компьютера в целом:
1. Объем основной (оперативной) памяти

2. Все ответы правильные
3. Быстродействие процессора
4. Объем дисковой памяти

Правильный ответ: 34.

Вариант задания 7.
Какое устройство может оказать вредное воздействие на здоровье человека?
1. Принтер
2. Монитор
3. Системный блок
4. Модем

Правильный ответ: 23.

Вариант задания 8.
Для запуска программы в системе Windows необходимо:
1. Все варианты правильные
2. Выбрать в основном меню пункт ПРОГРАММЫ (Programs) и найти необходимую программу
3. Щелкнуть на значке документа, связанного с данной программой
4. С помощью ПРОВОДНИКА (Explorer) найти соответствующий программный файл

Правильный ответ: 23.

Вариант задания 9.
Новый слайд создан с применением разметки «Пустой слайд».
1. Вставка текста и объектов на слайд заблокирована.
2. Отсутствует шаблон оформления для данного слайда.
3. Отсутствуют стандартные рамки для вставки текста и других объектов на данный слайд.
4. Слайд скрыт.

Правильный ответ: 23.

Вариант задания 10.
Программа ИАС «Рационы». Расчет кормовых рационов» поставляется с нормами кормления КРС. Для специалиста предоставляется выбор следующих нормативов кормления:
1. Нормы кормления, разработанные учеными ВИЖ и Тимирязевской академией (под редакцией Калашникова);
2. Нормы кормления, разработанные С-Петербургскими учеными для высокопродуктивных коров и интенсивного выращивания молодняка, учитывающие кроме продуктивности и живой массы животного качество заготовленных кормов.
3. Пользователь программы может ввести свои собственные нормы кормления животных
4. Программа поставляется со справочником кормов. Справочник кормов дополняется пользователем программы кормами, используемыми в хозяйстве, и ценами на них.
5. Нормы по ведению электронной базы данных КРС всех направлений продуктивности с индивидуальным учетом от рождения до выбытия животного;

Правильный ответ: 1234.

Вариант задания 11.

В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» на сегодняшний день разработаны и используются модули расчета оптимальных рационов кормления для следующих групп животных молочного и молочно-мясного направления продуктивности.
1. «Лактирующих коров»
2. «Сухостойных коров»
3. «Нетелей»
4. «Ремонтных телок»
5. «Ремонтных бычков»
6. «Молодняк на откорме»
7. «Быков — производителей»
8. «Свиноматки»
9. «Откорм свиней».

Правильный ответ: 1234567.

Вариант задания 12.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» расчет кормовых рационов» позволяет:
1. Рассчитать фактический рацион, реально существующего в условиях сельхозпредприятия
2. Произвести оптимальный расчет
3. Подобрать корма для сельхозпредприятия
4. Провести лабораторные исследования качества коромов

Правильный ответ: 12.

Вариант задания 13.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» расчет кормовых рационов» имеет возможности внесения по:
1. Составу траво- и зерносмесей
2. Технологиями производства кормов
3. Используемым консервантам
4. Периоду заготовки кормов

Правильный ответ: 1234.

Вариант задания 14.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» расчет кормовых рационов» нормы рассчитываются в зависимости от:
1. Половозрастной группы животных
2. Суточного удоя и жира
3. Стадии лактации
4. Качества кормов
5. Живой массы, упитанности
6. Системы содержания
7. Используемых консервантов

Правильный ответ: 123456

Вариант задания 15.

В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» после ввода пользователя и пароля открывается стартовое окно программы, где под заголовком находится строка с перечнем следующих основных режимов:
1. кодификаторы
2. рацион
3. сервис
4. группы кормов
5. помощь

Правильный ответ: 123.

Вариант задания 15.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» обязательными для работы в программе являются следующие окна
1. окно «КОРМА»
2. окно «РАЦИОН»
3. окно «ОЦЕНКА РАЦИОНА»
4. окно «КОДИФИКАТОРЫ»

Правильный ответ: 123.

Вариант задания 16.
Установите последовательность порядка выполнения основных работ в программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы».
1. Задаются параметры животного (группы животных), рассчитываются нормы кормления и ограничения по выбранным показателям
2. Заполняется справочник корма сведениями о кормах хозяйства, вносится (изменяется) питательность кормов в соответствии с данными лабораторных исследований
3. Выбираются корма для расчета рациона
4. Рассчитываются рационе во вкладке «Расчет»
5. В окне «Оценка рационов» проводится анализ рационов.

Правильный ответ: 12345.

Вариант задания 17.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» корма из справочника распределены
1. По группам,
2. Внутри групп по подгруппам,
3. По количеству
4. По содержанию обменной энергии
5. По последним изменениям

Правильный ответ: 12.

Вариант задания 18.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» какие производственные параметры задаются для лактирующих молочных коров во вкладке «Нормы» после выбора кормов?
1. Суточный удой, кг
2. Жирность молока, %
3. Стадия лактации
4. Живая масса, кг
5. Упитанность

6. Система содержания
7. Концентрация ОЭ в СВ
8. Годовой удой
9. Среднесуточный прирост

Правильный ответ: 1234567

Вариант задания 19.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» во вкладке «Нормы» при расчете рациона для сухостойных коров и нетелей 7-9 мес. стельности необходимо указывать параметры:
1. Суточный удой, кг
2. Жирность молока, %
3. Стадия лактации
4. Живая масса, кг
5. Упитанность
6. Система содержания
7. Концентрация ОЭ в СВ
8. Годовой удой
9. Среднесуточный прирост

Правильный ответ: 48

Вариант задания 20.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» при расчете рациона для ремонтных телок, бычков и нетелей до 7 мес. стельности необходимо указывать параметры
1. Суточный удой, кг
2. Жирность молока, %
3. Стадия лактации
4. Живая масса, кг
5. Упитанность
6. Система содержания
7. Концентрация ОЭ в СВ
8. Годовой удой
9. Среднесуточный прирост

Правильный ответ: 457.

Вариант задания 21.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» при расчете рациона для быков-производителей необходимо указывать параметры
1. Нагрузка
2 Живая масса
3. Возраст
4. Концентрация ОЭ в СВ
5. Упитанность
6. Система содержания

Правильный ответ: 12.

Вариант задания 22.

Какие нормативные базы представлены в программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы»?
1. Нормы, разработанные учеными Московских научных учреждений и изданные под редакцией академиков РАСХН А.П. Калашникова, Н.И. Клейменова, ВВ. Щеглова
2 Нормы, разработанные учеными Петербургских научных учреждений для высокопродуктивных коров и интенсивного выращивания молодняка, опубликованные В.Н. Михайловой, С.С. Брянцевым, М.Т. Мороз
3. Нормы, разработанные учеными Ленинградских научных учреждений и изданные под редакцией Н.В. Даниловым, Ф.И. Ивановым, М.А. Ельником.

Правильный ответ: 12.

Вариант задания 23.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» в окне «Оценка рациона» оценивается рассчитанный или пользовательский рацион по следующим параметрам
1. По составу
2. По питательности
3. По структуре
4. По соотношениям
5. По зоотехническим показателям
6. По ботаническому составу

Правильный ответ: 12345

Вариант задания 24.
Динамика раздоя новотельных коров различной племенной ценности не определяется:
1. За первые три месяца лактации
2. За первый месяц лактации
3. За 305 дней лактации
4. За 365 дней лактации

Правильный ответ: 234

Вариант задания 25.
В программе ИАС «СЕЛЭКС – молочный скот» в режиме "База данных" справочники хозяйства создаются в следующей последовательности
1. «Фермы»
2. «Дворы»
3. «Техники»
4. «Доярки»
5. «Телятницы»
6. «Быки»
7. «Семейства»

Правильный ответ: 1234567

Вариант задания 26.
Под заголовком программы ИАС «СЕЛЭКС – молочный скот» находится строка с перечнем основных режимов:
-кодификаторы
-база данных
-отчеты

-сервис.

Правильный ответ: 1234

Вариант задания 27.
По каким независимым экстерьерным признакам проводят классификацию животных с оценкой каждого по 100-балльной шкале.
1. Объем туловища
2. Молочный тип
3. Качество ног
4. Качество вымени
5. Общий вид

Правильный ответ: 12345

Вариант задания 28.
Перечислите основные задачи ИАС "СЕЛЭКС"-молочный скот.
1. Управление производством
2. Отчетность по производству и реализации продукции, движению поголовья
3. Управление селекционно-племенной работой
4. Управление доходностью животноводства
5. Прогнозы производства продукции животноводства и воспроизводства стада
6. Планирование оборота стада и потребности в кормах

Правильный ответ: 123456

Вариант задания 29.
Для выхода из программы СЕЛЭКС-молочный скот необходимо выполнить одно из действий
1. Нажать на кнопку "Выход"
2. Нажать на крестик в правом углу
3. Набрать на клавиатуре комбинацию клавиш [ALT+F4]
4. Набрать на клавиатуре комбинацию клавиш [SHIFT+ESC]

Правильный ответ: 1234

Тип заданий: установление соответствия

Вариант задания 1.
Установите соответствие. Перед расчетом рациона необходимо установить «Критерий оптимизации».

А. «Средние»	1. Оптимизируется стоимость рациона и возможная при этом его сбалансированность
Б. «Сбалансированность»	2. Наилучшая сбалансированность рациона при заданных условиях, стоимость рассчитывается программно
В) «Чисто стоимость»	3. Минимизируется стоимость рациона в ущерб сбалансированности
Г) «Баланс один элемент»	4. Предпочтение отдается одному из элементов нормы, заданному пользователем

Правильный ответ: А-1, Б-2, В-3, Г-4

Вариант задания 2.
Установите соответствие. Какую команду следует выполнить, чтобы в «Справочнике кормов» найти следующие корма?

А. Силос кукурузный	1. Выбрать группу кормов «Сочные» и подгруппу «Консервированные из трав»
Б. Жмых подсолнечный	2. Выбрать группу «Концентрированные» и подгруппу «Жмыхи»
В. Меласса	3. Выбрать группу «Отходы промышленного производства» и подгруппу «Свекло-сахарное производство»
Г. Соль поваренная	4. Выбрать группу «Кормовые добавки» и подгруппу «Минеральные добавки»

Правильный ответ: А-1, Б-2, В-3, Г-4

Вариант задания 3.
Установите соответствие.

А. фильтр «Собственные»	1. Корма, имеющие признак собственного производства, который ставится в дополнительной вкладке «Производство»
Б. фильтр «Пользовательские»	2. Корма, добавленные в справочник пользователем или сдублированные из стандартного справочника
В. фильтр «Часто используемые»	3. Корма, имеющие признак «используемости»
Г. фильтр «Текущие»	4. Корма, имеющиеся в наличии в Хозяйстве
Д. фильтр «Архивные»	5. Корма скормленные, корма прошлых лет.

Правильный ответ: А-1, Б-2, В-3, Г-4, Д-5

Вариант задания 4.
Установите соответствие.
А. Способ расчета, при котором из выбранных пользователем кормов программа рассчитывает оптимальный рацион и выдает его анализ.
Б. Способ расчета, при котором можно оценить фактически существующий в хозяйстве рацион.
1.«Рассчитываемый»
2. «Пользовательский»

Правильный ответ: А-1, Б-2

Вариант задания 5.
Установите соответствие

А. Режим, где производится заполнение и корректировка справочников кормов, типов кормления, групп кормов, соотношений	1. «СЕРВИС»

между элементами, а также расчет и анализ рациона, свод и сравнение рационов

Б. Режим, где осуществляется настройка всех справочников, поставляемых пользователю в комплекте с программным обеспечением. 2. «КОДИФИКАТОРЫ»

В. Основной функцией данного режима является сохранение и восстановление информации в случае ее порчи. 3. «РАЦИОН»

Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1

Вариант задания 6.
Задание: Присвойте номера, позволяющие установить правильную последовательность.
В программе ИАС «СЕЛЭКС - Кормовые рационы» установите последовательность при расчете рациона в программе:
1. Нажать на клавишу «Добавить корм в рацион» по середине окна
2. В перечне кормов курсором выбрать корм, нужный для расчета рациона
3. В верхней части окна отсортировать справочник по группе и подгруппе корма

Правильный ответ: 321.

Тип заданий: тест на открытый ответ

Вариант задания 1.
На основании базы данных, накопленной в «Селэксе», определяется племенная ценность, т.е. _____.

Правильный ответ: бонитировка

Вариант задания 2.
Карточка племенной коровы_____.

Правильный ответ: 2-мол

Вариант задания 3.
Карточка племенного быка

Правильный ответ: 1-мол

Вариант задания 4.
Зоотехнический отчет о результатах племенной работы с крупным рогатым скотом молочного направления продуктивности

Правильный ответ: 7-мол

Вариант задания 5.
Журнал оценки быков молочных и молочно-мясных пород по качеству потомства

Правильный ответ: 6-мол

3. Ситуационные задачи, расчетные задачи

Вариант задания 1.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4700 кг, жирномолочность - 3,8%;
5100 кг, 3,7%;
3450 кг, 3,9%;
3800 кг, 4,2%;
2550 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,91.

Вариант задания 2.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4700 кг, жирномолочность - 3,8%;
3100 кг, 3,7%;
4450 кг, 3,9%;
5800 кг,4,2%;
2850 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,97.

Вариант задания 3.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 3800 кг, жирномолочность - 3,8%;
2100 кг, 3,7%;
2450 кг, 3,9%;
1800 кг,4,2%;
2850 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,91.

Вариант задания 4.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4200 кг, жирномолочность - 3,8%;
3100 кг, 3,7%;
5450 кг, 3,9%;
4800 кг,4,2%;
3850 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,94.

Вариант задания 5.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4100 кг, жирномолочность - 3,8%;
3200 кг, 3,7%;
4350 кг, 3,9%;

5400 кг,4,2%;
5450 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,95.

Вариант задания 6.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 3500 кг, жирномолочность - 3,8%;
3600 кг, 3,7%;
4750 кг, 3,9%;
3500 кг,4,2%;
3450 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,92.

Вариант задания 7.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4700 кг, жирномолочность - 3,8%;
4200 кг, 3,7%;
3350 кг, 3,9%;
3900 кг,4,2%;
3650 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,92.

Вариант задания 8.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4500 кг, жирномолочность - 3,8%;
3500 кг, 3,7%;
3450 кг, 3,9%;
3800 кг,4,2%;
3650 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,93.

Вариант задания 9.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.
удой - 4700 кг, жирномолочность - 3,8%;
3400 кг, 3,7%;
3750 кг, 3,9%;
2800 кг,4,2%;
4750 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,91.

Вариант задания 10.
С помощью программы MS Excel вычислить среднюю жирномолочность пяти коров, если известны их удои и жирномолочность.

удой - 3600 кг, жирномолочность - 3,8%;
3560 кг, 3,7%;
4470 кг, 3,9%;
4750 кг,4,2%;
4650 кг 3,9%.

Правильный ответ: 3,94.

Вариант задания 11.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 4500 кг от 200 коров Ферма №2 - удой 4550 кг от 100 коров Ферма №3 - удой 5100 кг от 150 коров.

Правильный ответ: 4711.

Вариант задания 12.

Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 3900 кг от 100 коров Ферма №2 - удой 4350 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 5000 кг от 150 коров.

Правильный ответ: 4467.

Вариант задания 13.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 3800 кг от 100 коров Ферма №2 - удой 4350 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 5000 кг от 150 коров.

Правильный ответ: 4444.

Вариант задания 14.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 4000 кг от 150 коров Ферма №2 - удой 4200 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 4400 кг от 250 коров.

Правильный ответ: 4233.

Вариант задания 15.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 4150 кг от 170 коров Ферма №2 - удой 4350 кг от 210 коров Ферма №3 - удой 4550 кг от 230 коров

Правильный ответ: 4370.

Вариант задания 16.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 5150 кг от 170 коров Ферма №2 - удой 5350 кг от 210 коров Ферма №3 - удой 5550 кг от 230 коров

Правильный ответ: 5370.

Вариант задания 17.

Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 5150 кг от 180 коров Ферма №2 - удой 5350 кг от 220 коров Ферма №3 - удой 5550 кг от 250 коров

Правильный ответ: 5371.

Вариант задания 18.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 5150 кг от 200 коров Ферма №2 - удой 5350 кг от 250 коров Ферма №3 - удой 5550 кг от 300 коров

Правильный ответ: 5376.

Вариант задания 19.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 5150 кг от 150 коров Ферма №2 - удой 5350 кг от 200 коров Ферма №3 - удой 5550 кг от 250 коров

Правильный ответ: 5383.

Вариант задания 20.
Имеются средние удои молока от коров по трем фермам. С помощью программы MS Excel вычислить средний удой по хозяйству в целом. Ферма №1 - удой 5150 кг от 130 коров Ферма №2 - удой 5350 кг от 150 коров Ферма №3 - удой 5550 кг от 200 коров

Правильный ответ: 5379.

Б1.О.10	Биотехнологии в животноводстве (семестр: 3; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Выберите наиболее полное определение биотехнологии:
1. наука, использующая результаты фундаментальных исследований в области биологических, химических и технических дисциплин
2. наука об использовании биологических объектов для получения биологически активных веществ и охране окружающей среды
3. наука, использующая достижения генетической, клеточной инженерии и достижения других биологических и смежных наук для создания штаммов-продуцентов биологически активных веществ
4. наука об использовании биологических объектов в промышленности

Правильный ответ: 2.

2. Укажите, какие достижения характерны для современного периода развития биотехнологии:
1. развитие производства антибиотиков
2. получение трансгенных растений и животных
3. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

3. Объектами для получения продуктов биотехнологии могут быть:
1. выделенные штаммы микроорганизмов
2.искусственно сконструированные штаммы и клетки
3. коллекции клеток и культур
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

4. Для периода управляемого биосинтеза в развитии биотехнологии характерно:
1. получение трансгенных растений и животных
2. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
3. получение моноклональных антител
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

5. Трехкомпонентность современной биотехнологии заключается в:
1. получении трех форм товарной продукции
2. решении задач генетической инженерии, клеточной инженерии, инженерной энзимологии
3. все ответы верны
4. экономической эффективности процессов, спросе на биотехнологическую продукцию; наличии сведений о физиологии и генетике биологического объекта

Правильный ответ: 4.

6. К суперпродуцентам белка можно отнести штаммы, которые синтезируют:
1. на 10 % больше данного продукта
2. не менее, чем на 1-2 % больше данного продукта
3. в 2 раза больше данного продукта
4. на 10 % больше данного продукта

Правильный ответ: 2.

7. Выберите наиболее полное определение генетической инженерии (ГИ):
1. ГИ - совокупность методов для создания организмов in vitro
2. ГИ - совокупность методов работы in vitro
3. ГИ - получение трансгенных растений и животных
4. ГИ - использование ферментов для конструирования клеток

Правильный ответ:1.

8. Для получения фрагментов ДНК в генетической инженерии используются:
1. ДНК-полимеразы
2. экзонуклеазы
3. рестриктазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

9. С использованием методов генной инженерии получены растения:

1. повышенным содержанием белка
2. усиленным фотосинтезом
3. устойчивые к засухе
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

10. Суспензионные культуры растений используют для получения:
1. красителей
2. биомассы
3. гормонов роста
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

11. Продуцентами ферментов являются:
1. бактерии
2. дрожжи
3. грибы
4. все варианты верны

Правильный ответ:4.

12. Какое преимущество имеют иммобилизованные ферменты по сравнению со свободными:
1. меняется их pH-зависимость
2. изменяется характер субстратной специфичности
3. изменяется тип катализируемой реакции
4. появляется возможность многократного использования фермента

Правильный ответ:4.

13. Методами генной инженерии получены:
1. инсулин
2. интерферон
3. соматотропин
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

14. Преимущества генно-инженерного инсулина являются:
1. высокая активность
2. меньшая аллергеность
3. меньшая токсичность
4. большая стабильность

Правильный ответ:1.

15. Штаммы микроорганизмов, продуцирующие аминокислоты, могут быть созданы с использованием:
1. мутагенеза, слияния протопластов
2. размножения спорами, трансформации

3. мутагенеза, конъюгации
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4.

16. При получении лимонной кислоты используется:
1. картофельный отвар
2. метанол
3. меласса
4. кукурузный экстракт

Правильный ответ: 3.

17. Вещество переходит из одной жидкости в другую при:
1. Твердо-жидкофазной экстракции
2. Жидко-жидкофазной экстракции
3. Адсорбции
4. Сепарации

Правильный ответ: 2.

18. Год, когда была создана модель двойной спирали ДНК:
1. 1940 г
2. 1944 г
3. 1953 г
4. 1957 г

Правильный ответ: 3.

19. Первым объектом генной инженерии стала:
1. E.coli.
2. S.cerevisae
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 1.

20. Первыми объектами генной инженерии стали плазмиды:
1. S.cerevisae
2. E.coli.
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 2.

21. Ферменты – это:
1. катализаторы углеводной природы;
2. катализаторы белковой природы;
3. катализаторы неорганической природы;
4. катализаторы липидной природы

Правильный ответ: 2.

22. Назовите направление в биотехнологии которое занимается - производством микробной биомассы, антибиотиков аминокислот:
1. микробиология
2. инженерная энзимология
3. генная инженерия
4. ферментная

Правильный ответ: 1.

23. Назовите способ получения ФП основанный, на выращивании м.о. в толще жидких питательных сред:
1. поверхностный
2. глубинный
3. поверхностный, глубинный
4. воздушный

Правильный ответ: 2.

24. Сколько всего существует классов ферментов:
1. 4
2. 5
3. 6
4. 8

Правильный ответ: 3.
25. Какие ферменты используются в виноделии для предотвращения белковых помутнений:
1. пектолитические
2. протеолитические
3. цитолитические
4. амиолотические

Правильный ответ: 2.

26. Какой из видов брожения используется для понижения кислотности вин:
1. яблочно-молочное
2. маслянокислое
3. ацетоно-бутиловое
4. молочнокислое

Правильный ответ: 1.

27. Назовите факторы, влияющие на активность дрожжей:
1. кислород
2. этиловый спирт
3. углекислый газ
4. азот

Правильный ответ: 1.

28. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают молочную кислоту:

1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 1.

29. Какой фермент используют для осветления сусла и вина:
1. пектафоетидин
2. амилосубтилин
3. протосубтилин
4. тектафоетидин

Правильный ответ: 1.

30. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов:
1. влажность
2. pH среды
3. метабиоз
4. температура

Правильный ответ: 1.

31. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают лимонную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 3.

32. С помощью какого вещества производят выделение фермента из растворов:
1. серная кислота
2. сульфат аммония
3. перманганат калия
4. соляная кислота

Правильный ответ: 2.

33. Ассоциации молочнокислых бакт. с дрожжами называются:
1. сусло
2. закваска
3. солод
4. бактериальный препарат

Правильный ответ: 2.

34. Для производства кефира необходимы:
1. дрожжи
2. лактобактерии
3. дрожжи и лактобактерии
4. закваска

Правильный ответ: 2.

35. Уксуснокислое брожение вызывается бактериями рода:
1. стрептобактерии
2. лактобактерии
3. ацетобактер и глюконобактер
4. дрожжи

Правильный ответ: 2.

36. Гриб Aspergillus itaconicus применяют для получения:
1. лимонной кислоты
2. итаконовой кислоты
3. глюконовой кислоты
4. молочной кислоты

Правильный ответ: 1.

37. Предварительным этапом получения уксуса является:
1. получение молочной кислоты
2. получение этанола
3. получение бутанола
4. получение метанола

Правильный ответ: 2.

38. Немецкий способ получения уксуса является:
1. быстрым
2. медленным
3. средней скорости
4. ускоренное

Правильный ответ: 1.

39. Основным сырьем для производства лимонной кислоты является:
1. картофель
2. меласса
3. целлюлоза
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

40. Глубинный способ получения лимонной кислоты основан на:
1. использовании «бродильных камер»
2. использовании чанов
3. использовании ферментаторов
4. использование ванн

Правильный ответ: 3.

41. Какой витамин получают только микробиологическим синтезом?:

1. рибофлавин, B_2;
2. цианкобаламин, B_{12};
3. аскорбиновая кислота, С.
4. реинол, А

Правильный ответ: 2.

42. Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при:
1. 20 – 35 ^{0}C
2. 10 – 12 ^{0}C
3. 45 – 55 ^{0}C
4. 45 – 60 ^{0}C

Правильный ответ: 3.

43. Путем микробиотехнологического процесса получают витамины:
1. витамин А
2. витамины Д и С
3. витамины А, Д, С
4. витамин В

Правильный ответ: 3.

44. Витамины поступают в организм:
1. с пищей
2. вырабатываются кишечными бактериями
3. с пищей и вырабатываются кишечными бактериями
4. с водой

Правильный ответ: 1.

45. Сколько разделов можно выделить в современной биотехнологии в соответствии со спецификой сфер ее применения:
1. шесть
2. два
3. четыре
4. пять

Правильный ответ: 1.

46. Генная инженерия – это раздел биотехнологии, цель которого:
1. получение целевых продуктов культивированием микробных клеток;
2. направленное создание организмов с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа
3.оздание биологических катализаторов с целевыми свойствами
4. направленное создание микробных клеток с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа

Правильный ответ: 2.

47. Применение ферментов при производстве фруктовых соков проводят при:

1. фильтровании сока
2. обработке мезги
3. перетирании сырья
4. обработке сока

Правильный ответ: 2.

48. Класс ферментов катализирующих перенос отдельных радикалов, частей молекул от одних соединений к другим:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 4.

49. Класс ферментов катализирующих окислительно-восстановительные реакции:
1. оксидоредуктазы;
2. лигазы;
3. гидролазы;
4. трансферазы;

Правильный ответ: 1.

50. При производстве хлеба биотехнологические процессы протекают на стадиях:
1. замес теста
2. брожение
3. выпечка хлеба
4. разделка теста

Правильный ответ: 1.

51. К какому классу ферментов относятся амилазы солода:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

52. К какому классу ферментов относится алкогольдегидрогеназа:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 1.

53. При производстве спирта микробиологическим путем используют культуру:
1. Candida abligans
2. Bacillus subtillis
3. Saccharomyces cerevisiae

4. Bifidombacterim bifidum

Правильный ответ: 3.

54. К известным ферментам животного происхождения относят (верно все, кроме):
1. пепсин
2. амилазы
3. сычужный фермент
4. лактатдегидрогеназа

Правильный ответ: 2.

55. К известным ферментам растительного происхождения относят (верно все, кроме):
1. амилазы;
2. пепсин;
3. пероксидаза;
4. папаин;

Правильный ответ: 2.

56. Основным биотехнологическим процессом при производстве алкогольных напитков является:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. муравьинокислое брожение

Правильный ответ: 3.

57. Ферменты микроорганизмов обеспечивают (верно все, кроме):
1. питание;
2. дыхание;
3. рост, размножение;
4. морфологию

Правильный ответ: 4.

58. Иммобилизованными называются ферменты:
1. высушенные до порошкобразного состояния
2. искусственно связанные с нерастворимым носителем
3. потерявшие свою каталитическую активность
4. очищенные различными методами

Правильный ответ: 2.

59. К основным преимуществам иммобилизованных ферментов относят (верно все, кроме):
1. легко отделяются от реакционной среды
2. долговечны и стабильнее
3. легкость получения
4. могут использоваться многократно

Правильный ответ: 3.

60. При спиртовом брожении главными продуктами являются:
1. спирт.
2. спирт + углекислый газ.
3. спирт + вода
4. спирт + углекислый газ + вода

Правильный ответ: 2.

61. Холоферментом называют:
1. надмолекулярный комплекс
2. мультиэнзимный комплекс
3. простой фермент;
4. сложный фермент

Правильный ответ: 2.

62. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
1. трансфераз
2. лигаз
3. гидролаз
4. лиаз

Правильный ответ: 2.

63. Аппарат для культивирования микроорганизмов в отсутствии кислорода называется:
1. аэротенк
2. метантенк
3. фотоколориметр
4. барботер

Правильный ответ: 2.

64. Биотехнологические производства выпускают:
1. жиры
2. органические кислоты
3. неорганические кислоты
4. витамины

Правильный ответ: 4.
65.Уравнение, отражающее удельную скорость роста микроорганизмов:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_k x H_c x O_m x N_n x P_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=K x \tau$
5) $K_n= M / Mo \ x100\%$
Правильный ответ: 3
66.Уравнение, выражающее критерий Дейндорфера-Хэмфри:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_k x H_c x O_m x N_n x P_p$

3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=K x \tau$
5) K_n= M / Mo x100%
Правильный ответ: 4
67.Абсолютная гарантированная стерильность достигается при Δ(значение критерия Дейндорфера-Хэмфри)=:
1) 50
2) 65
3) 80
4) 100
5) 120
Правильный ответ:3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Разделение веществ, при котором биомасса всплывает на поверхности культуральной жидкости:
1. фильтрация
2. флотация
3. сепарация
4. селекция

Правильный ответы: 1, 2, 3.

2. Трансгенные организмы получают путем ввода чужеродного гена в:
1. соматическую клетку
2. яйцеклетку
3. сперматозоид
4. митохондрии

Правильный ответ: 1, 2.

3. Основными требованиями к продуцентам являются:
1. способность к росту на дешевых субстратах
2.стабильность в отношении продукции интересующего вещества
3. наличие плазмид
4. высокая скорость роста

Правильный ответ: 1, 2, 4.

4. Основными компонентами питательной среды являются:
1. источники «C»
2. источники «Ca»
3. источники «N»
4. источники «W»

Правильный ответ: 1, 3.

5. Какой фермент используется для удаления кислорода из сухого молока, кофе, пива, майонезов, лимонных, апельсиновых и виноградных соков:

1. пектиназы
2. глюкозооксидаза
3. каталаза
4. галактоза

Правильный ответ: 2, 3.

6. Носитель генетической информации должен удовлетворять требованиям:
1. реплицироваться с высокой точностью;
2. не подвергаться химическому гидролизу;
3. детерминировать синтез белковых молекул;
4. выступать в качестве переносчика энергии;
5. образовывать замкнутую кольцеобразную структуру.

Правильный ответ: 1, 3.

7. При производстве технического спирта в качестве сырья используют:
1. картофель
2. гидролизат древесины
3. мелассу
4. зерно

Правильный ответ: 1, 4.

8. При производстве кисломолочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. маслянокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

9. При производстве сыра протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

10. При производстве хлебобулочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

11. При производстве кислосливочного масла используют:
1. Str. lactis
2. Str. cremoris
3. Str. diacetilactis

4. Str. bassilus

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Для развития микроорганизмов необходимы:
1. вода
2. белки
3. углеводы
4. жиры

Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Развитию в твороге термостойких палочек способствуют:
1. повышенная температура
2. длительный процесс самопрессования
3. не эффективное охлаждение готового продукта
4. воздух

Правильный ответ: 1, 2, 3,

14. Вещества, определяющие аромат масла:
1. ацетоил
2. диацетин
3. ацетоин
4. диацетил

Правильный ответ: 3, 4.
15. Биотехнология это:
1) совокупность научных отраслей, использующих успехи биологических дисциплин для технических целей
2) комплекс знаний о жизни и совокупность научных дисциплин, изучающих жизнь
3) биологическая дисциплина, изучающая микроорганизмы – их систематику, морфологию, физиологию, биохимию
4) направление научно-технического прогресса, использующее биопроцессы и объекты для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду
5) совокупность промышленных методов, использующих живые организмы и биологические процессы для производства пищи, лекарственных средств и других полезных продуктов
Правильный ответ: 4,5
16.Измерения в которых может рассматриваться современная биотехнология:
1) техническое
2) молекулярное
3) традиционное
4) генно-инженерное
5) современное
Правильный ответ: 3,5
17.Производства использующие элементы биотехнологии:
1) авиастроение
2) производство лекарственных препаратов
3) электроника
4) машиностроение
5) пищевая промышленность

Правильный ответ: 2,5
18.В категорию лекарственных средств входят:
1) пищевые добавки
2) парафармацевтика
3) профилактические средства
4) биологически активные добавки
5) диагностические средства
Правильный ответ: 3,5
19.Периоды в развитии биотехнологии предложенные Хаувинком:
7) этиологический
8) эмпирический
9) антибиотиков
10) генотехнический
11) управляемого биосинтеза
12) Правильный ответ: 3,5
20.Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная биотехнология:
1) ядерная физика
2) информатика
3) медицина
4) генная инженерия
5) сельское хозяйство
Правильный ответ: 3,4
21.Биоэнерготехнология изучает и использует:
6) увеличение числа копий нужного гена
7) белки, продуцируемые бактериями или дрожжами и используемые в пищевых целях
8) запасы энергии в растительном покрове Земли
9) альтернативные источники энергии
10) низкомолекулярные органические соединения, используемые в энергетических целях
Правильный ответ: 3,4
22.Трансформированные клетки представляют собой:
6) кольцевые молекулы ДНК, присутствующие в клетках вне хромосом
7) множество копий одного генома
8) микроорганизмы, а также клетки, растущие вне организма, после переноса в них новых генов
9) продуценты биологически активных веществ
10) плазмидные векторы
Правильный ответ: 3
23.Основные цели развития биотехнологии:
6) защита окружающей среды
7) решить проблему климата
8) решать коренные задачи селекции физических объектов
9) решить проблему народонаселения
10) решить продовольственную проблему
Правильный ответ: 1,5
24.Основные области применения традиционной биотехнологии:
6) легкая промышленность
7) животноводство
8) химическая промышленность
9) пищевая промышленность
10) растениеводство
Правильный ответ: 2,4,5

25.Основой биотехнологических производств является:
1) культивирование растений
2) культивирование микроорганизмов
3) культивирование клеток животных и растений
4) культивирование водорослей
5) культивирование грибов
Правильный ответ: 2,3
26.Возникновение современной биотехнологии как научной дисциплины стало возможным после:
1) создания концепции гена
2) полного секвенирования ДНК у ряда организмов
3) создания методов культивирования микроорганизмов
4) дифференциации микроорганизмов
5) создания методов генетической инженерии
Правильный ответ: 3,5
27.Биотехнология – это направление научно-технического прогресса, использующее для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду:
1) ферменты и антибиотики
2) процессы и аппараты
3) биопроцессы и объекты
4) вакцины и пищевые белки
5) генетические рекомбинации
Правильный ответ: 3,5
28.Биотехнология формировалась и эволюционировала по мере развития:
1) окружающего мира
2) человеческого общества
3) научно-технического прогресса
4) климата Земли
5) электроники
Правильный ответ: 2,3
29.Переломные, определяющие периоды в развитии биотехнологии:
1) допастеровский
2) послепастеровский
3) антибиотиков
4) управляемого биосинтеза
5) новый
Правильный ответ: 2,3,4,5
30.Бактериальное выщелачивание применяют для извлечения:
1) платины
2) свинца
3) меди
4) алюминия
5) никеля
Правильный ответ: 1,3
31.Биополимеры синтезируемые микроорганизмами, которые используются для приготовления тонкой пленки для упаковки пищевых продуктов:
1) ксантан
2) желатин
3) декстран
4) поллулан
5) коллаген
Правильный ответ: 1,4

32.Усилитель вкуса пищевых продуктов, получаемый путем культивирования Micrococcum glutamicus:
1) изомальт
2) ацесульфам-М
3) глутаминовая кислота
4) неогесперидин
5) глутамат натрия
Правильный ответ: 3,5
33.Иммобилизованные ферменты, использующиеся в промышленности:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллинамидаза
Правильный ответ: 1,4,5
34.Ферменты, придающие пищевым продуктам новые диетические качества:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллиназа
Правильный ответ: 1,4
35.Основу традиционной и существенную часть новейшей биотехнологии составляют:
1) фундаментальные дисциплины
2) биотехнологические процессы производства
3) аппаратура
4) биообъект
5) биотехнологические системы производства
Правильный ответ: 2,5
36.Важнейшим звеном любого биотехнологического процесса является:
1) аппаратура
2) энергообеспечение
3) биообъект
4) технология
5) питательная среда
Правильный ответ: 3,5
37.Биообъекты используюмые в биотехнологии:
1) бактерии
2) низшие грибы
3) культуры клеток
4) плазмиды
5) ферменты
Правильный ответ: 1,2,3,5
38.Требования предъявляемые к биообъектам-продуцентам:
1) чистота
2) скорость размножения
3) доступность
4) активность и стабильность биомолекул
5) размер
Правильный ответ: 1,2,4
39.Биологически активных веществ получаемые из биообъектов животного происхождения:

1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) гормоны
Правильный ответ: 1,4,5
40.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов растительного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) витамины
6) сердечные гликозиды
Правильный ответ: 3,5,6
41.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов микроорганизмов:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5)витамины
Правильный ответ: 1,2,5
42.Биообъекты – макромолекулы с ферментативной активностью используются в биотехнологии для:
1) лечения
2) биотрансформации
3) диагностических систем
4) химического синтеза ДНК
5) разделения рацемических смесей
Правильный ответ: 2,4,5
43.Микробиообъектами являются:
1) вирусы
2) бактерии
3) клетки
4) грибы
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
44.Макробиообъектами являются:
1) ферменты
2) растения
3) культуры клеток
4) животные
5) лишайники
Правильный ответ: 2,4
45.Микроорганизмы не относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
46.Микроорганизмы относящиеся к надцарству прокариот:

1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) паразиты
Правильный ответ: 1
47.Микроорганизмы относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) бактериофаги
5) растения
Правильный ответ: 2,5
48.Макробиообъектами являются:
1) микроскопические водоросли
2) животные
3) человек
4) растения
5) бактериофаги
Правильный ответ: 2,3,4
49.Особенности строения растительной клетки:
1) способность к образованию цист
2) наличие в составе клеточной стенки пектинов
3) отсутствие клеточной стенки
4) наличие в ней целлюлозы
5) наличие в составе клеточной цитоплазмы хлоропластов
Правильный ответ: 4,5
50.Группа биообъектов являющихся автономными в своем жизнеобеспечении:
1) микробиообъекты
2) макробиообъекты
3) культуры клеток
4) ферменты
5) протопласты
Правильный ответ: 1,2
51.Молекула ДНК выполняет функции:
1)хранение и передачи генетической информации
2)переноса генетической информации из ядра в цитоплазму
3)воспроизведения генетической информации
4) генетического кода
5) генетической информации в процессе трансляции
Правильный ответ: 1,4
52.Традиционные методы совершенствования биообъектов:
1) генетическая инженерия
2) селекция (отбор)
3) клеточная инженерия
4) мутагенез
5) гибридизация
Правильный ответ: 2,4,5
53.Нетрадиционные методы совершенствования биообъектов:
1) селекция
2) генетическая инженерия
3) вариационные ряды

4) мутагенез
5) клеточная инженерия
Правильный ответ: 2,5
54.Структуры, подвергающиеся изменениям при мутациях:
1) фенотип
2) клетка
3) генотип
4) цитоплазма
5) ядро
Правильный ответ: 1,3
55.Виды мутаций:
1) спонтанные
2) нестандартные
3) коньюгационные
4) контролируемые
5) стандартные
Правильный ответ: 1,4
56.Физические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) биотоксины
4) повышенная или пониженная температура
5) ультразвук
Правильный ответ: 2,4,5
57.Химические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) окислители
4) вирусы
5) свободные радикалы
Правильный ответ: 1,3,5
58.Биологические мутагены:
1) вирусы
2) излучение
3) биотоксины
4) антибиотики
5) живые вакцины
Правильный ответ: 1,3,5
59.Основой клеточной инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) восстановление клеточной стенки
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) коньюгация
Правильный ответ: 2,4,5
60.Основой генетической инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) разделение протопластов
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) ферменты рестриктазы
Правильный ответ: 1,5

61.Гибридомы это:
1) трансформированные клетки крови
2) структуры, образованные после удаления клеточной стенки
3) клеточные линии, образованные слиянием лимфоцитов и миеломных клеток
4) клеточные линии миеломных клеток
5) фузанты
Правильный ответ: 3,5
62.Основой генно-инженерных методов является:
1) способность нуклеотидов встраиваться в геномы плазмид
2) способность к идентификации клеток трансформировавших желаемый ген
3) способность рестриктаз к воссоединению цепей ДНК
4) способность рестриктаз к расщеплению цепей ДНК
5) способность гибридомы к неограниченному росту
Правильный ответ: 1,4
63.Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:
1) установления структуры ДНК
2) создания концепции гена
3) дифференциации регуляторных и структурных участков гена
4) полного секвенирования генома у ряда организмов
5) установления биологических функций генов
Правильный ответ: 4,5
64.Гены house keeping у патогенного микроорганизма экспрессируются:
1) в инфицированном организме
2) всегда
3) только на искусственных питательных средах
4) под влиянием индукторов
5) только на комплексных питательных средах
Правильный ответ: 2
65.Для получения протопластов из клеток гибридов используются:
1) лизоцим
2) трипсин
3) «улиточный фермент»
4) пепсин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 3,5
66.Для получения протопластов из бактериальных клеток используются:
1) лизоцим
2) «улиточный фермент»
3) трипсин
4) папаин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 1,5
67.Высокая стабильность протопластов достигается при хранении:
1) на холоду
2) в гипертонической среде
3) в среде с добавлением антиоксидантов
4) в анаэробных условиях
5) высокая pH (9-11)
Правильный ответ: 2,5
68.Для протопластирования наиболее подходят суспензионные культуры:
1) в лаг-фазе
2) в фазе ускоренного роста

3) в логарифмической фазе
4) в фазе замедленного роста
5) в стационарной фазе
Правильный ответ: 3,5
69.Гибридизация протопластов возможна, если клетки исходных растений обладают:
1) половой совместимостью
2) половой несовместимостью
3) совместимость не имеет существенного значения
4) молекулярной совместимостью
5) молекулярной несовместимостью
Правильный ответ: 3
70.Сигнальная трансдукция:
1) передача сигнала от клеточной мембраны на геном
2) инициация белкового синтеза
3) посттрансляционные изменения белка
4) выделение литических ферментов
5) интегрирование рекомбинантной ДНК в хромосому
Правильный ответ: 1
71.Причины невозможности непосредственной экспрессии гена человека в клетке прокариот:
1) высокая концентрация нуклеаз
2) невозможность репликации плазмид
3) отсутствие транскрипции
4) невозможность сплайсинга
5) невозможность процессинга м-РНК
Правильный ответ: 4,5
72.Прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты возможен с помощью:
1) использование ионов металлов
2) трансформации
3) упаковки в липосомы
4) культивирования протопластов на соответствующих питательных средах
5) использование ДЭАЭ-декстрана
Правильный ответ: 1,3,5
73.Субстратами рестриктаз, используемых генным инженером, являются:
1) амплифицированные олигонуклеотиды
2) гетерополисахариды
3) нуклеиновые кислоты
4) белки
5) ДНК-РНК-гибриды
Правильный ответ: 1,3,5
74.Понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) взаимодействие нуклеиновых кислот и гистонов
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 1,5
75.Фермент лигаза используется в генетической инженерии поскольку:
1) скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина
2) катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина
3) катализирует ковалентное связывание углеводно-фосфорной цепи ДНК с ДНК вектора
4) катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки

5) катализирует образование фосфодиэфирных связей
Правильный ответ: 3,5
76.Биотехнологу «ген-маркер» необходим:
1) для повышения стабильности рекомбинанта
2) для образования компетентных клеток хозяина
3) для модификации места взаимодействия рестриктаз с субстратом
4) для отбора рекомбинантов
5) для повышения активности рекомбинанта
Правильный ответ: 1,4
77.Вектор на основе плазмиды предпочтительней вектора на основе фаговой ДНК благодаря:
1) большей доступности
2) меньшей токсичности
3) большей частоты включения
4) отсутствия лизиса клетки хозяина
5) большому размеру
Правильный ответ: 1,4
78.Понятие «тупые концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) некомплементарность нуклеотидных последовательностей
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 2,5
79.При использовании биотехнологии в качестве базового этапа производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) служит источником биомассы
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 2,4
80.При использовании биотехнологии в качестве одного или нескольких этапов производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) функционирует на одной или нескольких стадиях производства
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 3,4,5
81.При использовании биотехнологии для обеспечения всего процесса производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат

3) используют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) используется на одной или нескольких стадиях технологического процесса
5) служит источником биомассы и биокатализатором
Правильный ответ: 1,5
82.Основныея задачи биотехнолога при использовании макробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 4,5
83.Основные задачи биотехнолога при использовании микробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,2,4,5
84.Основные задачи биотехнолога при использовании культур клеток (тканей):
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,4,5
85.Использование какого биообъекта предусматривает употребление термина, тотипотентность:
1) макробиообъекта
2) микробиообъекта
3) культуры клеток растений
4) культуры клеток животных
5) фермента
Правильный ответ: 3
86.Возможные последствия при недостаточной защищенности техногенной системы:
1) внутреннее возмущение в системе
2) загрязнение окружающей среды
3) получение биомассы в монокультуре
4) большая концентрация целевого продукта
5) снижение выхода целевого продукта
Правильный ответ: 1,2,5
87.Инженерные решения используемые в биотехнологических производствах позволяют:
1)обеспечить биообъект пластическим и энергетическим материалом
2)сократить промежуточные стадии
3)гарантировать экологическую безопасность
4)снять экономические проблемы
5) обеспечить стерильность
Правильный ответ: 2,3,5
88.Основные требования к жизнеобеспечению биообъекта при его использовании для биотрансформации:
1) не допустить старения культуры
2) не допустить затухания митотической активности

3) не допустить затухания биосинтетической активности
4) обеспечить всем необходимым ход конкретной реакции
5)обеспечить выход биомассы
Правильный ответ: 1,2,3,4
89.В качестве каких этапов производства, используются уксуснокислые бактерии при производстве витамина С:
1) базового
2) одного
3) обеспечивают весь процесс
4) нескольких
5) промежуточных
Правильный ответ: 2,5
90.Соблюдение каких условий определяет способность биообъекта обеспечивать от начала и до конца, синтез целевого продукта:
1) обеспеченность пластическим и энергетическим материалом
2) наличием предшественников
3) защищенностью биообъекта
4) сокращением промежуточных стадий
5) способность биообъекта к интенсивной выработке продуктов
Правильный ответ: 1,2,5
91.Предшественник при биосинтезе целевого продукта добавляют:
1) в начале ферментации
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации
3) каждые сутки в течение 7-суточного процесса
4) на 4-5 сутки после начала ферментации
5) в конце ферментации
Правильный ответ: 2
92.Периоды в развитии микроорганизма, в которые активируются ферменты, стремительно возрастает количество нуклеиновых кислот и активируется митотическая активность:
1) лаг-фаза
2) фаза ускорения
3) экспоненциальная
4) замедленного роста
5) стационарная
6) фаза отмирания
Правильный ответ: 1,2
93.Период развития в котором клетки микроорганизма размножаются с максимальной скоростью:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 2
94.Ростовые фазы при которых возрастает негативное влияние лимитирующих факторов:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирание
Правильный ответ: 3,4,5

95.Период роста в котором масса клеток в питательной среде достигает максимального уровня и когда число отмерших и автолизованных клеток превышает рост:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 4
96.Тип размножения характерный для дрожжей:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) трансдукция
5) рекомбинация
Правильный ответ: 1,2
97.Тип размножения характерный для бактерий:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) бесполое
5) трансдукция
Правильный ответ: 1,4
98.Факторы оптимизирующие скорость биохимических реакций при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 3,4
99.Факторы замедляющие биохимические реакции при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 1,2,3,4
100.Вязкость среды при культивировании микроорганизмов:
1) оптимизирует скорость биохимических реакций
2) обеспечивает метаболизм
3) обеспечивает равномерное распределение питательных веществ и биомассы
4) определяет диффузию питательных веществ и перемешивание клеток продуцента
5) замедляет рост клеток
Правильный ответ: 2,4
101.В промышленности для культивирования главным образом используют:
1) психрофиллы
2) мезофиллы
3) термофиллы
4) редуценты
5) родоспириллы
Правильный ответ: 2

102.Оптимальные температуры необходимые для роста и развития микроорганизмов-мезофиллов:
1) 15°C
2) 20°C
3) 40°C
4) 60°C
5) 70°C
Правильный ответ: 2,3
103.Наиболее часто промышленные микроорганизмы культивируют при значениях pH:
1) 1-3
2) 3-4
3) 4-5
4) 5-6
5) 6-7
6) 7-8
Правильный ответ: 4,5
104.Для промышленного культивирования микроорганизмов необходимо:
1) стерилизовать биореактор, компоненты среды, аэрируемый воздух
2) регулировать режимы пенообразования
3) создать подходящую питательную среду
4) отвести лишнее тепло
5) вводить поверхностно-активные вещества
Правильный ответ: 1,2,3
105.Основными принципами составления рецептур питательных сред, являются:
1) выбор наиболее оправданных в экологическом и экономическом отношении компонентов
2) удовлетворение физиологических потребностей микроорганизма
3) концентрация основного сырья определяется с учетом коэффициента его конверсии
4) время роста биомассы микроорганизма
5) концентрация клеток
Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Разделение культуральной жидкости и биомассы называется _____.

Правильный ответ: сепарация.

2. Экстракция подразделяется на _____.

Правильный ответ: твердо-жидкофазную и жидко-жидкофазную.

3. Ферментация – это _____.

Правильный ответ: химические реакции с участием белковых катализаторов - ферментов.

4. Ферменты – это _____.

Правильный ответ: это белковые молекулы, синтезируемые живыми клетками.

5. Среда для культивирования дрожжей и плесеней_____.

Правильный ответ: агар Сабуро.

6. Дрожжи являются продуцентами брожения_____.

Правильный ответ: спиртового.

7. Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином____.

Правильный ответ: 3 мес.

8. Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней_____.

Правильный ответ: сорбиновую.

9. Гетероферментативные бактерии вырабатывают_____.

Правильный ответ: молочную кислоту, углекислый газ, спирт.

10. Для производства творога применяется закваска, состоящая из_____.

Правильный ответ: мезофильных молочнокислых бактерий.

11. Кефир это продукт_____ брожения.

Правильный ответ: смешанного.

12. Микрофлора кумыса_____.

Правильный ответ: болгарская палочка и молочные дрожжи.

13. Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, _____^{0}C

Правильный ответ: 20-30.

14. Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков,_____ ^{0}C

Правильный ответ: 40.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие

а) оксидоредуктазы	1. катализируют реакции расщепления
б) лигазы	2. катализируют реакции отщепления определенных групп молекул
в) гидролазы	3. катализируют перенос отдельных радикалов, частей молекул-
г) трансферазы	4. катализируют изменения в пределах молекулы
д) лиазы	5. катализируют окислительно-восстановительные реакции
ж) изомеразы	6. катализируют синтез соединений

Правильный ответ: а)- б)- в)- г)- д)- ж)-

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий получения кормового белка:
1. засев посевного материала
2. фильтрация, сепарация
3. очистка
4. внесение питательных солей в субстрат
5. ферментация
6. стерилизация субстрата
7. упаковка
8. сушка

1. 4, 6, 2, 3, 1, 8
2. 4, 6, 1, 5, 2, 8, 7.
3. 6, 1, 4, 5, 3, 8, 7

Правильный ответ: 2.

2. Установите правильную последовательность операций при получении ферментных препаратов микробным синтезом:
а) выделение ферментов;
б) концентрирование;
в) культивирование микроорганизмов;
г) освобождение от сопутствующих веществ

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-, 2-, 3-, 4-.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Определение «Инженерная энзимология – то одно из направлений в биотехнологии, которое основано на использовании ферментов (или ферментных систем), в изолированном виде или в структуре живых клеток, в качестве катализаторов с целью получения определенных целевых продуктов:
1. верно
2. не верно
3. требует уточнения

Правильный ответ: 1.

2. При фальсификации молока содой в нем развиваются протеолитические бактерии:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

Верно ли утверждение:

1. Закваска – основной источник внесения желаемой микрофлоры в молоко при производстве кисломолочных продуктов:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

2. В молоке при ферментации могут протекать шесть основных реакций; в результате образуется молочная, пропионовая или лимонная кислота, спирт, масляная кислота или же происходит колиформное газообразование.
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

3. При производстве швейцарского сыра ключевую роль играет маслянокислое брожение с образование углекислого газа:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

4. Streptococcus lactis - энергичный кислотообразователь, сбраживает глюкозу по гомоферментативному типу, то есть накапливает в результате брожения преимущественно молочную кислоту:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

5. Propionibacterium P. shermaii P. Petersonii участвуют в образование вкуса, образование глазков сыра швейцарского:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

6. Lactobacillus L. casei L. helveticus L. lactis L. bulgaricus участвуют в образование кислоты сыра типа швейцарского и йогурта:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

7. LeuconostocL. dextranicum L. Citrovorum участвуют в образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) у сметаны, сливочного масла, заквасок:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

8. Применяются следующие способы обработки мяса протеолитическими ферментами: - прижизненное введение препарата путем инъекций; - внутримышечное шприцевание мясной туши; - обработка поверхности мяса путем разбрызгивания раствора фермента или нанесения порошкообразных препаратов на поверхность мяса; - погружение мяса в раствор ферментов после механического рыхления; - восстановление дегидратированного сублимацией мяса:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

9. Используемые протеолитические ферментные препараты должны отвечать определенным требованиям: иметь высокий температурный оптимум действия; осуществлять эффективный гидролиз в кисло-нейтральной области pH; обладать специфичностью к гидролизу миозина и особенно белков внутримышечной соединительной ткани – коллагена и эластина (то есть иметь сходность действия с катепсинами, коллагеназой и эластазой); быть безвредными для организма человека:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

10. Для обработки мышечной ткани применяют ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

11. Некоторые особые сорта вин, например, сотерны, получают при участии гриба Botrytis cinerea:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

12. Биотехнологическое производство основано на использовании биообъектов, функции которых на разных этапах процессов биосинтеза различны. Рассмотрите варианты их использования.
Ответ: Биообъекты характеризуются такими показателями, как уровень структурной организации, способность к размножению (или репродукции), наличие или отсутствие собственного метаболизма при культивировании в подходящих условиях. Что касается характера биообъектов, то под этим следует понимать их структурную организацию. В таком случае биообъекты могут быть представлены молекулами (ферменты, иммуномодуляторы, нуклеозиды, олиго- и полипептиды, и т. д.), организованными частицами (вирусы, фаги, вироиды),одноклеточными (бактерии, дрожжи) и многоклеточными особями (нитчатые высшие грибы, растительные каллусы, однослойные культуры клеток млекопитающих), целыми организмами растений и животных.

Молекулярные биообъекты накладывают свой отпечаток на организацию и аппаратурное оформление соответствующих биотехнологических процессов. Вирусы и фаги как облигатные паразиты могут культивироваться только на живых клетках и тканях, то есть фактически биотехнологические процессы здесь основываются на использовании клеток, зараженных вирусами или несущих вирус (-ы). Одноклеточные виды прокариот и эукариот могут использоваться в биотехнологических процессах в виде монокультур или в ассоциациях. Для сравнения можно назвать производство какого-либо антибиотика (пенициллина, рифамицина и др.) с помощью чистой культуры соответствующего продуцента, а также производство кефира с помощью кефирных "зерен"("грибков"), в состав которых входят лактобактерии и дрожжи. Следовательно, в последнем случае применяют природную ассоциацию микроорганизмов, и кефир является продуктом смешанного брожения - молочнокислого и спиртового.

13. Какие этапы работы в биотехнологическом производстве предполагает подготовительная стадия?
Ответ. На предферментационной стадии осуществляют хранение и подготовку культуры продуцента (инокулята), получение и подготовку питательных субстратов и сред, ферментационной аппаратуры, технологическойи рециркулируемой воды и воздуха. В отделении чистой культуры осуществляют хранение производственных штаммов и обеспечивают их реактивацию и наработку инокулята в количествах, требуемых для начала процесса. При выращивании посевных доз инокулята применяют принцип масштабирования, то есть проводят последовательное наращивание биомассы продуцента в колбах, бутылях, далее в серии последовательных ферментеров. Каждый последующий этап данного процесса отличается по объему от предыдущего обычно на порядок.
Полученный инокулят по стерильной посевной линии направляется далее в аппарат, в котором реализуется ферментационная стадия. Приготовление питательных сред осуществляется в специальных реакторах, оборудованных мешалками. Дозирование питательных компонентов подбирается и осуществляется индивидуально на каждом производстве в соответствии с технологическим регламентом конкретного процесса.

14. Сравните кривые роста микроорганизмов при получении первичных и вторичных метаболитов в биотехнологическом производстве.
Ответ. Различают шесть основных фаз роста: лаг-фаза (1); фаза ускорения (2); экспоненциальная или логарифмическая фаза (3); фаза замедления (4); стационарная фаза (5); фаза отмирания (6).
Как правило, после инокуляции стерильной культуральной среды мгновенного увеличения числа клеток не наблюдается. В течение определенного периода времени, называемого лаг-фазой, клетки адаптируются к новым условиям. Если посевным материалом служит культура, находящаяся в экспоненциальной фазе, выраженная лаг-фаза может отсутствовать и рост клеток начнется немедленно после инокуляции. Между лаг- и экспоненциальной фазами есть короткий период – фаза ускорения, когда скорость роста клеток увеличивается до достижения постоянной величины. В период экспоненциальной фазы клетки претерпевают несколько делений. Когда субстрат присутствует в избытке, достигается максимальная скорость роста культуры в экспоненциальной фазе, синтезируются первичные метаболиты (нуклеотиды, многие ферменты, витамины), из-за большого числа клеток в конце экспоненциальной фазы субстрат расходуется очень быстро, наступает фаза замедления, которая может быть кратковременной. В результате истощения лимитирующего субстрата или накопления продуктов метаболизма, замедляющих рост, увеличение числа клеток постепенно прекращается и культура переходит в стационарную фазу. В это время биомасса остается постоянной, метаболизм претерпевает кардинальные изменения, синтезируются вторичные метаболиты (антибиотики, пигменты), представляющие коммерческий

интерес, например антибиотики. Продолжительность стационарной фазы зависит от конкретного
микроорганизма и условий роста. В фазе отмирания метаболизм прекращается, так как энергетические запасы клеток оказываются исчерпанными. При промышленном синтезе, еще до наступления фазы отмирания, ферментацию останавливают.

15. Приведите методы выведения и очистки ферментов в биотехнологическом производстве.

Ответ. Выделение и очистка ферментов из культуральной жидкости могут быть сопряжены со значительными трудностями. Многие (если не все) из этих перечисленных недостатков могут быть существенно уменьшены путем использования чистых ферментов и, по-видимому, при дальнейших совершенствованиях методов применения ферментов они будут практически решены. В будущем многие традиционные ферментные процессы могут быть заменены использованием многоферментных реакторов, которые способны обеспечить высокоэффективную утилизацию субстратов, обусловить более высокий выход и намного лучшую однородность получаемых продуктов. Большинство ферментов, используемых в промышленности, являются внеклеточными ферментами, т.е. ферментами, секретируемыми микроорганизмами во внешнюю среду. Таким образом, если микроорганизм продуцирует ферменты для расщепления больших молекул до ассимилируемых (низкомолекулярных) форм, то ферменты обычно экскретируются в окружающую (культуральную) среду. В таких случаях культуральная (ферментационная) жидкость, получаемая при выращивании микроорганизмов (например, дрожжей или мицелиальных грибов, бактерий), является основным источником протеаз, амилаз и в несколько меньшей степени целлюлаз, липаз и других гидролитических ферментов. Многие промышленные ферменты, являясь гидролазами,
могут функционировать без дополнительных сложных кофакторов; они легко выделяются (сепарируются от биомассы) без разрушения клеточных стенок продуцентов и хорошо растворимы в воде. Но поскольку большинство ферментов микроорганизмов по своей природе являются внутриклеточными, то наибольший прогресс в биотехнологии может ожидаться именно при их использовании для промышленных целей. Однако в этом случае возникает необходимость разработки эффективных способов их выделения и очистки.

16.Зная молекулярные механизмы внутриклеточной регуляции в микробной клетке, можно управлять процессами биосинтеза. Каково влияние ретроингибирования на выход целевого продукта – аминокислоты лизина?

Ответ. Ретроингибирование - подавление конечным продуктом активности первого фермента метаболического процесса. Например, как только концентрация конечного метаболита становится достаточной для удовлетворения нужд клетки, метаболит начинает отрицательно влиять на свой собственный биосинтез. В результате подавляется активность первого фермента, что влечет прекращение образования не только метаболита, но и всех его промежуточных предшественников. Т.е, если клетке в данный момент конечный метаболит не нужен, то не нужны и его предшественники. Поскольку конечный метаболит уже прекратил свое образование, но продолжа-
ет расходоваться, естественно, что концентрация его в клетке понижается. Как только она достигает соответствующего нижнего предела, синтез метаболита быстро начинается вновь из-за того, что метаболит как ингибитор своего биосинтеза взаимодействует (за счет водородных связей) с аллостерическим центром начального фермента метаболической цепочки. Поэтому фермент сохраняет потенциальную способность вновь быстро перейти в активное состояние, что и происходит после освобождения аллостерического центра от ингибитора, вследствие понижения его концентрации. Биотехнолог может преодолеть механизм ретроингибирования и заставить клетку непрерывно нарабатывать метаболит. Во-первых, можно непрерывно удалять образующийся метаболит из питательной среды и таким образом снижать его внутриклеточную концентрацию. Это достигается внесением в среду сорбента: в результате концентрация растворенного метаболита (целевого продукта)

снижается, и механизм ретроингибирования не включается. Во-вторых, можно использовать ген, но инженерные методы - сконструировать продуцент с мутацией валлостерическом центре начального фермента метаболической цепочки. При этом изменения в конформации аллостерического центра должны не меняться под действием ингибитора. В этом случае ретроингибирование уже не будет ограничивать синтез данного метаболита. В-третьих, необходим специальный контроль за составом сред, используемых при ферментации. В них должно быть ограничено количество метаболита (целевого продукта), но предотвратит возможность его отрицательного влияния на собственный биосинтез в клетках продуцента. Весьма иллюстративен пример неудачи при биосинтезе пенициллина (продуцент Penicillium chrysogenum) на комплексной, богатой лизином среде, используемой в качестве добавки к некоторым дешевым и недефицитным комплексным средам. Лизин является первичным метаболитом, пенициллин - вторичным. Од-
ним из предшественников лизина является аминоадипиновая кислота, входящая в состав так называемого LLD-трипептида, из которого в результате ряда последующих реакций формируется молекула пенициллина. Поэтому лизин, подавляя собственный биосинтез по механизму ретроингибирования, одновременно подавляет и биосинтез аминоадипиновой кислоты, а, следовательно, и пенициллина. Таким образом, для биотехнологов, работающих в антибиотической промышленности, возникает актуальная задача по подбору сред с ограниченным количеством лизина или создания производственных штаммов Penicillium chrysogenuш с нарушенным меха-
низмом ретроингибирования по лизину.

17.Определить молокосвертывающую активность свиного пепсина (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 300 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:250000

18. Определить молокосвертывающую активность сычужного фермента (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 150 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:125000

19. Определить молокосвертывающую активность протеазы плесневых грибов (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 75 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:62500

20. Какое название будет иметь ферментный препарат, основной фермент в котором – протеаза, получен он глубинным культивированием Bacillus subtilis, и препарат имеет наивысшую степень очистки?
Ответ: Амилосубтилин Г20х

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

ОПК-6.1 Знать: условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.2 Уметь: анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.3 Иметь практический опыт: анализа и оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Б1.О.04	Современные проблемы зоотехнии (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

База тестов 1.
Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов
Вариант задания 1.
К продуктам питания не относится:
1) мясо
2) молоко
3) животные жиры
4) щетина

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 2.
Под влиянием каких факторов происходила эволюция скота?
1) солнечного света и влажности
2) состава воздуха и питания
3) почвы и климата
4) температуры окружающей среды
5) условий жизни и главным образом кормления

Правильный ответ: 5.

Вариант задания 3.
Способствует ускорению темпов генетического совершенствования племенных и товарных стад, созданию запрограммированных высокоценных животных с определенными продуктивными признаками
1) возникновение и развитие клеточной и генной инженерии
2) совершенствование методов скрещивания
3) гибридизация животных
4) клонирование животных

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 4.
Племенная работа – это
1) система мероприятий по повышению хозяйственно-полезных признаков животных, наследственному их закреплению, снижению затрат труда и средств для получения продукции
2) планомерный отбор и подбор животных
3) использование соответствующих методов разведения
4) чистопородное разведение

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 5.
К материальной базе племенного животноводства России не относится
1) племенные заводы
2) племенные репродукторы
3) селекционные центры
4) товарные фермы

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 6.
Наука о качественном улучшении существующих и создании новых пород, типов, кроссов, линий и гибридов, способных давать большое количество продукции высокого качества и быть экономически выгодным это
1) племенное дело
2) разведение
3) генетика
4) селекция

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 7.
Летоисчисление животноводства ведут с:
1) начала приручения животных
2) одомашнивания собаки
3) одомашнивания коровы
4) начала появления человека

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 8.
Самая древняя форма животноводства
1) загонная
2) привязная
3) молочная
4) мясная

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 9.
Первым одомашненным животным была
1) собака
2) корова
3) лошадь
4) овца

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 10.
Первый в стране зоотехнический институт создан
1) в 1919 году
2) в 1890 году
3) в 1941 году
4) в 1945 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 11.
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1) генофондных хозяйств
2) товарных ферм

3) увеличение поголовья
4) сохранение мужских особей

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 12.
Диким предком КРС является
1) тур
2) зебу
3) гаял
4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 13.
Сородичем КРС не является
1) тур
2) зебу
3) гаял
4) гаур

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 14.
Тур является диким предком
1) КРС
2) овец
3) лошадей
4) свиней

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 15.
Высота в холке и живая масса тура составляли
1) 170-180 см и 800 кг
2) 100-110 см и 250 кг
3) 210-220 см и 1200 кг
4) 130-135 см и 450 кг

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 16.
Последний тур погиб в:
а) 1627 году
б) 1550 году
в) 1860 году
г) 1970 году

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 17.
К индийским лобастым быкам не относится:

1) бантенг
2) гаур
3) гаял
4) зебу

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 18.
Вымерший дикий предок лошади
1) лошадь Пржевальского
2) тарпан
3) нубийский осел
4) сомалийский осел

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 19.
Диким предком овец не является
1) муфлон
2) аркар
3) аргали
4) альпийский горный козел

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 20.
Муфлон является диким предком
1) свиньи
2) овцы
3) КРС
4) лошади

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 21.
Имеют большое поголовье и распространены по всему земному шару
1) породы широкого ареала
2) породы межзональные
3) породы зональные
4) породы всемирные

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 22.
Экстерьер животного – это его:
1) внешний вид
2) внутреннее строение
3) строение систем животного

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 23.

Для изучения происхождения КРС применяют метод
1) краниологический
2) археологический
3) палеонтологический
4) цитологический

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 24.
Какой тип животных по краниологической классификации отсутствует
1) широколобый
2) короткорогий
3) короткоголовый
4) длиннорогий

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 25.
Различают виды зебу:
1) индийский и аравийский
2) индийский и американский
3) южный и аравийский
4) индокитайский и корейский

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 26.
Кто является основателем учения о кормлении животных в России?
1) М.И. Придорогин
2) Е. А. Богданов
3) Н.П. Чирвинский

Правильный ответ: 3.

Вопрос 27:
Появление большого разнообразия пород в мире:
1. результат естественного отбора
2. результат искусственного отбора
3. результат труда человека
4. результат породообразования
Правильный ответ:3

Вопрос28
: Целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально экономических условиях, отличающаяся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение это
1. порода
2. вид
3. род
4. семейство
Правильный ответ:1.

Вопрос 29
: По Д.А. Кисловскому - минимально в породе должно быть:
1. 4500 маток и 150 производителей
2. 1500 маток и 50 производителей
3. 9500 маток и 150 производителей
4. 4500 маток и 50 производителей
Правильный ответ: 1.

Вопрос 30:
Какой группы пород не существует
1. породы широкого ареала
2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные
Правильный ответ: 4

Вопрос 31:
Имеют наибольшее поголовье и распространены по всему земному
1. породы широкого ареала
2. породы межзональные
3. породы зональные
4. породы всемирные
Правильный ответ: 1.

Вопрос 32:
Наибольшее количество труда было затрачено при выведении
1. примитивные
2. заводские
3. аборигенные
4. переходные

Правильный ответ: 2.

Вопрос 33:
черно-пестрая порода КРС относится к:
1. примитивным
2. заводским
3. аборигенным
4. переходным

Правильный ответ:2.

Вопрос 34.:
по характеру продуктивности к специализированным породам относится
1.молочные
2.мясо-молочные
3. мясо-сальные
4. мясо-шерстные

Правильный ответ: 1.

Вопрос 35:
К основным элементам породы не относится
1. тип
2. линия
3.семейство
4 род
Правильный ответ: 4.

Вопрос 36:
Качественно своеобразная группа животных в пределах породы, происходящая от одного или нескольких выдающихся производителей (родоначальников) и вследствие направленной селекции поддерживающая с ними сходство по важнейшим хозяйственно полезным признакам
1. тип
2. линия
3.семейство
4. род
Правильный ответ:2.

Вопрос 37:
Любая порода делится на
1. племенную и неплеменную
2. заводскую и примитивную
3. специализированную и комбинированную
4. чистопородную и помесную

Правильный ответ:3

Вопрос 38:
Акклиматизация это
1. приспособление организма к меняющимся факторам внешней среды
2. устойчивость к изменениям уровня кормления
3. устойчивость к заболеваниям
4. легкость создания новой породы на базе имеющейся
Правильный ответ:1

Вопрос 39:
Что не относится к видам ухудшения породы
1 перерождение
2. захудалость
3. вырождение
4. зарождение
Правильный ответ:4

Вопрос 40:
Для сохранения генофонда исчезающих пород предусматривается создание
1. генофондных хозяйств
2. товарных ферм
3. увеличение поголовья
4. сохранение мужских особей

Правильный ответ 1

Вопрос 41:
Сохранение более приспособленных к определенным условиям обитания и технологии производства или выбор человеком наиболее удовлетворяющих его требованиям особей и устранение самой природой или человеком менее приспособленных, худших экземпляров это
1. отбор
2. подбор
3. выбор
4.пробор
Правильный ответ: 1

Вопрос 42:
Эффект селекции выше, чем
1. выше давление отбора
2. ниже давление отбора
3. выше давление подбора
4. ниже давление подбора

Правильный ответ 1.

Вопрос 43 :
Учение об отборе разработано
1. Ч. Дарвиным
2.П.Н. Кулешовым
3. Дюрстом
4. Е.А.Богдановым
Правильный ответ: 1

Вопрос 44:
Выживание и сохранение таких организмов, которые благодаря своим индивидуальным полезным изменениям лучше приспосабливаются к условиям внешней среды это
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор

Правильный ответ 1.

Вопрос 45: Осуществляется человеком, когда он отбирает для размножения тех особей, которые отличаются высокими племенными и продуктивными качествами:
1. естественный отбор
2. искусственный отбор
3. корректирующий отбор
4. стабилизирующий отбор
Правильный ответ: 2.

Вопрос 46
.С именем какого ученого связывают зарождение учения о конституции

1. Древнегреческий ученый Ксенофонт
2. Н.А. Кранченко
3. Е.Я. Борисенко
4. И.Н. Павлов

Правильный ответ: 1.

Вопрос 47:
.В основу учения о конституции не вошли положения
1. единство внутреннего и внешнего
2 единство части и целого
3. роль нервной системы
4. роль кровеносной системы
Правильный ответ:2.

Вопрос48:
Совокупность морфофизиологических особенностей организма как целого, выраженная в телосложении животного, в характере его продуктивности, реагировании на влияние внешних факторов и обусловленная наслёдственностью это
1. кондиция
2. фенотип
3. экстерьер
4. конституция
Правильный ответ 4.

Вопрос 49.
Формирование различных типов конституции связано с
1. условиями индивидуального развития организма животных
2. условиями развития популяции
3. наследственными факторами
4. естественным и искусственным отбором
Правильный ответ:1.

Вопрос 50:
Наибольшее значение имеет классификация типов конституций
1. П.Н. Кулешова
2. М.Ф. Иванова
3. У. Дюрста
4. И.П. Павлова
Правильный ответ: 1.

Вопрос 51
Какого типа конституции нет в классификации Кулешова
1. грубый
2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый
Правильный ответ3.

Вопрос 52
Какой тип конституции добавил М.Ф. Иванов

1. грубый
2. нежный
3. крепкий
4. рыхлый
Правильный ответ: 3
Вопрос 53
Характеризуется широкотелостью, толстой кожей, хорошо развитыми мышцами и относительно развитыми органами пищеварения, пониженным обменом веществ тип конституции
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый

Правильный ответ: 1

Вопрос 54:
Присущ животным, имеющим крепкий костяк, плотную кожу, хорошо развитые мышцы и внутренние органы. В организме животных этого типа обмен веществ протекает интенсивно
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый
Правильный ответ:3

Вопрос 55:
В классификации Е. А. Богданова, основанной на анатомо-физиологических принципах отсутствует тип конституции
1. грубый
2. нежно-сухой
3. сырой
4. крепкий
Правильный ответ:1

Вопрос 56:
В основу классификации У. Дюрста положена степень
1. восстановительных процессов
2. окислительных процессов
3. пищеварительных процессов
4. нервных процессов
Правильный ответ:2

Вопрос 57:
В классификации У. Дюрста отсутствует тип конституции
1. дыхательный
2. пищеварительный
3. нервный
4. переходный

Правильный ответ 3

Вопрос 58:
К дыхательному типу относят
1. мясной скот
2. молочный скот
3. мясо-молочный скот
4. все перечисленные категории скота
Правильный ответ:2

Вопрос 59:
Угол Дюрста у пищеварительного типа равен
1. 140°
2. 120°
3. 110°
4. 100°
Правильный ответ: 1.

Вопрос 60:
Внешний вид животного, наружные формы телосложения в целом
1. экстерьер
2. интерьер
3. конституция
4. кондиция
Правильный ответ:1.

Вопрос 61:
Термин экстерьер ввел в зоотехнию
1. К. Буржель
2. Ю.М. Долгоруков
3. П.Н. Кулешов
4. Е.Ф. Лискун
Правильный ответ:1

Вопрос 62:
По какому методу не проводят оценку животных по экстерьеру
1. глазомерная оценка
2. прощупывание
3. взятие проб крови
4. измерение
Правильный ответ: 3

Вопрос 63
Для глазомерной оценки нужно знать:
1. стати животного
2. интерьер животного
3. фенотип животного
4. генотип животного
Правильный ответ: 1

Вопрос 64
Описание статей начинают с
1. головы
2. конечностей

3. крестца
4. не имеет значения
Правильный ответ 1

Вопрос 65
К недостаткам крестца не относится
1. шилозадость
2. свислость
3. крышеобразность
4. раздвоенность
Правильный ответ: 4.

Вопрос 66:
Признак переразвитости и ослабленности организма
1. широкая глубокая грудь
2. широкая неглубокая грудь
3. узкая неглубокая грудь
4. узкая глубокая грудь
Правильный ответ: 3

Вопрос 67:
Нет такой формы вымени у коров:
1. козья
2. коровья
3. чашеобразная
4. округлая
Правильны ответ: 2

Вопрос 68:
С возрастом у теленка
1. высоконогость исчезает
2. высоконогость усиливается
3. развивается коротконогость
4. изменений не происходит
Правильный ответ:1

Вопрос 69:
Расстояние от середины затылочного гребня до носового зеркала
1. длина головы
2. ширина лба наименьшая
3. ширина лба наибольшая
4. ширина головы
Правильный ответ: 1.

Вопрос 70:
Косая длина туловища определяется
1. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до внутреннего выступа седалищного бугра
2. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до маклока
3. расстояние от крайней передней точки затылочного гребня сочленения до седалищного бугра

4. расстояние от крайней передней точки плечелопаточного сочленения до крестца
Правильный ответ:1.

Вопрос 71:
Индексы телосложения это
1. отношение одного промера к другому, выраженное в сантиметрах
2. умножение одного промера на другой, выраженный в процентах
3. отношение одного промера к другому, выраженное в процентах
4. умножение одного промера на другой, выраженный в сантиметрах
Правильный ответ:2

Вопрос 72:
При построении экстерьерного профиля за 100 % принимают
1. показатели первого животного
2. показатели последнего животного
3. стандарт породы
4. средние показатели по стаду
Правильный ответ: 3

Вопрос 73
Животное фотографируют
1. спереди
2. сзади
3. сбоку
4. сверху
Правильный ответ: 3

Вопрос 74
Грудной индекс рассчитывается
1. ширина груди*100/глубина груди
2. глубина груди*100/ширина груди
3. глубина груди*ширина груди /100
4. обхват груди*100/глубина груди
Правильный ответ: 1

Вопрос 75
Совокупность внутренних, физиологических, анатомических и биохимических свойств организма в связи с его конституцией и направлением продуктивности
1. экстерьер
2. интерьер
3. конституция
4. кондиция
Правильный ответ: 2.

Вопрос 76
В качестве объектов интерьерных исследований не используют
1. кровь
2. молочные железы
3. внутренние органы
4. промеры

Правильный ответ: 4

Вопрос 77
В вымени коров с высокой молочной продуктивностью на долю железистой ткани приходится
1. 75-80%
2. 90-100%
3. 10-20%
4. 25-50%
Правильный ответ 1.

Вопрос 78:

Характер и качественная сторона продуктивность находятся в зависимости от действия
1.только генетических особенностей животных
2. только паратипических воздействий
3. генетических и паратипических воздействий
4. от условий выращивания
Правильный ответ: 3

Вопрос 79
Что не относится к основным видам животноводческой продукции
1. молоко
2. мясо
3. шерсть
4. навоз
Правильный ответ: 4.

Вопрос 80:
Биологический продукт секреции молочной железы сложного химического состава
1. молоко
2. обрат
3. кефир
4. сыворотка
Правильный ответ: 1.

Вопрос 81:
Для образования 1 л молока необходимо, чтобы через вымя прошло
1. 400—500 л крови
2. 100—200 л крови
3. 300—400 л крови
4. 600—700 л крови
Правильный ответ: 1

Вопрос 82
Скорость кровообращения в молочной железе зависит
1. от продуктивности коровы
2. от генотипа коровы
3. от экстерьера коров
4. от породы коровы

Правильный ответ: 1

Вопрос 83
Отрезок времени от родов до прекращения образования молока в вымени называется
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ:1

Вопрос 84:
Графическое изображение величины суточных или месячных удоев в течение лактации
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ: 4.

Вопрос 85:
Момент прекращения молокообразования называется
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ :2.

Вопрос 86:
Время от запуска до новых родов
1. лактация
2. запуск
3. сухостойный период
4. лактационная кривая
Правильный ответ: 3.

Вопрос 87:
Телок надо осеменять при достижении ими массы от взрослой коровы
1.40-50%.
2. 55-60%
3.65-.70%
4. 90-100%
Правильный ответ: 3

Вопрос 88
Мясная продуктивность обусловлена влиянием
1.. только наследственных факторов
2. только ненаследственных факторов
3.наследственных и ненаследственных факторов
4. других факторов

Правильный ответ: 3

Вопрос 89:
Убойный выход специализированных мясных пород КРС достигает
1. 65-70%
2. 60-65%
3. 55-60%
4. 50-55%
Правильный ответ: 1.

Вопрос 90.
Волосяной покров животных, который используют при изготовлении тканей, пряжи или валяных изделий
1. шерсть
2. смушки
3. овчины
4. кожевенное сырье
Правильный ответ:1

Вопрос 91
Шкурки ягнят смушковых пород, имеющие волосяной покров в виде завитков различной величины и формы
1. шерсть
2. смушки
3. овчины
4.. кожевенное сырье
Правильный ответ 2.

Вопрос 92
Степень усвояемости организмом яиц птицы составляет:
1. до 50%
2. до 63%
3. до 86%
4. до 97%
Правильный ответ: 4.

Вопрос 93:
Яйценоскость кур в год достигает
1. до 270-290 яиц за год
2. до 160-180 яиц за год
3. до 100-150 яиц за год
4. до 80-100 яиц за год
Правильный ответ: 1.

Вопрос 94:
На племенных фермах контрольную дойку необходимо проводить
1. 1 раза в месяц
2. 3 раза в месяц
3. 5 раз в месяц
4. 10 раз в месяц
Правильный ответ: 2.

Вопрос 95:
На товарных фермах контрольную дойку достаточно проводить
1. 1 раза в месяц
2. 3 раза в месяц
3. 5 раз в месяц
4. 10 раз в месяц
Правильный ответ: 1.

Вопрос 96

При оценке молочной продуктивности не учитывается
1. удой за 365 дней
2. удой за 305 дней
3. высший суточный удой
4. разовый удой
Правильный ответ: 4

Вопрос 97
Суммированные удои за все лактации в течение жизни животного
1. пожизненный удой
2. удой за 305 дней
3. удой за 365 дней
4. удой за первые три лактации
Правильный ответ: 1.

Вопрос 98:
Количество однопроцентного молока рассчитывают
1. умножением удоя животного на его жирность
2. делением удоя животного на его жирность
3. умножением удоя животного на базисную жирность
4. делением удоя животного на базисную жирность
Правильный ответ: 1.

Вопрос 99
Количество молочного жира за отрезок времени определяют
1. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
2. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
3. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
4. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
Правильный ответ:1

Вопрос 100:
Масса туш с внутренним жиром после удаления головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей (передних — до запястья, задних — по скакательный сустав)
1. убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес

4. масса туши
Правильный ответ: 1.

Вопрос 101
Отношение убойной массы к живой массе животного перед убоем, выраженное в процентах
1. убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес
4. масса туши
Правильный ответ: 2

Вопрос 102
Говяжью полутушу подразделяют на
1. 2 сорта
2. 3 сорта
3. 4 сорта
4. 5 сортов
Правильный ответ: 1.

Вопрос 103:
Для учета и оценки рабочей производительности не проводятся испытания
1. на максимальную грузоподьемность
2. испытание на тяговую выносливость
3. испытание на срочную доставку груза
4. испытание тяжеловозов на скорость
Правильный ответ: 4

Вопрос 104:
Цикл яйценоскости
1. число яиц снесенных без перерыва
2. число яиц, снесенных за год
3. число яиц, снесенных за месяц
4. число яиц, снесенных на жизнь птицы
Правильный ответ: 1

Вопрос 105
Удой за лактацию это
1.молочная продуктивность коровы за время ее доения от отела до запуска
2. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
3. путем деления количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 1000
4. путем умножения количества однопроцентного молока за учитываемый отрезок лактации на 100
отрезок лактации на 1000
Правильный ответ: 1.

Вопрос 106
Отношение убойной массы к живой массе животного перед убоем,

выраженное в процентах
1.убойная масса
2. убойный выход
3. забойный вес
4. масса туши
Правильный ответ:1.

Вопрос107:
К какому классу принадлежат свиньи по зоологической классификации?
1 Птицы.
2 Пресмыкающихся.
3 Млекопитающих.
4 4 Земноводных.
Правильный ответ 3
Вариант задания 108
Вопрос: От каких видов диких свиней произошли современные домашние свиньи?
1 Бородавочник.
2 Европейский и Азиатский дикие кабаны.
3 Бабирусса.
4 Пекари.
Правильный ответ 2
Вариант задания 109
Вопрос: Какова средняя продолжительность супоросного периода у свиноматок?
1 104…108 дней.
2 120…125дней.
3 108…110 дней.
4 114…116 дней .
Правильный ответ 4

Вариант задания 110
Вопрос: Как называется количество живых поросят при рождении у свиноматок?
1.Крупноплодность.
2.Многоплодие.
3.Плодовитость.
4.Масса гнезда в 21 день.
Правильный ответ 2

Вариант задания 111
Вопрос: Какой скороспелостью называют свиней, достигших 90 … 100 кг и более в возрасте 6…7 мес.?
1.Физиологическая.
2.Половая.
3.Товарная.
4. Вегетативная.
Правильный ответ 3

Вариант задания 112.
Вопрос: Сколько кормовых единиц затрачивается на производство 1

кг прироста живой массы свиней?
1 1…2 корм.ед.
2 3…6 корм. ед.
3.8…9 корм. ед.
4.10…12 корм. ед.
Правильный ответ 2.

Вариант задания 113
Вопрос: Как называется масса гнезда в 21
день?
1.Многоплодие.
2.Крупноплодность.
3.Молочность.
4.Товарность.
Правильный ответ 3

Вариант задания 114.
Вопрос: К какому типу конституции относится основная масса
плановых пород свиней России?
1.Рыхлый тип.
2.Нежный тип.
3.Плотный тип.
4.Грубый тип.
Правильный ответ 3.

Вариант задания 115.

Вопрос:
Какие типы высшей нервной деятельности предпочтительнее для производственного использования свиней?
1.Сильный подвижный и сильный спокойный уравновешенный типы.
2.Сильный неуравновешенный тип.
3.Слабый тип.
4.Сильный неуравновешенный и слабый типы.
Правильный ответ 1.

Вариант задания 116

Вопрос: Какой тип свиней обладает слабой энергией роста и плохо
откармливается?
1.Скороспелый тип.
2.Позднеспелый тип.
3.Очень скороспелый тип.
4.Умеренно-скороспелый тип.
Правильный ответ 2.

Вариант задания 117.
Вопрос: Свиньи, какой кондиции предназначены для убоя?
1Племенной (заводской)..
2.Выставочной.
3.Откормочной.
4.Голодной.

Правильный ответ 3

Вариант задания 118.

Вопрос: Свиньи, какой кондиции используются для племенных
целей?
1.Племенной (заводской).
2.Выставочной.
3.Откормочной.
4.Голодной.
Правильный ответ 1.

Вариант задания 119

Вопрос: Как называется направление нетрадиционной медицины, лечение в котором осуществляется с помощью мёда и пчёл?
1. Апитерапия
2. Гирудотерапия
3. Мезотерапия
4. Пчеловодство
Правильный ответ: 1

Вариант задания 120

Вопрос: Как называется наука, изучающая медоносных пчёл?
1. Апиология
2. Пчеловодство
3. Гирудология
4. Апитерапия
Правильный ответ: 2

Вариант задания 121

Вопрос: Кто такой трутень?
1. Самец пчёл
2. Рабочая пчела
3. Пчелиная матка
4. Недоразвитая особь женского пола
Правильный ответ: 1

Вариант задания 122

Вопрос: Как называется клейкое вещество, которое пчёлы собирают с весенних почек деревьев, модифицируют своими ферментами и используют для замазывания щелей?
1. Прополис
2. Пчелиный воск
3. Перга
4. Пыльца

Правильный ответ: 1

Вариант задания 123

Вопрос: Что такое прополис?
1. Переработанный особым образом мед
2. Переработанный воск
3. Ферментированное вещество собранное пчелами с почек деревьев
4. Лекарство от варроатоза
Правильный ответ: 3

Вариант задания 124

Вопрос: Маточное молочко вырабатывают:
1. Матки
2. Трутни
3. Пчелы-кормилицы
4. Трутовки
Правильный ответ: 3

Вариант задания 125

Вопрос: Если мед настоящий, то он:
1. Жидкий, как вода
2. Густой, крепко держится на ложке
3. Тягучий, медленно стекает с ложки
Правильный ответ: 3

Вариант задания 126

Вопрос: При какой температуре мед начинает терять свои лечебные свойства?
1. +20
2. +10
3. +40
4. +30
Правильный ответ: 3

Вариант задания 127

Вопрос: Маточное молоко пчелы используют:
1. Для вскармливания расплода
2. Для вскармливания матки и расплода
3. Для вскармливания трутней
4. Для поддержания жизни матки
Правильный ответ: 2

Вариант задания 128

Вопрос: Что такое медонос?
1. Растение, посещаемое пчёлами для сбора нектара
2. Улей, где живут пчёлы
3. Растение, посещаемое пчёлами для сбора пыльцы
4. Пчела, которая производит мёд
Правильный ответ: 1

Вариант задания 129

Вопрос: Благодаря чему пыльца с цветка прилипает к телу пчелы?
1. Благодаря клейкому веществу на теле пчелы
2. Благодаря разнице зарядов на теле пчелы и цветах
3. Благодаря ветру
Правильный ответ: 2

Вариант задания 130

Вопрос: Какой из продуктов пчеловодства является частично переваренным в зобе медоносной пчелы?
1. Мёд
2. Маточное молочко
3. Прополис
4. Перга
Правильный ответ: 1

Вариант задания 131

Вопрос: Первый улей рамочного типа сконструировал
1. Александр Бутлеров
2. Лоренц Лангстрот
3. Жонас де Желье
4. Петр Прокопович
Правильный ответ: 4

Вариант задания 132

Вопрос: Личинка матки развивается
1. 4 дня
2. 5 дней
3. 6 дней
4. 7 дней
Правильный ответ: 2

Вариант задания 133

Вопрос: Какое количество меда необходимо оставить пчелам для успешной зимовки?
1. От 10 до 12 кг
2. Более 5 кг
3. От 8 до 10 кг
4. Не менее 3 кг
Правильный ответ: 1

Вариант задания 134

Вопрос: Не является болезнью расплода
1. Аскосфероз
2. Аспергиллез
3. Акарапидоз
4. Европейский гнилец

Правильный ответ: 3

Вариант задания 135

Вопрос: Усвояемость молочного жира?
1. 78%
2. 98%
3. 95%
4. 100 %
Правильный ответ: 95%

Вариант задания 136

Вопрос: Содержание сухого вещества в молоке?
1. 3-3,5 %
2. 5-10%
3. 13-15 %
4. более 30 %
Правильный ответ: 13-15 %

Вариант задания 137

Вопрос: Содержание СОМО в молоке?
1. 3-4 %
2. 5-8 %
3. 10-12 %
4. 15-18 %
Правильный ответ: 10-12 %

Вариант задания 138

Вопрос: Плотность нормального молока, г/см3
1. 1,020 г/см3
2. 1,025 г/см3
3. 1,030 г/см3
4. 1,040 г/см3
Правильный ответ: 1,030 г/см3

Вариант задания 139

Вопрос: Повышенное содержание белка в молозиве за счет:
1. казеина
2. гемоглобина
3. иммуноглобулинов
4.антител
Правильный ответ: иммуноглобулинов

Вариант задания 140

Вопрос: Какой из белков встречается только в молоке
1. казеин
2. глобулин

3. альбумин
4. липопротеин
Правильный ответ: казеин

Вариант задания 141

Вопрос: Как называется сахар, содержащийся в молоке
1. фруктоза
2. лактоза
3. сахароза
4. галактоза
Правильный ответ: лактоза

Вариант задания 142

Вопрос: Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нем…
1. кормового привкуса
2. мыльного вкуса
3. пенистой консистенции
4. водянистой консистенции
Правильный ответ: мыльного вкуса

Вариант задания 143

Вопрос: Длительное хранение молока при низких температурах приводит к появлению.
1. металлического вкуса
2. хлевного запаха
3. водянистой консистенции
4. горького вкуса
Правильный ответ: горького вкуса

Вариант задания 144

Вопрос: Пастеризация молока это:
1. нагревания молока до 100 °С
2. нагревания молока до 50 °С
3. нагревания молока до 90 °С
4. охлаждение молока сразу после доения до 4±2 °С
Правильный ответ: нагревания молока до 90 °С

Вариант задания 145

Вопрос: К физическим свойствам молока не относится:
1. плотность;
2. теплоемкость;
3. термоустойчивость;
4. вязкость.
Правильный ответ: термоустойчивость

Вариант задания 146

Вопрос: Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:
1. редуктоза;
2. липаза;
3. пероксидаза;
4.каталаза.
Правильный ответ: редуктоза

Вариант задания 147

Вопрос: Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:
1. 8-10 °С;
2. 2-3 °С;
3. 5-6 °С;
4. 4-3 °С.
Правильный ответ: 2-3 °С

Вариант задания 148

Вопрос: В состав молока входит:
1. все органические и неорганические вещества;
2. вода и аминокислоты;
3. молочный жир, молочный сахар, вода, аминокислоты, углеводы, минеральные вещества, витамины и др.;
4. на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.
Правильный ответ: молочный жир, молочный сахар, вода, аминокислоты, углеводы, минеральные вещества, витамины и др.

Вариант задания 149

Вопрос: Первичная обработка заключается в
1. только фильтрация;
2. фильтрация и охлаждение;
3. только охлаждение;
4. хранение при низких температурах.
Правильный ответ: фильтрация и охлаждение

Вариант задания 150

Вопрос: Гомогенизация – это:
1. процесс понижения температуры молока с целью более длительного хранения;
2. тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
3. доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;
4. процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении.
Правильный ответ: процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении

Вариант задания 151

Вопрос: При какой температуре (°С) определяют плотность заготовляемого коровьего молока, пастеризованного (цельного, белкового, витаминизированного, обезжиренного) и стерилизованного
1. 20 ± 10 °С
2. 20 ± 5 °С
3. 30 ± 5 °С
4. 10 ± 5°С
Правильный ответ: 20 ± 5 °С

Вариант задания 152

Вопрос: Сепарирование молоко происходит при температуре:
1. 30-35 0С;
2. 35-50 0С;
3. 35-40 0С;
4. 50-55 0С.
Правильный ответ: 30-35 0С

Вариант задания 153

Вопрос: Определение понятия «молоко» (согласно ГОСТ 31449 -2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.)
1. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.
2. молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40°С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.
3. молоко, полученное от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.
Правильный ответ: продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.

Вариант задания 154

Вопрос: Согласно ГОСТ 31449 -2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. Молоко должно соответствовать следующим нормам: ____% жира, ___ % белка, кислотность - ____°Т , плотность____ кг/м3
1. 3,2%; 2,8%; 18-20 °Т; не менее 1027 кг/м3
2. 3,0%; 2,5%; 16-21 °Т; не менее 1025 кг/м3
3. 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3
4. 3,1%; 3,0%; 19-21 °Т; не менее 1026 кг/м3
Правильный ответ: 2,8%; 2,8%; 16-21 °Т; не менее 1027 кг/м3

Вариант задания 156

Вопрос: Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:
1. 63 ккал;
2. 64 ккал;
3. 62 ккал;

4. 65 ккал.
Правильный ответ: 64 ккал

Вариант задания 157

Вопрос: Содержание воды в коровьем молоке:
1. 80,5%
2. 69,7%
3. 87,5%
4. 95,6%
5. 60,5%
Правильный ответ: 87,5%

Вариант задания 158

Вопрос: Содержание сухого вещества в коровьем молоке:
1. 20,5%
2. 12,5%
3. 10,3%
4. 6,7%
5. 5,5%
Правильный ответ: 12,5%

Вариант задания 159

Вопрос: Среднее содержание жира в коровьем молоке:
1. 6,0%
2. 5,4%
3. 4,0%
4. 2,9%
5. 5,2%
Правильный ответ: 4,0%

Вариант задания 160

Вопрос: Содержание молочного сахара в коровьем молоке:
1. 6,7%
2. 5,2%
3. 4,7%
4. 3,3%
5. 2,5%
Правильный ответ: 5,2%

Вариант задания 161

Вопрос: Среднее сдержание белка в коровьем молоке:
1. 3,3%
2. 4,7%
3. 2,1%
4. 5,4%
5. 6,0%
Правильный ответ: 3,3%

Вариант задания 162

Вопрос: В молоке находятся витамины:
1. А, Д, В
2. А, Д, Е, С
3. А, Д, Е, С, РР
4. А, Д, С, РР, группы В
5. А, Д, С, РР
Правильный ответ: А, Д, В

Вариант задания 163

Вопрос: ... - высокоценный пищевой продукт, получаемый из молока путем ферментативного свертывания белков
1. сыворотка
2. пахта
3. сливки
4. масло
5. сыр
Правильный ответ: сыр

Вариант задания 164

Вопрос: Плотность молока это показатель:
1. свежести
2. натуральности
3. питательной ценности
4. чистоты
5. технологичности
Правильный ответ: натуральности

Вариант задания 165

Вопрос: Кислотность молока это показатель:
1. натуральности
2. свежести
3. консистенции
4. механической загрязненности
5. бактериальной загрязненности
Правильный ответ: свежести

Вариант задания 166

Вопрос: Кариотип лошади выражается формулой
1. 2n= (a+b)2
2. 2n=66
3. 2n=64
4. 2 n =12
Правильный ответ: 2n=64

Вариант задания 167

Вопрос: Как называется индекс отношения косой длины туловища к высоте в холке
1. индекс костистости
2. индекс растянутости
3. индекс высоконогости
4. индекс сбитости
Правильный ответ: индекс растянутости

Вариант задания 168

Вопрос: Какой сустав находится на передней конечности лошади
1. запястный
2. скакательный
3. коленный
4. тазовый
Правильный ответ: запястный

Вариант задания 169

Вопрос: Какая стать является частью головы лошади
1. бабка
2. путо
3. маклок
4. ганаш
Правильный ответ: ганаш

Вариант задания 170

Вопрос: Узкие ганаши являются пороком строения
1. передних конечностей лошади
2. задних конечностей лошади
3. головы лошади
4. крупа
Правильный ответ: головы лошади

Вариант задания 171

Вопрос: Вид бега, при котором лошадь одновременно выносит вперед переднюю и заднюю ноги, расположенные по диагонали: левая передняя+правая задняя; правая передняя+левая задняя.
1. шаг
2. рысь
3. галоп
4. конкур
Правильный ответ: рысь

Вариант задания 172

Вопрос: К какой группе пород относится чистокровная арабская порода
1. тяжелоупряжные породы
2. верховые породы
3. легкоупряжные породы

4. местные породы
Правильный ответ: верховые породы

Вариант задания 173

Вопрос: К какой группе пород относится тракененская порода
1. тяжелоупряжные породы
2.верховые породы
3. легкоупряжные породы
4. местные породы
Правильный ответ: верховые породы

Вариант задания 174

Вопрос: К какой группе пород домашней лошади относятся орловские рысаки
1. к заводским породам
2. к переходным породам
3. к местным породам
4. к продуктивным породам
Правильный ответ: к заводским породам

Вариант задания 175

Вопрос: К какой группе относится ахалтекинская порода лошадей
1. к верховым породам
2. к местным породам
3. к тяжеловозным породам
4. к упряжным породам
Правильный ответ: к верховым породам

Вариант задания 176

Вопрос: Какая дистанция является классической при ипподромных испытаниях рысаков
1. 1400 м
2. 1600 м
3. 1800 м
4. 2000 м
Правильный ответ: 1600 м

Вариант задания 177

Вопрос: Что такое мощность рабочей лошади:
1. количество работы, выполненной за единицу времени
2. наибольшая сила тяги, с которой лошадь может работать
3. сила тяги, с которой лошадь тянет повозку
4. способность лошади быстро восстанавливать работоспособность
Правильный ответ: количество работы, выполненной за единицу времени

Вариант задания 178

Вопрос: Как называется петля на хомуте, которой его соединяют с оглоблей
1. гуж

2. супонь
3. шлея
4. седелка
Правильный ответ: гуж

Вариант задания 179

Вопрос: Как называется часть седла, служащая для упора ноги всадника
1. ленчик
2. стремя
3. лука
4. хомут
Правильный ответ: стремя

Вариант задания 180

Вопрос: Как называется масть лошади, у которой хвост и грива черные, а голова и корпус покрыты волосами песочного цвета
1. соловая
2. игреневая
3. буланая
4. гнедая
Правильный ответ: буланая

Вариант задания 181

Вопрос: К какому году относится создание промышленного птицеводства в стране?
1. К 1935
2. К 1945
3. К 1955
4. К 1965
5. К 1975
Правильный ответ: 4

Вариант задания 182

Вопрос: Родиной домашних кур считают
1. Индию
2 .Китай
3. Грецию
4. Египет
Правильный ответ: 1

Вариант задания 183

Вопрос: Современные породы каких видов птиц имеют более одного дикого предка?
1. Кур и уток
2. Уток и гусей
3. Гусей и индеек
4. Индеек и цесарок
5. Нет таких
Правильный ответ: 2

Вариант задания 184

Вопрос: В результате доместикации сельскохозяйственных птиц какой из признаков остался неизмененным?
1. Способность к откорму
2. Способность к насиживанию
3. Соотношение между мышечной и костной тканями
4. Иерархичность поведения
5. Способность к полету
Правильный ответ: 4

Вариант задания 185

Вопрос: Какое определение неверно? Воздухоносные мешки способствуют…
1.Сопротивляемости организма к инфекциям
2.Газообмену организма птицы
3.Сохранению запаса воздуха при нырянии и полете
4.Регулированию to тела
5.Облегчению удельной массы птицы
Правильный ответ: 1

Вариант задания 186

Вопрос: Где на теле птицы расположены кроющие перья?
1.На голове, груди
2.На пояснице
3.На копчике
4.На хвосте
5.На всем теле
Правильный ответ: 5

Вариант задания 187

Вопрос: Овуляция происходит, когда диаметр желтка достигает…..
1. 15-20 мм
2. 25-30 мм
3. 35-40 мм
4. 45-50 мм
5. 55-60 мм
Правильный ответ: 3

Вариант задания 188

Вопрос: В каком отделе яйцевода заканчивается формирование белка яйца?
1. В воронке
2. В белковом
3. В перешейке
4. В матке
5. Во влагалище
Правильный ответ: 3

Вариант задания 189

Вопрос: Каким показателем определяют яичную продуктивность птицы?
1.Яйценоскостью
2.Половой зрелостью
3.Яичной массой
4.Массой яиц
5.Интенсивностью яйценоскости
Правильный ответ: 3

Вариант задания 190

Вопрос: В какой период жизни сельскохозяйственной птицы наблюдается самая высокая скорость роста?
1. В ювенальный
2. В период полового созревания
3. В продуктивный период
4. В период покоя
5. В период линьки
Правильный ответ: 1

Вариант задания 191

Вопрос: Какой из показателей химического состава мяса птицы подвержен большей изменчивости?
1. Содержание воды
2. Содержание золы
3. Содержание белка
4. Содержание жира
Правильный ответ: 4

Вариант задания 192

Вопрос: Какое определение не правильное?
1. Гипотетический гетерозис – превосходство потомков F1 по тому или иному признаку над показателем лучшей из родительских форм.
2. Кросс - совокупность специализированных сочетающихся линий и их гибридов.
3. Порода – большая группа птицы, имеющая общее происхождение, схожие продуктивные, физиологические и морфологические признаки, стойко передающиеся потомству.
4. Линия – внутрипородная или межпородная группы птицы, происходящая от выдающихся производителей и отличающаяся от других групп направлением продуктивности и определенными признаками.
5.Гетерозис – явление гибридной силы, проявляющееся у потомства первого поколения по продуктивности, жизнеспособности и конституциональной крепости.
Правильный ответ: 1

Вариант задания 193.

Вопрос: Современная технология выращивания и откорма молодняка овец обеспечивает
1. производства баранины
2. повышение живой массы овец

3. сохранение поголовья овец
4. расширенное воспроизводство
Правильный ответ: 1.

Вариант задания 194.

Вопрос: Племенная работа в овцеводстве преследует цель
1. повышение племенных и продуктивных качеств овец
2. увеличение поголовья овец
3. улучшение воспроизводств

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 195.

Вопрос: Ближайшими предками овец считаются
1. Козы, тарпаны, аркары
2. Тарпаны, зебры, полуослы
3. Муфлоны, аркары, аргали

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 196.

Вопрос: Половая зрелость овец наступает
1. 1 - 1,5 года
2. 6 - 7 месяцев
3. 3,5 - 4,5 месяцев

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 197.

Вопрос: Волокна, которые в течение первого года жизни яг-ненка (козленка) выпадают и на их месте вырастают обыч-ные пуховые
1. песига
2. ость
3. мертвый волос
4. переходный волос

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 198.

Вопрос: Шерсть, состриженная с овец или с овчин, перерабатываемых в кожевенное сырьё, называется
1. шерстенной
2. старой (восстановленной)
3. натуральной

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 199.

Вопрос: Самые тонкие шерстинки, не имеющие сердцевинного слоя
1. пух
2. песига
3. сухой волос

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 200.

Вопрос: Волос очень грубый, жесткий, ломкий, стекловидного цвета, не поддается окрашиванию
1. кроющий
2. песига
3. мертвый

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 201.

Вопрос: При плохой стрижке овец, когда неровные участки подравнивают машинкой, такая шерсть называется
1. сечка
2. базовая
3. чесоточная

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 202.

Вопрос: Срок хозяйственного использования овец составляет:
1. 12-14 лет
2. 20-25 лет
3. 1-3 лет
4. 6-8 лет

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 203.

Вопрос:От ягнят получают смушки возрасте:
1. 180 дни
2. 30 дни
3. 1-3 дни
4. 4-30 дни

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 204.

Вопрос:Шерсть с переследом, чесоточная, сечка, базовая

1) Сорная шерсть
2) Дефектная шерсть
3) Овечья шерсть

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 205.

Вопрос: Порода созданная академиком М. Ф. Ивановым с 1925 по 1934 год
1) Цигайская
2) Асканийская
3) Романовская

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 206.

Вопрос: Слой находящийся под чешуйками, представляет собой веретенообразные клетки и составляет основную массу волокна
1) Чешуйчатый слой
2) Сердцевинный слой
3) Корковый слой

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 207.

Вопрос: Шерсть состоящая из всех типов волокон, маленькое количество жиропота
1) Грубая шерсть
2) Полугрубая шерсть
3) Полутонкая шерсть

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 208.

Вопрос: Пастбища совсем не пригодные для выпаски овец
1) Луговые
2) Горные
3) Болотистые

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 209.

Вопрос: По какой породе крупного рогатого скота была издана первая в мире ГКПЖ?
1. Черно-пестрая
2. Абердин-ангус
3. Шортгорнская
4. Голштинская

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 210.

Вопрос: По какому виду животных была собрана и опубликована первая в мире племенная книга под названием «Общая племенная книга» (1808)?
1. Свиньи
2. Птица
3. Лошади
4. Крупный рогатый скот

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 211.

Вопрос: По какой породе была составлена первая племенная книга крупного рогатого скота (Англия, 1822)?
1. Абердин-ангусская
2. Шортгорнская
3. Черно-пестрая
4. Голштинская

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 212.

Вопрос: Требования к уровню удоя при занесения в ГКПЖ скота молочных и молочно-мясных пород.
1. 150 % от стандарта породы
2. не менее 200 % от стандарта породы
3. 100-110 % от стандарта породы
4. 95-100 % от стандарта породы

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 213.

Вопрос: Как называется способность животных (чаще производителей) давать ценное потомство при подборе к различным маткам?
1. Комбинативная племенная ценность
2. Препотентность
3. Общая племенная ценность
4. Специфическая племенная ценность

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 214.

Вопрос: Что выражает отношение удоя за вторые 100 дней лактации к удою за первые 100 дней лактации?
1. Племенную ценность животного
2. Индекс вымени
3. Коэффициент постоянства лактации

4. Индекс молочности

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 215.

Вопрос: Максимальное фенотипическое требование развития селекционируемого признака.
1. Селекционная депрессия
2. Селекционный дифференциал
3. Селекционная граница
4. Предел селекции

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 216.

Вопрос: К чему приводит в конечном итоге односторонний отбор?
1. К селекционной депрессии
2. К увеличению жизнеспособности животных
3. К повышению резистентности организма
4. К установлению равновесия популяции в отношении взаимодействия между генотипов и окружающей средой

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 217.

Вопрос: Какие признаки следует считать главными при селекции?
1. Устойчивость к остеодистрофии
2. Приспособленность к интенсивной технологии ведения животноводства
3. Продуктивные качества, соответствующие направлению продуктивности
4. Экстерьер и конституция

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 218.

Вопрос: Сколько форм отбора различают в зависимости от целей селекции?
1. 3
2. 5
3. 7
4. 2

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 219.

Вопрос: Какая форма отбора реализуется при постоянных условиях среды или ее колебаниях, при которых селективное преимущество остается за нормой, а любые отклонения от нормы понижают приспособленность индивидуума?
1. Стабилизирующий

2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 220.

Вопрос: От чего в большей степени зависит эффективность искусственного отбора в животноводстве?
1. От избранного направления
2. От поголовья животных на комплексе
3. От условий окружающей среды
4. От правильной оценки животных, на который он основывается

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 221.

Вопрос: Форма отбора, вызывающая изменение генетической структуры популяции в одну сторону.
1. Стабилизирующий
2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 222.

Вопрос: Какая форма отбора способствует сохранению крайних типов и элиминации промежуточных типов, т.е. направлен против особей с промежуточной величиной признака?
1. Стабилизирующий
2. Направленный
3. Естественный
4. Дезруптивный

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 223.

Вопрос: Цель бонитировки.
1. Выделение лучших животных
2. Определение племенной ценности коров молочного стада
3. Повышение эффективности массового отбора
4. Определение дальнейшего назначения животных

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 224.

Вопрос: Какой метод селекции часто применяется при отборе племенных производителей?
1. Отбор по селекционным индексам
2. Отбор по независимым границам
3. Тандемный отбор
4. Отбор по независимым уровням

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 225.

Вопрос: При каком методе селекции устанавливают минимальные фенотипические требования для каждого селекционного признака, вследствие чего все животные, имеющие показатели ниже этих требований, исключаются из дальнейшего разведения?
1. Отбор по селекционным индексам
2. Отбор по независимым границам
3. Тандемный отбор
4. Отбор по независимым уровням

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 226.

Вопрос: Форма подбора, при котором маток, имеющих недостатки экстерьера, конституции или другого порядка, спаривают с производителями, лишенными этих недостатков.
1. Однородный
2. Индивидуальный
3. Корректирующий
4. Гетерогенный

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 227.

Вопрос: Сколько линий должно быть в хозяйстве для предотвращения возможности инбридинга на предков.
1. 2-3
2. 9-10
3. 4-5
4. 7-8

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 228.

Вопрос: Что является продолжением отбора и основан на сохранении и усилении тех особенностей, по которым ведется отбор?
1. Бонитировка
2. Подбор
3. Отбор
4. Разведение по линиям

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 229.

Вопрос: При какой форме подбора подбирают примерно однородных животных для сохранения характерных свойств исходных племенных родительских форм, усиления имеющихся качеств качеств родителей в полученном потомстве, создания большей устойчивости наследственной передачи этих положительных качеств?
1. Гетерогенный
2. Гомогенный
3. Улучшающий
4. Индивидуальный

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 230.

Вопрос: Какой вид подбора применяется для того, чтобы изменить тип потомства по сравнению с одним или с обоими родителями?
1. Гетерогенный
2. Гомогенный
3. Улучшающий
4. Индивидуальный

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 231.

Вопрос: Какая форма подбора способствует повышению гомогенности животных и используется, как правило, для закрепления и развития селекционируемых признаков?
1. Аутбридинг
2. Улучшающий
3. Однородный
4. Уравнительный

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 232.

Вопрос: Большая внутрипородная группа животных, берущая начало от одного далекого предка и объединяющая в себе несколько линий.
1. Специализированная линия
2. Синтетическая линия
3. Заводская линия
4. Генеалогическая линия

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 233.

Вопрос: Группа высокопродуктивных животных, происходящих от выдающегося предка и характеризующихся качественным своеобразием и сходством с ним, которое поддерживается и развивается целеустремленной племенной работой.
1. Отродье
2. Заводской тип
3. Заводская линия
4. Семейство

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 234.

Вопрос: Какие линии создаются путем скрещивания нескольких специально подобранных линий разных пород с последующей консолидацией помесей и отбором для использования в качестве отцовской и материнской линий?
1. Инбредные
2. Заводские
3. Специализированные
4. Синтетические

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 235.

Вопрос: Группа высокопродуктивных племенных животных, главным образом маток, происходящих от выдающейся родоначальницы и сходных с ней по конституции и продуктивности.
1. Линия
2. Семейство
3. Кросс линий
4. Отродье

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 236.

Вопрос: Автор теоретических основ заводского скрещивания при выведении пород.
1. граф Орлов
2. Р. Беквелл
3. М.Ф. Иванов
4. братья Коллинг

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 237.

Вопрос: Метод создания новой породы, основанный на длительном отборе и подборе, направленном выращивании молодняка в улучшенных условиях кормления и содержания.
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание
4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 238.

Вопрос: На основе какого метода выведены такие породы как шортгорнская, кианская, холмогорская, лимузинская, галловейская породы скота?
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание
4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 239.

Вопрос: Какой метод скрещивания применяется, если необходимы коренная переделка малопродуктивной местной породы и преобразование ее в заводскую?
1. Улучшения местного скота в «в себе»
2. Поглотительное скрещивание
3. Заводское скрещивание
4. Межпородное скрещивание

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 240.

Вопрос: С какой породой производят спаривание получаемых помесей каждого поколения при преобразовательном скрещивании?
1. С производителями местных пород
2. С чистопородными производителями той же улучшающей породы
3. С производителями улучшаемой породы
4. Чередуют производителей улучшаемой и улучшающей пород

Правильный ответ: 2.

База тестов 2.
Вариант задания 1.
К породам мясного направления продуктивности крупного рогатого скота относятся:
1) герефордская
2) лимузинская
3) красная горбатовская
4) холмогорская
5) калмыцкая
6) казахская белоголовая

Правильный ответ: 1, 2, 5, 6.

Вариант задания 2.
Русские ученые, создавшие научно обоснованную систему разведения сельскохозяйственных животных по линиям:
1) М.Ф. Иванов

2) Ю. Либих
3) В.И. Геннеберг
4) Е. А. Богданов
5) Ф. Штоманн
6) Д.А. Кисловский
7) Г. Грувен
8) Е. Вольф

Правильный ответ: 1, 4, 6.

Вариант задания 3.
На молочную продуктивность влияют:
1) живая масса
2) возраст
3) масть
4) сервис-период
5) сухостойный период
6) волосяной покров
7) кормление

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5, 7.

Вариант задания 4.
Для изучения происхождения КРС применяют краниологический метод, предложенный Е.Ф. Лискуном и швейцарским ученым Л. Рютимейлером, в соответствии с этой классификацией крупный рогатый скот подразделяют на следующие типы:
1) длиннорогий
2) примитивный (узколобый)
3) широколобый (лобастый)
4) короткорогий
5) короткоголовый
6) пряморогий
7) комолый (безрогий)
8) все ответы правильные

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Вариант задания 5.
В формировании кормления, как науки, основное значение имело
развитие следующих положений:
1) изучение химического состава кормов и на этой основе оценка их качества
2) изучение переваримости питательных веществ и определение их биологической доступности
3) разработка норм и рецептур полноценного кормления животных в соответствии с их физиологическим состоянием, уровнем продуктивности и выполняемой работы
4) совершенствовать технику оценки молочной продуктивности
5) изучение хозяйственного использования животных.

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Тип заданий: тест на открытый ответ
Вариант задания 1

Эмбрионализм – животное характеризуется ……. Живой массой при рождении с нарушением пропорциональности телосложения, пониженной резистентностью.
Праравильный ответ характеризуется низкой живой массой.
Вариант задания 2.
Инфантилизм – взрослый организм животного сохраняет черты ……. Растущего животного.
Правильный ответ: сохраняет черты молодого растущего животного.

Вариант задания 3.
Мерной лентой измеряют ……, …….. обхват пясти, полуобхват зада
Правильный ответ: обхват груди за лопатками, прямую длину туловища
Вариант задания 4.
Мерной палкой измеряют высоту в холке, пояснице, крестцах, седалищных буграх, ……., ……., косую длину туловища
Правильный ответ: глубину груди, ширину груди.

Вариант задания 5
Мерным циркулем измеряют косую длину зада. Ширину в маклоках, ширину зада в седалищных буграх ……, ……., ……., ширину лба наименьшую и наибольшую, глубину головы.
Правильный ответ: длину головы, длину лба.

Вариант задания 6.
Родословная – это сведения о происхождении животного, записанные в ……. Системе
Правильный ответ: в определенной системе.
Вариант задания 7.
Различают несколько форм записи родословных: ……., ……, перекрестная
Правильный ответ: цепная, структурная

Вариант задания8
Различают следующие степени родства спариваемых животных: ……, ……., ……
Правильный ответ: кровосмешение, близкое родство, умеренное родство.
Вариант задания 9
Существует следующая классификация методов разведения: ……, ……., …….
Правильный ответ: чистопородное разведение, межпородное скрещивание, межвидовая гибридизация.

Вариант задания 10.
Чистопородным называется спаривание животных породы
Правильный ответ: одной породы

Вариант задания 11.
Скрещивание – это спаривание между собой животных пород
Правильный ответ : разных пород.
Вариант задания 12.
Применяют следующие виды скрещивания: поглотительное, ……, ……., воспроизводительное, переменное.
Правильный ответ: вводное и промышленное
Вариант задания 13
Определите, какой тип конституции «Имеют тонкий, но недостаточно прочный костяк, мягкую толстую, тестообразную кожу, под которой хорошо развита соединительная ткань, объемистую мускулатуру, пониженный обмен веществ, спокойный флегматичный

нрав. Для животных этого типа конституции характерны чрезмерное развитие подкожного жирового слоя, а также способность организма откладывать большое количество жира под кожей, во внутренних органах и в толще мышц, недостаточная плотность соединительной ткани, склонность к накоплению серозной жидкости в коже и суставах».

Правильный ответ: Рыхлый.

Вариант задания14.
Целостная группа животных одного вида, созданную трудом человека в определенных социально-экономических условиях, отличающихся от других пород характерными признаками продуктивности, типом телосложения, которые стойко передаются потомству из поколения в поколение - это:

Правильный ответ: порода.

Вариант задания 15.
Диким предком крупного рогатого скота является:

Правильный ответ: тур.
Вариант задания 16
К породам мясного направления продуктивности крупного рогатого скота относятся:
1) герефордская
2) лимузинская
3) красная горбатовская
4) холмогорская
5) калмыцкая
6) казахская белоголовая
Правильный ответ: 1,2,5,6
Вариант задания 17.
Прижизненную оценку и отбор животных по мясным качествам проводят:
1.конституции;
2.Экстерьеру
3.живой массе,
4.по толщине шпика;
5.скороспелости,
6. оплате корма,
7.упитанности
Правильный ответ: 1,2,3,5,6,7
Вариант задания 18.
Коэффициент мясности определяется отношением сьедобной чаституши к массе …….
Правильный ответ: к массе костей
Вариант задания 19.
Процентное соотношение убойной массы к предубойной называется ……
Правильный ответ: убойный выход
Вариант задания 20.
На убойный выход влияет: кроме породных особенностей и типа конституции …….., ……. упитанность и живая масса животного при убое.
Правильный ответ возраст, пол
Вариант задания 21.
Комплексную оценку животного, проводимого с целью определения племенной ценности и назначения животного называют…….

Правильный ответ: бонитировка.
Вариант задания 22
Бонитировке подлежат дойные коровы, …….. и ……
Правильный ответ: быки- производители и молодняк.
Вариант задания 23.
Быков - производителей оценивают следующими методами: метод «матери - дочери», сравнение продуктивности дочерей быка с продуктивностью ……..
Правильный ответ: сверстниц.
Вариант задания 24.
По результатам оценки быкам присваивают племенные категории по удою ……, по жирности ……..
Правильный ответ: категорию А – по удою и Категорию В по жирности
Вариант задания 25.
Количество живых поросят при рождении называется
Правильный ответ: многоплодие
Вариант задания 26.
Живая масса поросенка при рождении называется …….
Правильный ответ: крупноплодность
Вариант задания 27
Молочностью свиноматки называется живая масса гнезда в возрасте дней
Правильный ответ: 21 день
Вариант задания 28
К физико-техническим свойствам шерсти относится ….., ……, уравненность, извитость, крепость, эластичность, растяжимость, упругость, блеск и цвет
Правильный ответ: длина, тонина
Вариант задания 29
Различают следующие типы шерсти: тонкая, ……, грубая и ……
Правильный ответ: полутонкая, полугрубая

Вариант задания 30.
Показателем шерстной продуктивности хозяйства является настриг шерсти с 1 головы, настриг по отаре, ….., длина шерсти, ……., качество шерсти по тонине.
Правильный ответ: настриг шерсти по хозяйству, выход чистой шерсти
Вариант задания 31.
Для определения молочной продуктивности овцематок учитывают прирост живой массы ягненка от рождения до 20 дневного возраста и этот показатель умножают на коэффициент …..
Правильный ответ 5.
Вариант задания 32.
В настоящее время вымершими считаются зубр,як, тур, бизон

Правильный ответ тур

Вариант задания 33
Дикими предками современных лошадей являются: ……, …….
Правильный ответ: тарпан, лошадь Пржевальского

Вариант задания 34
Оценка производителей по сибсам и полусибсам называется оценка по ……..
Правильный ответ: по боковым родственникам

Вариант задания 35
Пробандом называется животное на которое составляется …….
Правильный ответ: родословная

Вариант задания 36
По качеству потомства оценивают …….
Правильный ответ: маток и производителей
Вариант задания 37
Осуществляется человеком, когда он отбирает для размножения те особи, которые отличаются высокими племенными и продуктивными качествами
Правильный ответ: искусственный отбор

Вариант задания 38
Производители, при подборе к которым определенных маток способны давать высококачественное потомство, лучшее, чем потомстводругих производителей, находящихся в стаде считаются …….
Правильный ответ: улучшателями
Вариант задания 39
Производители, которые дают потомство хуже других и хуже, чем были матери этого потомства считаются ……..
Правильный ответ: ухудшателями
Вариант задания 40
Оценка по качеству потомства племенной ценности оценивается племенной ценностью ……
Правильный ответ: отца и матери
Вариант задания 1.
Вопрос
В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.
Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.

Вариант задания 2
Вопрос: Качественная свинина получается при кормлении свиней: жомом, жмыхом, корнеплодами, рыбной мукой, ячменем, кукурузой.
Правильный ответ: при кормлении ячменем, корнеплодами, кукурузой
Вариант задания 3
Вопрос: Для проведения оценки хряка- производителя берут потомство от свиноматок определенное количество поросят
Правильный ответ: от 3 свиноматок по 4 головы от каждой (2 свинки и два борова.)

Вариант задания 4:
Вопрос: Повышение продуктивности в свиноводстве достигается за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья , за счет браковки поголовья.

Правильный ответ: за счет улучшения племенной работы, создания лучших условий кормления и содержания поголовья

Вариант задания 5

Вопрос:К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 6.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Тип заданий: тест на открытый ответ
Ситуационные задачи
Вариант задания 1
Из 200 голов племенного ремонтного молодняка свиней осеменено и переведено в группу проверяемых свиноматок 50 свинок. Рассчитать процент ввода в группу проверяемых маток ремонтного молодняка.

Ответ 25% (200 гол-100%, 50 голов – х; Х = 50х100: 200);
Вариант задания 2

Средний удой коров племенной фермы составляет 6023 кг молока в год при жирности 3,63%. В то же время средняя продуктивность коров племядра составляет 7115 кг при жирности 3,,67%.Рассчитать селекционный дифференциал и ожидаемый эффект селекции за интервал 5 лет при условии, что коэффициент наследуемости молочной продуктивности по стаду составляет 0,4.
Ответ: Эффект селекции = селекционный дифференциал х коэффициент наследуемости : интервал смены поколении. Эс= (7115-6023)х 0,4 : 5 = 87,4.
Вариант задания 3

Задача Используя «Инструкцию по оценке быков молочных пород» провести оценку быка- производителя по качеству потомства методом «сверстниц» по следующим данным удой 47 дочерей составляет 6923 кг с жирностью 3,8% удой сверстниц дочерей быка 6813 кг, с жирностью 3,7%

Вариант задания 4

Задача: Сравнить убойный выход мяса свиней СМ-1 и цивильской породы при условии, что предубойная масса у первых составила119 кг, а масса туши 74 кг, у вторых – 120 кг и 72 кг соответственно.
Ответ: убойный выход у свиней СМ-1 составляет (74:119) х 100=62,2%, а у свиней цивильской породы- (71 :120) Х100 = 60,0%

Вариант задания 5

Определить среднесуточный прирост живой массы свиней мясного типа цивильской породы при условии, что подсвинков ставили на откорм в возрасте 85 дней с живой массой 30 кг. а сняли с откорма с живой массой 100 кг в возрасте 130 дней.
Ответ находим абсолютный прирост он равняется 100 кг – 30 кг = 70 кг. Находим возраст, в течение которого откормили свинью, для чего из 130 дней вычитаем возраст постановки

на откорм 85 дней. Находим среднесуточный прирост, для чего 70 кг делим на 85 дней = 0,824 кг или же 824 грамма.

Вариант задания 6

Живая масса свиней цивильской породы в возрасте 1 месяц составила 10 кг а в возрасте 60 дней – 20 кг. Найти абсолютный и относительнй прирост свиней цивильской породы в этот промежуток времени
Ответ находим абсолютный прирост, для чего 20 кг -10 кг =10 кг.Относительный прирост находим из уравнения 20 – 10 / 10 получается 100%.
Вариант задания 7

По результату убоя свиньи рассчитать убойный выход мяса если предубойная масса составила 127 кг, а туша свиньи весила 75 кг.
Ответ: убойная масса равна (75кг: 127) х 100 =59,0 %
Вариант задания 8

Рассчитать молочность свиноматки при условии, если известно, что под маткой содержатся 12 поросят, живая масса каждой составляет 6 кг
Ответ: 72 кг (12 поросят х 6 кг)
Вариант задания 9

Рассчитать затраты корма на 1 кг прироста на контрольном откорме, если известно, что на весь период откорма от 30 до 100 кг затрачено 280 кормовых единиц корма.
Ответ: определяем общий прирост 100 кг – 30 кг = 70 кг. находим затраты корма на 1 кг прироста, для чего общее количество затраченных кормов делим на величину прироста и равняется (280: 70)=4 комовых единиц.
Вариант задания 10

Рассчитать валовый прирост 20 голов свиней за месяц и их конечную живую массу, если известно, что на первое число месяца группа молодняка свиней весила по 43 кг, среднесуточный прирост каждой свиньи в течение месяца в среднем составил 510 граммов
Ответ: находим прирост поросенка за месяц , для чего 510грамм х 30 =15,3 кг.Находим конечную живую массу поросенка через месяц: 43 + 15,3 = 58,3 кг. Валовый прирост по группе 20 голов составит 15,3 х 20 =306кг.
Вариант задания 11

Рассчитать продолжительность сервис- периода коровы при условии, что корова отелилась 10 января а в охоту пришла и плодотворно осеменилась 20 апреля
Ответ: для определения продолжительности сервис- периода суммируем количество дней до плодотворного осеменения 21 день в январе, 28 дней феврале, 31 день в марте и 20 дней в апреле. Итого получается 100 дней продолжительность сервис- периода.
Вариант задания 12

На плодотворное осеменение 350 коров фермы затрачено 770 доз спермы. Найти индекс осеменения коров фермы
Ответ индекс осеменения коров по ферме составляет 770 доз : 350 коров + 2,1 индекс осеменения.
Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.

Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)
Вариант задания 13.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.
Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)
Вариант задания 14

Вопрос:К основным факторам, влияющим на успех откорма относятся поголовье, сезон года, порода, условия кормления и содержания

Правильный ответ:
На успех откорма влияют порода и условия кормления и содержания

Вариант задания 15.
Вопрос: Какие сроки отъема поросят применяются в большинстве хозяйств республики?

Правильный ответ 21,45 и 60 дней.

Вариант задания 16
Вопрос
В свиноводстве различают следующие виды откорма: курдючный, мясной, беконный и до жирных кондиций.
Правильный ответ: мясной, беконный и до жирных кондиций.
Вариант задания 17
Задача Используя общепринятую формулу р= 2(к.д.т.х о.г) :100 рассчитать живую массу крупного рогатого скота черно- пестрой породы , используя следующие промеры: ; косая длина туловища - 157,4 ; обхват груди за лопатками - 198,4
Правильный ответ: 624,5

Р=2(157,4 х 198,4) : 100 = 624,5 кг

Вариант задания 18
Задача : Рассчитать ожидаемую продуктивность потомства коровы с удоем 6230 кг и жирностью 3,6% при осеменении с быком, с продуктивностью матери 9350 кг с жирностью 3,6;
Правильный ответ: Прод. П-ва = 6230+9350 /2 = 4675 кг.
Вариант задания 19
Какая будет кровность потомства при спаривании свиноматки с кровностью 15/16 цивильской и 3/4 кровностью цивильского хряка.
Правильный ответ:
Кровность потомства = (15/16 + ¾) : 2= 27/32
Вариант задания 20
При оценке быка- производителя по качеству потомства методом «сверстниц» установлено, что удой его 47 дочерей составляет 6923 кг с жирностью молока 3,8% удой сверстниц 6813 кг, с жирностью молока 3,7%. Рассчитать, на сколько % удой и жирность молока дочерей быка превосходит показатели сверстниц.
Правильный ответ 1,6% по молоку и 2,7% по жирности.
По удою : 6813 – 100
6923 – х х=6923х100 /6813 =101,6 или же на 1,6%

По жирности 3,7% - 100%

3,8-x x=3,8x100/3,7 =102,7 или же превосходство составляет 2,7%

Вариант задания 21.
Определить по внешним признакам породы крупного рогатого скота к какому направлению продуктивности относятся:
- чёрно – пёстрая, холмогорская, ярославская, айрширская, красная степная, голштинская
- симментальская, швицкая, костромская
- герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, лимузинская

Правильный ответ: - молочные, - комбинированные, - мясные

Вариант задания 22.
Рассчитать потребность в сухом корме цыплят - бройлеров на месяц для 20 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 20 гол. = 300г. 300 г. х 5 дней = 1500 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 20 гол. = 400 г. 400 г. х 5 дней = 2000 г.
с 11 – 20 день 45 г. х 20 гол. = 900 г. 900 г. х 10 дней = 9000 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 20 гол. = 1300г. 1300 г. х 10 дней = 13000 г.
Итого: 25500 г.

Вариант задания 23.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 300 кг., а убойный – 200кг.

Правильный ответ: 66,6 % (200/300)х100 %= 66,6 %

Вариант задания 24.
Рассчитать потребность в сухом корме цыплят – бройлеров на месяц для 30 голов, если им необходимо в день:
- с первого по пятый день – 15 г. в сутки на 1 голову;
- с шестого по десятый день – по 20 г. в сутки на 1 голову;
- с одиннадцатого по двадцатый день – по 45 г. в сутки на 1 голову;
- с двадцать первого по тридцатый день – по 65 г. в сутки на 1 голову.

Правильный ответ:
с 1 – 5 день 15 г. х 30 гол. = 450 г. 450 г. х 5 дней = 2250 г.
с 6 – 10 день 20 г. х 30 гол. = 600 г. 600 г. х 5 дней = 3000 г.
с 11 – 20 день 45 г. х 30 гол. = 1350 г. 1350 г. х 10 дней = 13500 г.
с 21 – 30 день 65 г. х 30 гол. = 1950 г. 1950г. х 10 дней = 19500 г.
Итого: 38250 т.

Вариант задания 25.
Определить убойный выход говядины (бычок), если живой вес был 400 кг., а убойный – 280.

Правильный ответ: 70 % (280/400)х100 %= 70 %

Вариант задания 26.

Определить абсолютный и относительный прирост поросят при условии: живая массы в возрасте 2 месяца составила 17 кг, а в шестимесячном возрасте -103 кг.
Правильный ответ: 86 кг (103 - 17); 505,9 (103 – 17 /17*100)

Вариант задания 27.

Определить валовый прирост на ферме за месяц при условии среднегодовое поголовье свиней составляет 1000 голов, среднесуточный прирост 400 граммов.
Правильный ответ: 12 тонн (400 грамм х 30 дней х1000гол)
Вариант задания 28.
Рассчитать расход кормов при выращивании свиньи от 20 до 120 кг, при условии, что на 1 кг прироста затрачивается 4 кормовых единиц корма.
Правильный ответ: 400 кормовых единиц (120 – 20 х 4)

ПК-1. Способен разработать перспективный план развития животноводства в организации

ПК-1.1 Разрабатывает перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка
ПК-1.2 Выбирает оптимальные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории;
ПК-1.3 Планирует систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных

Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ

4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение
3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С
2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»

2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .
1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .

1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока
1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок
2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов

4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется
3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода
4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира
Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А

2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.
1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3
4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$$\boldsymbol{m = v \times p = 5000} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 5145} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока

4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003
1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках
3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .
1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование
Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .

1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент
3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения
1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы
3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных

4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это
1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока
3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта
3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока
4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.

Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС
2. 115 ºС
3. 130 ºС
4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока
2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра

Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость
2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания

2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация
Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция
2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,8}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,76}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.

В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:

$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,0}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,6}\ \text{кг}$$

Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3 соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С
4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени

3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток
2. 300 суток
3. 305 суток
4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко
2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного

4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет
1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций
3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций
Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?
1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%
4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго

4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл
2. 100-150 мл
3. 250-500 мл
4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.
1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0
4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин
2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон
Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %
4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими

2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом
1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию
Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком

2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией
Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко
1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/см^3
3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13
3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11
Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы
3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок
Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %

2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %
Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г
2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{5500 \times 3,6}}{\mathbf{100}} = \mathbf{198,0}\ кг$$
Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг

3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%
Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1{,}027 \times 4{,}2}{3{,}8} = 3689{,}09 кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг
МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3{,}5}{3{,}4} = 3602{,}94 кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$М_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1{,}028 \times 4{,}1}{3{,}6} = 11707{,}77 кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.
В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$Х = \frac{\mathbf{30 \times 3{,}7}}{\mathbf{100}} = \mathbf{1{,}11}$$ кг

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 0,56 кг
2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,93}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .
1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5
2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло

3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .
1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок

Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения
2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание
2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление
Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.
Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая
4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны
1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности
1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция

2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг
2. 2,10 кг
3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{210}\ \text{кг}$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг
2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 100}\ \text{л} \times \mathbf{1031}\frac{\text{кг}}{\text{м}^\mathbf{3}} = \mathbf{103,1}\ \text{кг}$$
Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.

$\underline{\rho_м = 1031 \text{ кг/м}^3}$
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 2000} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 2062} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.
1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг

Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\underline{\rho_м = 29°А = 1{,}029 \text{ г/см}^3 = 1029 \text{ кг/м}^3}$
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 250} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 257{,}25} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 250 л молока плотностью $\underline{29°А}$ составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг
4. 1100 кг

Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\underline{\rho_м = 1030 \text{ кг/м}^3}$
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 1000} \text{ л} \times \boldsymbol{1030 \frac{кг}{м^3} = 1030} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. В какой период появилось скотоводство:
1. неолит
2. палеолит
3. пермский период
4. малозвайский период

Правильный ответ: 1.

2. Породы КРС молочной направленности:
1. холомогорская
2. сычевская
3. костромская
4. симментальская
Правильный ответ: 1.

3. Породы КРС двойной продуктивности:
1. симментальская порода
2. айширская порода
3. калмытская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

4. Порода КРС мясного направления продуктивности:
1. калмыцкая
2. сычевская порода
3. лимузинская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

5. Половая зрелость у крупного рогатого скота наступает в возрасте:
1. 12 - 13 месяцев
2. 6 месяцев
3. 8 месяцев
4. 1,5-2 года
Правильный ответ: 1.

6. Здоровым, крепким телятам дают в течение первого часа рождения молозиво по:
1. 2,5 - 3 кг
2. 1,5 - 2 кг
3. 4,5 - 5 кг
4. 5 кг и более
Правильный ответ: 2.

7. На какой срок составляется рацион кормления для коров:
1. на 1 месяц
2. на полугодие
3. на год
4. на декаду
Правильный ответ: 1.

8. Время от момента прекращения доения до следующего отела:
1. лактация
2. сухостой
3. сервис-период
4. запуск
Правильный ответ: 2.

9. В каком возрасте разделяют бычков от телочек:

1. 3 месяца
2. 5 месяцев
3. 2 недели
4. сразу после рождения
Правильный ответ: 2.

10. По отдельным видам выращивания мясной продуктивности период выращивания и откорма подразделяют на:
1. 4 периода
2. 6 периодов
3. 3 периода
4. 5 периодов
Правильный ответ: 4.

11. Сколько длится профилакторная фаза:
1. 60-90
2. 20-30
3. 30-40
4. 50-70
Правильный ответ: 2.

12. Оптимальный возраст убоя КРС, мес.:
1. 20
2. 14
3. 30
4. 12
Правильный ответ: 1.

13. Самая нежная мышца всей туши животного:
1. шейная
2. вырезка
3. бедренная косая
4. спинная
Правильный ответ: 2.

14. К какому направлению относится калмыцкая порода:
1. мясной
2. молочный
3. двойной продуктивности
4. комбинированный
Правильный ответ: 1.

15. Сколько длится сухостойный период, дней:
1.70
2. 65
3. 60
4. 75
Правильный ответ: 3.

16. Говяжий жир имеет температуру плавления:
1. 35-45° С
2. 45-50° С

3. 50-55° С
4. 55-60° С
Правильный ответ: 2.

17. Калорийность мяса зависит в первую очередь от содержания в нем:
1. жира
2. белка
3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1.

18. Длительность сервис периода у коров, дней:
1. 80
2. 90
3. 85
4. 75
Правильный ответ: 1.

19. Какая из пород коров относится к двойной (комбинированной) продуктивности:
1. ярославская
2. голштинская
3. сычевская
4. калмыцкая
Правильный ответ: 3.

20. Структура рациона определяется:
1. соотношением кормов
2. сбалансированным кормлением
3. рациональным кормлением
4. учетом всего количества сухого вещества
Правильный ответ: 1.

21. В каком возрасте кастрируют бычков, предназначенных для нагула:
1. в 5 - 6 месяцев
2. в 1,5-2 года
3. в возрасте 1 месяца
4. не кастрируют
Правильный ответ: 1.

22. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:
1. 4 группы
2. 6 групп
3. 8 групп
4. 9 групп
Правильный ответ: 1.

23. За сколько дней до отела корову переводят в предродовою секцию:
1. 1-2
2. 3-4
3. 5-7
4. 8-10
Правильный ответ: 3.

24. Длительность переходного периода от пастбищного к стойловому, дней:
1. 1-3
2. сразу
3. 21-28
4. 15-20
Правильный ответ: 3.

25. Какой минимальный уровень прироста крупного рогатого скота в сутки при нагуле:
1. 100 г
2. 500 г
3. 700 г
4. 1200 г
Правильный ответ: 3.

26. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к 4 группе не относят:
1. быков
2. волов и коров
3. молодняк
4. телят от 14 дней до 3- мес.
Правильный ответ: 4.

27. Запрещается забой животных на мясо до:
1. 10-дневного возраста
2. 14- дневного возраста
3. 30-дневного возраста
4. 3 месяцев
Правильный ответ: 2.

28. В период нагула следует придерживаться определенного режима пастьбы в сутки:
1. 4 часа
2. 8 часов
3. 14 часов
4. 24 часа

Правильный ответ: 3.

29. Через какое время встает теленок на ноги при нормальных родах:
1. ч/з 30-40 мин
2. 1-2 часа
3. 24 часа
4. 10 дней
Правильный ответ: 1.

30. Сколько раз проводят взвешивание коров:
1. 2 раза в год
2. ежемесячно
3. один раз в год
4. один раз за 5 лет
Правильный ответ: 3.

31. К зеленым кормам относят:

1. сено
2. трава пастбищ
3. корнеплоды
4. бобово-злаковые смеси
Правильный ответ: 2.

32. Сколько раз кормят в день коров:
1. 1 раз
2. 4 раза
3. 3 раза
4. 2 раза
Правильный ответ: 3.

33. Что такое экстерьер:
1. тип телосложения
2. внешний вид животного
3. направление продуктивности
4. классификация
Правильный ответ: 2.

34. Какова роль гликогена в составе мяса?:
1. Участвует в созревании мяса после убоя
2. Участвует в образовании цвета мяса после убоя
3. Участвует в образовании вкуса мяса после убоя
4. Участвует в образовании консистенции мяса после убоя
Правильный ответ: 1.

35. Что понимаете под индексом телосложения:
1. характеристика животного
2. отношение промеров, выраженного в процентах
3. масть
4. происхождение
Правильный ответ: 2.

36. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}C в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 4 сут
3. 7 сут
4. 12 сут
Правильный ответ: 4.

37. Мечение животных:
1. учет продукции
2. 5 выращивание молодняка
3. нанесение числовых меток
4. книга плем. учета
Правильный ответ: 3.

38.Минимальный профилактический период «отдыха» помещения в профилактории для телят, дней:
1. 1 - 2

2. 3 - 5
3. 6 - 7
4. 8 - 9
Правильный ответ: 2.

39.За сколько дней до отела корову переводят в предродовую секцию:
1. 1 - 2
2. 3 - 4
3. 5 - 7
4. 7 - 9
Правильный ответ: 3.

40. Какая температура в градусах по Цельсию соответствует нормативной для телят в профилактории:
1. +10
2. +15
3. +18
4. +25
Правильный ответ: 3.

41. Воспроизводство это:
1. увеличение численности скота
2. количество телят
3. стельность коров
4. полноцснное кормление
Правильный ответ: 1.

42. Живая масса телок крупных пород перед воспроизводством должна быть не менее....:
1. 340-350 кг
2. 250-280 кг
3. 290-320 кг
4. 360-380 кг
Правильный ответ: 1.

43. Какая продолжительность сухостойного периода для коров является оптимальной:
1. 2 мес
2. 1,5 мес
3. 3 мес
4. 3,5 мес
Правильный ответ: 1.

44. С какого возраста телятам включают в рацион сено:
1. с четвертой декады
2. со второй декады
3. с шестой декады
4. с восьмой декады
Правильный ответ: 1.

45. Через какое время после рождения начинают скармливать телятам молозиво?:
1. не позднее 2 часов
2. не позднее 3 часов
3. не позднее 4 часов

4. не позднее 5 часов
Правильный ответ: 1.

46. Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует...:
1. клетчатка
2. сырой протеин
3. сырой жир
4. минеральные вещества
Правильный ответ: 1.

47. Недостаток какого элемента в рационе является основной причиной заболевания молодняка сельскохозяйственных животных анемией:
1. железа
2. фосфора
3. йода
4. марганца
Правильный ответ: 1.

48. При какой высоте травостоя начинают выпас скота:
1. 1-2 см
2. 6-10 см
3. 12-15 см
4. 20-21 см
Правильный ответ: 3.

49. Какой витамин образуется в кормах и синтезируется в организме животного под воздействием ультрафиолетового облучения:
1. витамин D (кальциферол)
2. витамин Е (токоферол)
3. витамин К (филлохинон)
4. витамин А (ренитол)
Правильный ответ: 1.

50. В первый месяц жизни теленка кормят в день:
1. 3 раза
2. 4 раза
3. 5 раза
4. 6 раза
Правильный ответ: 1.

51. С месячного возраста теленка можно перевести на … кормление:
1. 2 кратное
2. 3 кратное
3. 4 кратное
4. 5 кратное
Правильный ответ: 1.

52. К концентрированным кормам теленка приучают с ….. возраста:
1. с 10 – 12 дневного возраста
2. с 14 дневного
3. с 5-6 дневного

4. 20-30 дневного
Правильный ответ: 3.

53.Какие из перечисленных кормов содержат наибольшее количество клетчатки:
1. солома озимых зерновых злаков
2. солома яровых злаков, сено, силос
3. зерно кукурузы, пшеницы, овса, ячменя
4. клубнеплоды, патока кормовая
Правильный ответ: 1.

54. Какая кислота является основным естественным консервантом при силосовании кормов:
1. молочная
2. масляная
3. уксусная
4. пропионовая
Правильный ответ: 1.

55. Первый раз осеменение телки рекомендуется проводить через:
1. 12-14 часов
2. 14-16 часов
3. 16-18 часов
4. 18-20 часов
Правильный ответ: 1.

56. Ко 2-му сорту свинины относятся:
1. задняя часть и голяшка
2. рулька, голяшка и пашина
3. рулька и голяшка
4. рулька и голяшка и окорок
Правильный ответ: 3.

57. Не допускается к реализации, а идет на промпереработку свинина:
1. V категории
2. IV категории
3. без категорий
4. II категории
Правильный ответ: 2.

58. Мясо на подвесные пути размещают с интервалами между тушами (полутушами):
1. 3-5 см
2. 3-6 см
3. 3-7 см
4. 3-8 см
Правильный ответ: 1.

59. На одном погонном метре подвесного пути туши (говяжьи) при охлаждении размещают:
1. 2-3
2. 3-4
3. 4-5
4. 5-6

Правильный ответ: 1.

60. Мускулы, мало работающие при жизни животного окраски:
1. яркой
2. более светлой
3. самой темной
4. самой светлой
Правильный ответ: 2.

61. Правильно охлажденное мясо в тушах (полутушах) имеет:
1. корочку подсыхания
2. корочку высыхания
3. корочку замораживания
4. корочку подмораживания
Правильный ответ: 1.

62. Продолжительность созревания мяса при температуре 18-20^{o}С в тушах крупного рогатого скота не менее:
1. 24
2. 48
3. 72
4. 96
Правильный ответ: 2.

63. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 5 сут
3. 7 сут
4. 9 сут
Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В состав туши входят ткани:
1. мышечная
2. жировая
3. костная
4. соединительная
Правильный ответ: 1, 2,3, 4.

2. Весь процесс производства мяса занимает:
1. выращивание
2. доращивание
3. откорм
4. убой
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Пищевая ценность мяса характеризуется содержанием в нем питательных веществ:
1.белка
2. жира

3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1, 2.

4. Различают жировая ткань:
1. подкожную
2. мышечную
3. внутримышечную жировую
4. соединительную
Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Укажите типы откорма крупного рогатого скота:
1. силосный откорм
2. откорм на барде
3. откорм на зеленых кормах
4. мясной откорм
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Доброкачественное мороженное мясо:
1. при ударе издает ясный звук
2. на разрезе его видны мелкие кристаллы льда
3. поверхность гладкая
4. покрытая инеем, на разрубе бледно-розового цвета
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Качество вторично замороженного мяса резко снижается оно делается:
1. сухим
2. грубым
3. невкусным
4. вкусным
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При прикосновении пальцем к поверхности вторично замороженного мяса его цвет:
1. не изменяется
2. остается темно-красным
3. изменяется
4. остается темно-розовым
Правильный ответ: 1, 2.

9. Оценку туш по категориям осуществляют в соответствии с требованиями, делят на категории:
1. В
2. К
3. Г
4. З
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. На полутушах, четвертинах и отрубах не допускается наличия:
1. побитостей
2. кровоподтеков
3. срывов подкожного жира
4. мышечной ткани

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

11. Консистенцию продуктов определяют:
1. надавливанием
2. разрезанием
3. разжевыванием
4. вымачиванием
Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. категория А - с массовой долей мышечной ткани в продукте от 80 до 100 % включительно
2. категория Б - от 60 до 80 % включительно
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2, 3.

13. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60 %
2. категория Б - от 40 до 60 %
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2.

14.Применят копчение:
1. горячее
2. холодное
3. дымовое
4. без дымовое
Правильный ответ:1, 2, 3, 4.

15. Поверхность фарша на разрезе правильно прокопченных колбас:
1. гладкая
2. блестящая
3. невзрачная
4. шероховатая
Правильный ответ:1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Скелетная мускулатура с костями и прилегающей к ним жировой и соединительнотканной тканей это_____.
Правильный ответ: мясо.

2. Отделение мяса мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок это _____.
Правильный ответ: жиловка.

3. Усвояемость жиров мяса зависит от температуры плавления (говяжьего) _____ %.
Правильны ответ: 94.

4. Преобладающим видом ткани в составе туши убойных животных является – _____.
Правильны ответ: мышечная.

5. Какое мясо по термическому состоянию отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами_____?
Правильный ответ: охлажденное.

6. Как изменяется белок соединительной ткани - коллаген при тепловой обработке превращается в_____.
Правильный ответ: глютин.

7. По развитию мышечной ткани, отложению мышечного и подкожного жира, по степени выступания костей скелета определяют _____ мяса.
Правильный ответ: упитанность.

8. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят _____ категории.
Правильный ответ: 2.

9. Чем обусловлена разная усвояемость жиров мяса? От температуры _____.
Правильный ответ: плавления.

10. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них насыщенных жиров?_____.
Правильный ответ тугоплавкость.

11. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них ненасыщенных жиров? _____.
Правильный ответ: легкоплавкость.

12. Что происходит при тепловой обработке с белком соединительной ткани - эластином?_____.
Правильный ответ: ничего.

13. Для получения высококачественной говядины используют полутуши и четвертины, охлажденные до температуры в толще мышцы не ниже минус 1,5°С и не выше _____°С.
Правильный ответ: 4.

14. Величина pH, измеренная на длиннейшей мышце спины (*m. Longissimus dorsi*) через 24 ч после убоя и при реализации, должна составлять от _____ до _____ед. pH включительно.
Правильный ответ: 5,5 до 5,8

15. _____ идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).
Правильный ответ: мраморность.

16. _____- вид термообработки, при котором продукты пропитывают

коптильными веществами, получаемыми в виде коптильного дыма в результате неполного сгорания древесины.
Правильный ответ: копчение.

17. Колбасные батоны варят в универсальных термодымовых камерах до достижения температуры в центре батона _____°С.
Правильный ответ: 70±2.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Установите последовательность стадий Технология производство говядины по системе «корова – теленок»:
а. максимальная продолжительность использования и содержания коров с приплодом и ремонтного молодняка;
б. использование сезонных туровых отелов;
в. содержание взрослого скота в зимний период в помещениях облегченного типа;
г. интенсивное доращивание и откорм молодняка на специализированных площадках

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление соответствия
Установите соответствия:

1. Количественные показатели мясной продуктивности	а. живая и убойная масса, убойный выход
2. Качественные показатели мясной продуктивности	б. состав туши по отрубам, соотношение в ней мышечной, жировой и костной тканей, химический, фракционный состав, калорийность мяса, аминокислотный состав белка и жирнокислотный состав жира длиннейшей мышцы спины и общей пробы

Правильный ответ:1-а; 2-б.

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. Водосвязывающая способность мяса - это способность удерживать определенное количество воды.
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории ($\%_{отх}$ - 26,4%).
Правильный ответ: 26,4 кг.
2. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-й категории. ($\%_{отх}$ - 29,5%).
Правильный ответ: 70,5 кг.
3. При обработке говяжьей туши получено 45 кг жира-сырца. Определить выход топленого жира. (по таблице 19 находим, что нормы выхода жира к массе жира-сырца составляют 75%, при этом получается от 8-10% шкварок).
Правильный ответ: 33,75 кг
4. После обработки свинины жирной было решено 350 кг сала перетопить с целью

получения топленого жира. (по таблице 19 находим, что выход жира составит 80%).
Правильный ответ: 280 кг.
5. На перерабатывающее предприятие поступила говяжья туша 1-ой категории массой 180 кг. Рассчитать, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить. (по таблице 12 рассчитываем, что выход толстого края составит 1,7%).
Правильный ответ: 3,06 кг.
6. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории. (согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%).
Правильный ответ:46,5 кг.
7. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 23 кг. (согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд % отходов и потерь при холодной обработке составляет 14%.)
Правильный ответ: 19,78 кг.
8. Определим массу брутто говядины I категории, если при разделке выход мякоти составил 150 кг. (используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % массе мяса на костях)», находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 26,4%).
Правильный ответ: 203,8 кг.
9. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 1:24. Какой процент в фарше составляет говядина?
Правильный ответ: 4%.
10. На начало мая на доращивание находилось 150 бычков живой массой 30 т. На конец месяца они имели живую массу 33 т. Рассчитать среднесуточный прирост живой массы одной головы за месяц (г). (31 кормо-дней).
Правильный ответ: 645 г.
11. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, удаленного от мясокомбината на расстояние 130 км. В товарно-транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг. (Примечание: скидка с живой массы для коров второй половины стельности 10%; скидка на «навал» –1%.)
Правильный ответ: 513 кг.

Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Соотношение каких промеров характеризует типы свиней по продуктивности:
1. обхват груди и длина туловища
2. обхват груди и высота в холке
3.обхват груди и ширина груди
4. высота в холке и длина туловища
Правильный ответ: 1.

2. В каком возрасте молодые свиноматки переводятся в половозрастную группу «основные свиноматки»:
1.16... 17 месяцев

2. 6...8 месяцев
3. 9... 10 месяцев
4. 11...12 месяцев
Правильный ответ: 1.

3. Укажите максимально возможное число опросов свиноматки за год:
1.2,5
2.1,5
3.1,8
4. 2,2
Правильный ответ: 1.

4. Как определяется молочность свиноматок:
1. по массе гнезда в 21-дневном возрасте поросят
2. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день опороса свиньи- 3. по массе поросят-отъемышей в возрасте 40 дней
4. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день
Правильный ответ: 1.

5. Живая масса поросенка при рождении составляет в среднем:
1. 1,0 ...1,3 кг
2. 0,5...0,9 кг
3. 1,5...2 кг
4. 2,2...2,5 кг
Правильный ответ: 1.

6. Молочность свиноматок за лактацию составляет в среднем:
1. 200-250 кг
2. 50-100 кг
3. 110-150 кг
4. 270-350 кг
Правильный ответ: 1.

7. Продолжительность лактации свиноматок в среднем составляет:
1. 60 дней
2. 30 дней
3. 90 дней
4. 120 дней
Правильный ответ: 1.

8. Многоплодие – это:
1. число родившихся животных
2. количество живых поросят при рождении
3. общее поголовье за год
4. поросята за три опороса
Правильный ответ: 2.

9. Скороспелая мясная порода создана с участием:
1. кахиб
2. ахиб
3. полтавский мясной тип
4. дюрок

Правильный ответ: 4.

10. При создании породы дюрок использованы породы:
1. крупная белая
2. ландрас
3. китайская красная
4. крупная черная
Правильный ответ: 4.

11. Внешний вид животного – это:
1. экстерьер
2. конституция
3. генотип
4. фенотип
Правильный ответ: 1.

12. Животные нежной плотной конституции характеризуются:
1. легкой головой
2. густой щетиной
3. тонкой, плотной кожей
4. обильной подкожной жировой клетчаткой
Правильный ответ: 4.

13. Интерьер – это:
1. внутреннее строение организма
2. фенотип
3. генотип
4. внешнее строение организма
Правильный ответ: 1.

14.Все породы свиней по направлению продуктивности делят на:
1. 4 группы
2. 3 группы
3. 2 группы
4. 1 группа
Правильный ответ: 2.

15. Свиньи по упитанности подразделяются на:
1. 8 категорий
2. 5 категорий
3. 3 категории
4. 4 категории
Правильный ответ: 2.

16.Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к:
1. 4 категории
2. 1 категории
3. 2 категории
4. 3 категории
Правильный ответ: 3.

17. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся:
1. 2 категории
2. 3 категории
3. 4 категории
4. 1 категория
Правильный ответ: 2.

18. Кариотип свиней представлен:
1. 60 хромосомами
2. 38 хромосомами
3. 62 хромосомами
4. 72 хромосомами
Правильный ответ: 2.

19. За период супоросной у взрослых свиноматок увеличения массы тела в среднем представляет:
1. 10 - 20 кг
2. 30 - 50 кг
3. 60 – 75 кг
4. 60 – 78 кг
Правильный ответ: 2.

20. Свиньи лучше усваивают измельченное зерно размером частей:
1. до 1 мм
2. 1-2 мм
3. 4-5 мм
4. 2-5 мм
Правильный ответ: 2.

21. Главным условием нормирования кормления свиней является:
1. объем корма
2. масса корма
3. энергия корма, протеин (аминокислотная), минеральный, витаминный питательность
4. протеин (аминокислотная)
Правильный ответ: 3.

22. Дефицит белка в кормах и его неполноценность приводит к:
1. гибели свиней
2. снижение уровня производительности
3. продолжение срока поросной
4. рахит
Правильный ответ: 2.

23. Оптимальное соотношение Са к Р в рационах свиноматок должно быть таким:
1. 1,1 : 1
2. 3 : 1
3. 4 : 1
4. 5 : 1
Правильный ответ: 1.

24. Желательной консистенцией корма для взрослых свиноматок является:
1. сухая
2. влага
3. что использовалась при выращивании их в возрасте ремонтных свинок
4. жидкая
Правильный ответ: 3.

25. Отложение азотистых веществ в организме поросных свиноматок зависит от такого фактора:
1. сроку поросной
2. породы свиней
3. типа рациону
4. биологической ценности протеина корма.
Правильный ответ: 1.

26. Беконный откорм – это получение такого продукта как:
1. свинина высшего качества
2. сало
3. сочного нежного мяса
4. шпик
Правильный ответ: 3.

27. Если перед вами свиное мясо высшего качества с тонкими прослойками жира между волокнами мяса. На каком откорме находилось животное до убоя:
1. мясном
2. жирном (сальном)
3. беконном
4. мясо-сальном
Правильный ответ: 3.

28. Назовите биологическую особенность свиней, если животные способны проявлять охоту и оплодотворяться независимо от сезона года:
1. скороспелость
2. полиэтничность
3. многоплодие
4. одноплодие
Правильный ответ: 2.

29. Биологическая особенность свиней рожать по 10-12 поросят называется:
1. скороспелость
2. многоплодие
3. эффективность использования кормов
4. полиэтичность
Правильный ответ: 2.

30. Какой период супоросности у свиноматок:
1. 3 мес. и 3 недели
2. 3 мес. и 3 дня
3. 3 мес. 3 недели 3 дня
4. 3 мес. 3 недели 3 дня. 3 мин.
Правильный ответ: 3.

31. Мясную продуктивность после забоя определяют по:
1. убойной массой, массой крови, массой кожи, выходом туши
2. убойной массой, убойным выходом, выходом туши
3. убойной массой, выходом туши, качеством мяса
4. выходом туши, качеством мяса
Правильный ответ: 4.

32. Укажите продолжительность эмбриогенеза в среднем у свиней (суток):
1. 340
2. 170
3. 114
4. 305
Правильный ответ: 1.

33. Кормление свиноматок нормируют по ____ показателям:
1. 26
2. 27
3. 28
4. 29
Правильный ответ: 1.

34. От чего зависит потребность свиней в переваримом протеине:
1. от физиологического состояния
2. от возраста и живой массы
3. от физиологического состояния и живой массы
4. от возраста и живой массы
Правильный ответ: 3.

35. Избыток жира приводит к:
1. ухудшается рост и развитие
2. ухудшается мясо и сало
3. ухудшается активность ферментов
4. ухудшается продуктивность
Правильный ответ: 2.

36. Как устанавливают упитанность свиней:
1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
Правильный ответ: 4.

37. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:
1. по живой массе и качеству мяса
2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
Правильный ответ: 3.

38. К 3- й категории упитанности свиней относят:

1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2. туши свиней -молодняка с толщиной шпика 3,0 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 2.

39. До 2 - й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 3 см
2. свиньи беконные и молодняк не менее 2 см
3. кабаны и свиноматки не более 2 см
4. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
Правильный ответ: 1.

40. К 1- й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 1.

41. К 5- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк толщина шпика не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. поросята - молочники толщина шпика без ограничений
4. мясные свиньи и молодняк толщина шпика не более 2 см
Правильный ответ: 3.

42. Что такое крупон:
1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней
Правильный ответ: 4.

43. Что такое нутровки туш:
1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры
Правильный ответ: 3.

44. Автолиз – это:
1. микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период
2. ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3. микробиологические процессы
4. ферментативные процессы
Правильный ответ: 2.

45. Созревание мяса – это:
1.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загара
Правильный ответ: 1.

46. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1. испорченное
2. свежий
3. сомнительной свежести
4. несвежее
Правильный ответ: 3.

47. Исследование мяса на свежесть начинают с:
1. учитывая поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. микробиологических исследований
4. гистологических исследований
Правильный ответ: 2.

48. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
2. упитанность, внешний вид
3. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
4. только на внешний вид и цвет туши
Правильный ответ: 1.

49. Для улучшения товарного вида свиных туш применяют следующую операцию:
1. забеловка
2. нутровка
3.распиловка
4. разрезание
Правильный ответ: 1.

50. Спинной отруб туши свиные называется:
1. рулька
2. корейка
3. окорок
4. карбонат
Правильный ответ: 2.

51. Потери массы мяса за счет испарения влаги составляют в зависимости от способов охлаждения:
1. от 1 до 2,8%.
2. от 1 до 2,9%.

3. от 1 до 3,0%.
4. от 1 до 3,1%
Правильный ответ: 1.

52. Правильно охлажденное мясо характеризуется наличием корочки подсыхания, цвет:
1. бледно-розовый
2. ярко-красный
3. темно-красный
4. светло-красный
Правильный ответ: 1.

53. Существует следующие технологии содержания свиней:
1. датская и канадская
2. шведская и канадская
3. шведская и датская
4. эстонская и канадская
Правильный ответ: 1.

54. Разведение свиней по канадской технологии удобно тем, что в сооружении размерами 11х33 м можно содержать:
1. до 250 голов
2. до 255 голов
3. до 260 голов
4. до 2265 голов
Правильный ответ: 1.

55. В крупных свиноводческих хозяйствах выращивание свиней на мясо осуществляется по:
1. трехфазной технологии
2. четырехфазной технологии
3. пятифазной технологии
4. шестифазной технологии
Правильный ответ: 1.

56. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 285 минут
2. 286 минут
3. 287 минут
4. 288 минут
Правильный ответ: 1.

57. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 806 минут
2. 807 минут
3. 808 минут
4. 809 минут
Правильный ответ: 1.

58. Хрячки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные

4. инвентарные
Правильный ответ: 1.

59. Свинки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 2.

60. Высшая форма племенной работы, позволяющая поддерживать генеалогическую структуру породы, создавать внутри породы консолидированные в наследственном отношении однородные группы высокопродуктивных животных, обеспечивающие генетический прогресс в популяции (разведение):
1. линейное
2. заводское
3. промышленное
4. двухпородное
Правильный ответ: 1.

61. Скрещивание осуществляют путем последовательного скрещивания пород:
1. четырёхпородное ротационное
2. трехпородное скрещивание
3. переменно (возвратное) скрещивание
4. простое двухпородное скрещивание
Правильный ответ: 1.

62. Данный вид скрещивания применяют для повышения продуктивности товарных животных, поставляемых на убой:
1. промышленное
2. заводское
3. простое двухпородное скрещивание
4. переменно (возвратное) скрещивание
Правильный ответ: 1.

63. Спаривание родственных особей:
1. инбридинг
2. кровосмешение
3. близкий инбридинг
4.умеренный инбридинг
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Коренные породы Европы:
1. короткоухие
2. смешанные
3. длинноухие
4. дикие
Правильный ответ: 2, 3.

2. В процессе одомашнивания свиней улучшены воспроизводительные функции:
1. увеличены половые ритмы
2. плодовитость
3. живая масса
4. время полового созревания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

3. Порядок оценки свиней при бонитировке по:
1. развитию
2. экстерьеру
3. продуктивностью
4. происхождению
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. При создании породы ландрас использованы породы:
1. крупная белая
2. местные датские свиньи
3. белая короткоухая
4. беркшир
Правильный ответ: 1, 2.

5. Конституция – это:
1. совокупность экстерьера и интерьера
2. взаимосвязь строения и функций организма как единого целого
3. совокупность фенотипа и генотипа
4. совокупность генотипа и экстерьера
Правильный ответ: 1, 2.

6. Воспроизводительные качества зависят от:
1. породы
2. типа телосложения
3. типа кормления
4. метода разведения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. К откормочным качествам относят:
1. прирост живой массы
2. скороспелость
3. затраты корма
4. длина туши
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. К мясным качествам относят:
1. длина туши
2. масса задней трети полутуши
3. прирост живой массы
4. скороспелость
Правильный ответ: 1, 2.

9. Воспроизводительные способности хряка-производителя оценивают по:
1. количеству эякулята
2. густоте спермы

3. подвижности сперматозоидов
4. количеству возможных садок
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Процент эффективных случек – это:
1. отношение оплодотворенных самок к числу осемененных
2. отношение осемененных самок к числу оплодотворенных
3. процент оплодотворяемости
4. процент прохолоста
Правильный ответ: 1, 3.

11. Сальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. крупной черной породой
2. ландрас
3. миргородской
4. датская
Правильный ответ: 1, 3.

12. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. уржумской
2. ландрас
3. эстонской беконной.
4. датская
Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. муромской
2. крупной белой породой
3. ландрас
4. датская
Правильный ответ: 1, 2

14. Поросятам в молочный период лучше давать поджаренные зерна такого вида растений (2 элементы):
1. ячменю
2. пшеницы
3. гречихи
4. овса
Правильный ответ:1, 2.

15. В настоящее время определены периоды отъема поросят от маток: сверхранний, при котором поросята находятся под маткой:
1. до 20-го дня
2. ранний – до 21–45-го
3. традиционный – до 56–60-го дня
4. поздний – до 60–65-го дня
Правильный ответ:1, 2, 3.

16. Жир - сырец получен при забое свиней перетапливается следующими способам:
1. холодного прессования
2. горячего копчения

3. сухой способ
4. мокрый способ
Правильный ответ: 3, 4.

17. Консервирование жира свиней проводится следующими методами:
1. перетопка
2. прессование
3. замораживание
4. соленье
Правильный ответ: 1, 3, 4.

18. До изготовления колбас не допускаются такие виду шпига:
1. с желтым цветом
2. от боровов
3. с признаками порчи и ослизнения
4. с признаками ослизнения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

19. Качество мясного бульона определяют:
1. при варке по запаху
2. прозрачности, цвету
3. вкусу
4. состоянию жира
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

20. Бульон свежего мяса:
1. ароматный, прозрачный
2. приятный на вкус
3. с крупными каплями жира, собирающимися на поверхности большими скоплениями,
4. вкус жира характерный для данного вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

21. Бульон из мяса сомнительной свежести:
1. неароматный
2. мутный
3. с затхлым привкусом
4. мелкие капли жира обладают неприятным привкусом и затхлым запахом
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

22. Бульон из несвежего мяса:
1. мутный
2. с хлопьями
3. приятный на вкус
4. прозрачный
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ определение племенной ценности свиней на основании результатов оценки их по совокупности признаков путем осмотра животных и анализа записей племенного учета..
Правильный ответ: бонитировка.

2. Откорм потомства племенных хряков и свиноматок в контролируемых условиях среды с целью оценки их по откормочным и мясным качествам _____откорм свиней.
Правильный ответ: контрольный.

3. Совокупность технологических приемов производства поросят _____ свиней.
Правильный ответ: воспроизводство.

4. Способность свиноматки продуцировать молоко в подсосный период, определяемая по массе гнезда в возрасте 21 день и по росту поросят до отъема _____ свиноматки.
Правильный ответ: молочность.

5. Процесс родов у свиноматки _____.
Правильный ответ: опорос.

6. Период выращивания поросят от рождения до отъема _____ период.
Правильный ответ: подсосный.

7. Совокупность параметров физического, химического и микробиологического состояния воздушной среды в зоне размещения свиней_____ свинарника.
Правильный ответ: микроклимат.

8. Совокупность признаков, характеризующих туши свиней по содержанию мяса и жира _____. качества свиней.
Правильный ответ: мясные.

9. Отношение массы туши без внутренних органов, головы и ног к предубойной массе свиней, выраженное в процентах _____ выход туши свиней.
Правильный ответ: убойный.

10. Условное выделение групп свиней, различающихся по возрасту, массе, полу, воспроизводительному циклу и направлению продуктивности это_____ свиней.
Правильный ответ: категория.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие между термином и определением

1. многоплодие	а. количество живых нормальных поросят
2. плодовитость	б. количество поросят, которое свиноматка дает за свою жизнь
3. крупноплодность	в. масса поросенка при рождении
4. потенциальное многоплодие	г. количество овулировавших яйцеклеток

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности
Организация племенной работы

1. племзаводы
2. репродукторы
3. племрепродукторы
4. откорм
5. станция по искусственному осеменяю свиней
Правильный ответ:

а	б	в	г	д
1	2	3	4	5

Тип заданий: выбор верно/неверно
Существует следующие системы содержания свиней в зависимости от продолжительности и периодичности пребывания их вне помещений
Безвыгульная, выгульная, лагерная
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить зачетную живую массу 12 туш второй категории упитанности массой 960 кг. Примечание: коэффициенты перевода убойной массы на живую массу: – для свиней 2 категории упитанности – 1,54.
Правильный ответ:1478,4 кг.
2. Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. ($\%_{отх}$ -14,8 %).
Правильный ответ: 58,6 кг.
3. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 19:1. Какой процент в фарше составляет свинина?
Правильный ответ: 5 %.
4. Определить вес свиньи. Промеры: длина туловища свиньи будет равно 70 сантиметров, обхват под лопатками составит 84 сантиметра, коэффициент будет равен 142.
Правильный ответ: 41,4 кг.
5. Определить убойный выход при живом весе свиньи 80 кг, туши без ног и субпродуктов (исключая почки) – 56 кг.
Правильный ответ: 70 %.
6. Определить массу потерь и отходов при разделке свинины мясной на мякоть, если получено 40 кг свинины массой брутто. (% отходов при разделке свинины мясной, по таблице 6 равен 14,8%).
Правильный ответ: 5,92 кг.
7. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, масса туши 120 кг. Определить массу мякоти.
Правильный ответ: 103,2 кг.
8. При разделке свинины получили отходы, которые составили 13,5%, масса туши 120 кг. Определить массу отходов.
Правильный ответ: 16,2 кг.
9. Потери при разделке составили 0,5%, масса туши 120 кг. Определить потери в кг.
Правильный ответ: 0,6 кг.
10. Рассчитать количество опоросов от основной свиноматки за год, который складывается из холостого - 21, супоросного - 114, подсосного – 35 периодов.
Правильный ответ: 2,14.
11. Рассчитать необходимое количество основных свиноматок, гол.:
количество опоросов от основной свиноматки – 2,14 деловой выход поросят на опорос от основной матки – 10,4, деловой выход поросят от проверяемой матки – 9,3, количество

проверяемых маток в расчете на одну основную – 1,2, потребность в поросятах для хозяйства 10798 гол.
Правильный ответ: 323.

– Критерии оценивания

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов.

– 2.1.5. Индивидуальные домашние задания
– Пояснительная записка

Индивидуальные домашние задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Индивидуальное домашнее задание предполагает поиск информации, теоретического и практического материала по заданной теме.

– Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к экзамену; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 2 обязательных домашних заданий в семестре.

Задания, обязательные для выполнения

Задание 1.

На мясокомбинат поступила партия свиней со средней живой массой 110 кг. Рассчитайте убойный вес, выход субпродуктов первой и второй категории и крови.

Задание 2.

На «Губкинский мясокомбинат» поступила партия убойных животных. Какова последовательность технологических операций при переработке скота и птицы? Как рассчитать убойный выход?

Дополнительные задания

Задание 1.

Работая на свиноферме, Вы заметили, что свиноматки выходят после подсосного периода истощѐнными и не приходят вовремя в охоту. Как бы Вы предложили оптимизировать кормление подсосных свиноматок живой массой 200 кг с 12 поросятами при 45-дневном подсосном периоде, если в хозяйстве есть свѐкла кормовая, комбисилос, зерно ячменя, кукурузы, пшеницы, гороха и есть возможность закупать муку травяную люцерновую и муку рыбную, а также минеральные и витаминные добавки.

Задание 2.

Вы пришли на работу на свинарник-откормочник. Перед Вами стоит задача оптимизации кормления молодняка на откорме живой массой 85 кг, при этом следует учесть, что кормовая база хозяйства позволяет использовать следующие корма: дерть ячменная, кукурузная, гороховая, отруби пшеничные, травяная мука клеверная и люцерновая, мука рыбная и обрат сухой, свѐкла кормовая и картофель.

Задание 3.

На свинокомплексе разводят крупную белую породу. Определить убойный выход свиньи, если живой вес её был 200 кг., а вес туши – 160 кг.

Задание 4.
На свинокомплексе в качестве маточного поголовья используют крупную белую породу свиней универсального направления продуктивности, в качестве отцовской мясную породу ландрас. Определить убойный выход молодняка, если живой вес – 150 кг., а вес туши – 110 кг

Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет с оценкой)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Влажность подстилочного материала в птичнике составляет не больше, %:
1. 15
2. 20
3. 25
4. 30
Правильный ответ: 2.

2. Широкое развитие птицеводство в нашей стране получило после … года, когда было принято постановление Совета народных комиссаров о развитии промышленного птицеводства:
1. 1850
2. 1860
3. 1930
4. 1990
Правильный ответ: 3.

3. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение:
1.фенотип
2. гетерозис
3.генотип
4.генофонд
Правильный ответ: 2

4. В общей сложности в мире производится … млн тонн мяса птицы:
1.100
2. 190
3. 296
4. 350
Правильный ответ: 3

4. Экономические расчеты выращивания бройлеров с использованием интенсивных технологий и передовой опыт убедительно свидетельствуют о том, что:
1. наиболее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
2. наименее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
3. равноценно эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.

4. эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
Правильный ответ. 1.

5. Современные гуси произошли от:
1. дикого серого гуся.
2. дикого белого гуся
3. дикого черного гуся
4. дикого красного гуся
Правильный ответ. 1.

6. Японцы разводят перепелок уже … лет, но остальной мир узнал об этом относительно недавно (в бывшем Советском Союзе их начали выращивать лишь в 60-х годах):
1. 150 лет
2. 50 лет
3. 200 лет
4. 250 лет
Правильный ответ: 3.

7. Путем _____ и прощупывания птиц определяют наличие или отсутствие тех или иных признаков, степень их выраженности и соответствие требованиям, предъявляемым к данной части тела:
1. осмотра
2. фальсификации
3. эксперимента
4. пропуска
Правильный ответ: 1.

8. Птицеводство – это … выгодная и скороспелая отрасль животноводства:
1. наиболее
2. наименее
3. равная
4. наилучшая
Правильный ответ: 1.

9. Скрещивая самцов одной линии с самками другой и наоборот, получают:
1. инбридинг
2. аутбридинг
3. кроссы
4. отдаленная гибридизация
Правильные ответы: 3.

10. Эта порода была создана немецкими селекционерами во второй половине 19 века. Считают, что при их создании использовались кохинхины, которых скрещивали с местными рамельслоерскими курами. Птица имеет тонкий, легкий костяк, красивую форму, оригинальное серебристо-пятнистое оперение с ярким отчетливым рисунком, из-за чего эту породу часто называют гамбургской серебристой:
1. минорка
2. гамбургская
3. корниш
4. плимутрок
Правильный ответ: 2.

11. Для получения мяса сегодня преимущественно выращивают бройлерных уток. Наибольшей популярностью пользуется утка, которая была выведена во Франции, эти птицы быстро набирают вес, максимальная масса такой утки составляет 4,5 кг:
1. Башкирская утка
2. Благоварская
3. Стар-53
4. Фаворит
Правильный ответ: 3.

12. Мясные индюки классифицируются на … категории:
1. 2
2. 3
3. 5
4. 7
Правильный ответ. 2.

13. Выживаемость молодняка у хороших бройлеров находится в пределах …%:
1А. 70-75%.
2. 85-95%
3. 95-98%.
4. 75-85%.
Правильный ответ. 2.

14. Кур общепользовательного направления продуктивности (породы, породные группы) бонитируют по живой массе и сохранности в 18-недельном возрасте и по показателям матерей:
1. яйценоскости,
2. массе яиц,
3. проценту вывода цыплят
4. Все ответы верны.
Правильный ответ. 4.

15. Сперму у петухов получают проведением массажа живота, клоаки и спины в течение:
1. 3-4 сек
2. 5-6 сек
3. 60 сек
4. 90 сек
Правильный ответ: 2.

16. При наличии хорошо затемненного помещения и удовлетворительного прибора для просвечивания просматривать яйца кур можно через 15-18 часов прогревания при температуре не ниже …:
1. 20
2.15
3.36
4. 37,5
Правильный ответ: 4.

17. Цыплят кормят часто - … раз в сутки, взрослых кур - два раза, причем в зимнее время им необходимо скармливать зерно на ночь, так как оно медленно переваривается:
1. 3, 4.

2. 5, 6.
3. 2, 3.
4. 7, 8.
Правильный ответ. 2.

18. Кормление сельскохозяйственной птицы — один из важнейших производственных процессов, обеспечивающих эффективность отрасли, который основывается на … методах и приемах.
1. научных
2. исторических
3. мониторинг
4. сравнительно-описательных
Правильный ответ: 1.

19. Премиксы –
1. это однородная смесь измельченных до необходимой крупности витаминов, минералов и наполнителя, применяемая для обогащения рациона или отдельных его компонентов.
2. технологическое понятие, означающее предварительно смешанные сухие компоненты, дозируемые в микроколичествах.
3. добавки из витаминов, минералов, антиоксидантов и биологически активных веществ.
4. все ответы верны.
Правильный ответ: 4.

20. Средняя продолжительность формирования куриного яйца составляет:
1. 24...25 часов
2. 17... 18 часов
3. 19...20 часов
4. 27...28 часов
Правильный ответ: 1.

21. Возрастом половой зрелости у самок птицы считают:
1. в день снесения первого яйца
2. в момент наступления линьки
3. в момент вывода цыплят
4. в момент окончания линьки
Правильный ответ: 1.

22. Масса куриных яиц, пригодных для инкубации, должна составлять...
1. 52-70 г
2. 75-80 г
3. 38-45 г
4. 99-112 г
Правильный ответ: 1.

23. Мощность яичной птицефабрики определяется...
1. среднегодовым поголовьем кур-несушек
2. среднегодовым производством пищевых яиц
3. валовым производством яиц (0)
4. производством яиц на среднегодовую несушку
Правильный ответ: 1.

24. Что называют кроссами в промышленном птицеводстве

1. промышленные линейные гибриды
2. потомство, полученное от скрещивания птицы разных пород
3. потомство, полученное от скрещивания птицы разных видов
4. потомство, полученное от скрещивания родительских форм линейной или гибридной птицы
Правильный ответ: 1.

25.Укажите срок использования кур-несушек промышленного стада
1. 12 месяцев
2. 6 месяцев
3. 18 месяцев
4. 24 месяца
Правильный ответ: 1.

26. Укажите срок выращивания цыплят-бройлеров на мясо
1. 6 ... 8 недель
2. 3 ... 4 недели
3. 10 ... 12 недель
4. 3 ... 4 месяца
Правильный ответ: 1.

27. Укажите срок инкубирования куриных яиц
1. 21 день
2. 19 дней
3. 23 дня
4. 25 дней
Правильный ответ: 1.

28. От чего зависит деление куриных яиц на категории
1. сроков снесения яиц
2. массы яиц
3. оплодотворенности яиц
4. загрязненности яиц
Правильный ответ: 1.

29. Укажите оплодотворяемость яиц у кур, %:
1. 80-85
2. 50-60
3. 60-70
4. 70-80
Правильный ответ: 1.

30. Укажите оплодотворяемость яиц у водоплавающей птицы, %:
1. 60-65
2. 80-90
3. 50-60
4. 40-50
Правильный ответ: 1.

31. Укажите, по какому основному показателю определяют яичную продуктивность птицы?
1. масса яйца

2. яйценоскость на среднюю курицу-несушку
3. интенсивность яйцекладки
4. выход яйцемассы
Правильный ответ: 4.

32. Укажите, что понимают под половой зрелостью кур-несушек?
1. возраст снесения первого оплодотворенного яйца
2. возраст наступления пика яйценоскости
3. возраст снесения первого яйца
4. возраст перевода молодок во взрослое стадо
Правильный ответ: 3.

33. Укажите, что понимают под циклом яйцекладки?
1. число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва
2. число яиц, снесенных за первую неделю яйцекладки
3. число яиц, снесенных за 40 недель жизни
4. число яиц, снесенных за 72 недели жизни
Правильный ответ: 1.

34. По каким признакам можно определить свежесть яйца?
1. по индексу формы яйца
2. по высоте и диаметру воздушной камеры
3. по числу пор скорлупы
4. по наличию «насечки» на скорлупе
Правильный ответ: 2.

35. Индекс формы это:
1. отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах
2. отношение диаметров на тупом и остром концах яйца
3. отношение диаметра пуги к диаметру яйца
4. отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %
Правильный ответ: 4.

36. Градинки крепятся:
1. к скорлупе;
2. в среднем плотном слое белка
3. в наружном жидком слое белка
4. к белковой оболочке
Правильный ответ: 2.

37. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?:
1. тумак
2. «кровяное кольцо»
3. старое яйцо
4. красюк
Правильный ответ: 4.

38. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см^3):
1. 1,075
2. 1,070
3. 1,085
4. 1,1.

Правильный ответ: 1.

39. Где больше пор на скорлупе яйца? :
1. на остром конце;
2. на тупом конце;
3. с боку;
4.на всей поверхности яйца поры расположены равномерно
Правильный ответ: 2.

40. Как называется надскорлупная оболочка, покрывающая яйцо? :
1. халазий
2. латебра
3. алантоис
4. кутикула
Правильный ответ: 4.

41. Где расположена латебра? :
1. в белке
2. в желтке
3. на желтке
4. вблизи от воздушной камеры
Правильный ответ: 2.

42. Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:
1. глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения
2. по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения
3. по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе
4. по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статям тела
Правильный ответ: 1.

43. Какой вид птицы имеет такую стать тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди? :
1. гуси
2. индюки
3. куры
4. утки
Правильный ответ: 2.

44. Укажите, где у птицы расположены нитевидные перья? :
1. по всему телу
2. на голове
3. на спине
4. на груди
Правильный ответ: 1.

45. Укажите, где у птицы расположены кисточковые перья? :
1. на копчике
2. на голове
3. на груди
4. на шее
Правильный ответ: 1.

46. Что понимается под семейством в птицеводстве? :
1. комплекс сочетающихся линий и их гибридов, полученных по определенным схемам скрещивания
2. группа птицы, состоящая из самца, спаривающейся с ним самки и их потомства
3. группа птицы, состоящая из самца, спаривающихся с ним самок и их потомства
4. это птица одинакового происхождения, проверенная по качеству потомства
Правильный ответ: 3.

47. Метод селекции, основанный на отборе лучших семей и отдельных высокопродуктивных особей птицы для дальнейшего разведения называется:
1. семейной селекцией
2. комбинированной селекцией
3. тандемной селекцией
4. массовой селекцией
Правильный ответ: 2.

48. Какой вид скрещивания применяется для увеличения выхода яиц и мяса? :
1. воспроизводительное скрещивание;
2. поглотительное скрещивание;
3. промышленное скрещивание;
4. вводное скрещивание
Правильный ответ: 3.

49. Укажите, как определяют массу яиц в птицеводстве? :
1. массу яиц в птицеводстве не определяют;
2. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 72 недель;
3. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 30-52 недель;
4. определяют индивидуально путем взвешивания нескольких снесенных яиц в возрасте 30 недель
Правильный ответ: 3.

50. Какую окрасу имеют куры породы минорка? :
1. белую
2. черную
3. красную
4. золотистую
Правильный ответ: 2.

51. Что принято называть мясным шротом? :
1. мясо, измельченное на волчке с диаметром- отверстий решеток 16...25 мм
2. мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80 г
3. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм
4. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм
Правильный ответ: 1.

52. Панированные полуфабрикаты - это... :
1. нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке
2. мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши

3. нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши
4. мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе
Правильный ответ: 1.

53. Порционные полуфабрикаты - это... :
1. мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
2. мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу
3. продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

54. Рубленые полуфабрикаты - это... :
1 котлеты, бифштексы, шницели и другие полуфабрикаты с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
2. мясо, нарезанное на куски определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
3. мясные изделия из одного или двух кусков одинаковых по массе и размеру с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

55. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:
1. 72 +/- 1 °С
2. 75 +/- 1 °С
3. 40...50 °С
4. 85...90 °С
Правильный ответ: 1.

56. Полукопченая колбаса - это... :
1. колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке
2. колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжительной сушкой
3. колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой
4. колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой
Правильный ответ: 1.

57. Сосиски и сардельки относятся к... :
1. вареным колбасным изделиям
2. варено-копченым колбасам (0)
3. фаршированным колбасам (0)
4. мясным паштетам (0)
Правильный ответ: 1.

58. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к.... :
1. нарушению консистенции и перегреву фарша
2. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции
3. повышению влагоудерживающей способности мяса

4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса
Правильный ответ: 1.

59. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:
1. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты
2. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты
3. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты
4. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты
Правильный ответ: 1.

60. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:
1. обжарка-варка-охлаждение
2. варка-охлаждение-копчение
3. обжарка-варка-охлаждение-копчение
4. обжарка-варка-копчение
Правильный ответ: 1.

61. Цель применения осадки при производстве колбас:
1. уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки
2. удаление влаги и воздуха из колбас
3. происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки
4. закрепление окрашивания фарша
Правильный ответ: 1.

62. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий:
1. осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку
2. обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем
3. осадку, обжарку, варку, копчение и сушку
4. осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку
Правильный ответ: 1.

63. Операция шприцевания колбасных батонов- это.... :
1. набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
2. неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха
3. вторичное измельчение фарша на волчках
4. формование мясных хлебов
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какие из перечисленных методов индивидуального мечения птиц используются для изучения их миграций? :
1. кольцевание
2. искусственная окраска оперения, методы «отпечатков пальцев» (основанные на определении индивидуальных особенностей ДНК), методы идентификации особи по индивидуальным особенностям звуковых сигналов
3. установка индивидуальных передатчиков
4. применение крылометок

Правильный ответ: 1, 3, 4.

2. Укажите, у каких видов птицы хорошо развит половой диморфизм? :
1. уток
2. индеек
3. кур
4. уток и гусей.
Правильный ответ: 2, 3.

3. Что такое колбасный фарш? :
1. смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий
2. мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
3. мясо подвергнутое измельчению и посолу
4. мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки
Правильный ответ: 1, 4.

4. Овоскопирование дает возможность определить такие внутренние пороки яйца как:
1. «выливка», «малое пятно»,
2. «присушка», большое пятно»,
3. «красюк», «тумак»
4. «кровяное кольцо»,
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. При нарушении технологии и режима хранения яичных порошков могут появляться следующие дефекты:
1. низкая растворимость
2. высокая кислотность
3. потемнение цвета
4. изменение вкуса
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Основные части яйца:
1. Белок
2. Углеводы
3. Желток
4. Скорлупа
Правильный ответ: 1, 3, 4.

7. К нестандартным яйцам относятся:
1. с массой менее 40 г
2. Хранившиеся более 20 суток
3. с повреждённой скорлупой без признаков течи «выливки»
4. С массой более 65 г
Правильный ответ: 1, 3.

8. Скорлупа защищает содержимое яйца:
1. От света
2. От механических повреждений
3. От испарения влаги
4. От микробного заражения
Правильный ответ: 2, 3, 4.

9. На штампе диетических яиц указывают:
1. Вид яйца
2. Категорию
3. Наименование птицефабрики
4. Дату сортировки
Правильный ответ: 1, 4.

10. Транспортная маркировка включает манипуляционные знаки:
1. «Осторожно, хрупкое»
2. «Беречь от солнечного света»
3. «Верх, не кантовать»
4. «Зажимать здесь»
Правильный ответ: 1, 3.

11. В зависимости от вида механического повреждения или микробиологических процессов, а также возможности использования яйца подразделяют на:
1. Пищевые неполноценные
2. С техническим браком
3. Столовые
4. Отборные
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. Современное птицеводство характеризуется отработанной _____ получения (производства) яиц.
Правильный ответ: технологией.

2. _____ это создание специализированных сочетающихся линий, получение прародительских и родительских форм гибридов.
Правильный ответ. гибридизация.

3. Одна из основных задач, которые сейчас решаются в мире специалистами в области птицеводства, – продление продуктивного периода кур-несушек. Некоторые зарубежные специалисты для решения этой задачи предлагали отпускать кур на _____ выпас.
Правильный ответ: вольный.

4. Технология производства мяса бройлеров основана на использовании птицы высокопродуктивных бройлерных кроссов, содержания ее в капитальных птичниках с регулируемыми условиями внешней среды, кормлении сухими высокопитательными _____, применении ресурсосберегающего оборудования.
Правильный ответ: комбикормами.

5. Современное промышленное производство гусят-бройлеров должно развиваться на использовании гибридной птицы, получаемой путем скрещивания специализированных пород и линий, проявляющих эффект_____.
Правильный ответ: гетерозиса.

6. Промышленное производства мяса индеек предусматривает _____ интенсивное выращивание гибридных индюшат в помещениях с регулируемым микроклиматом.
Правильный ответ: круглогодовое.

7. Экстерьер, или _____ формы и признаки строения тела сельскохозяйственной птицы, связан с ее конституцией и хозяйственно-полезными качествами.
Правильный ответ: внешние.

8. Результаты скрещивания проверяют на сочетаемость линий по качеству _____.
Правильный ответ: потомства.

9. К _____ породам кур относятся белый леггорн (гибридные несушки этой породы дают до 300 и более яиц в год), русские белые, куропатчатые леггорны, минорки и некоторые другие:
Правильный ответ: яичным.

10. Все породы уток являются потомками обыкновенной_____, продуктивные характеристики были сильно изменены в ходе одомашнивания и планомерной селекции.
Правильный ответ: кряквы.

11. В основном _____ разводят на мясо, у многих пород вес и общие размеры остались от диких предков, но бройлерные птицы превосходят по весу диких предков.
Правильный ответ: цесарок.

12. Мечение животных имеет целью установить индивидуальный _____ имеющегося в х-ве поголовья скота и помочь организовать работу по отбору и подбору животных.
Правильный ответ: учёт.

13. Все корма животного происхождения, не прошедшие _____ обработку, перед скармливанием необходимо проваривать для уничтожения патогенной и условно патогенной микрофлоры.
Правильный ответ: тепловую.

14. Система нормированного кормления предусматривает прежде всего обеспечение _____ потребности птицы в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах, сохранение ее здоровья.
Правильный ответ: физиологической.

15. Контроль полноценности кормления по ветеринарно-зоотехническим и биохимическим показателям являются частью комплексной оценки питательности - _____.
Правильный ответ: рационов.

16. Для выращивания цыплят второго возраста от 31 до … дней используются клеточные батареи КБМ-2.
Правильный ответ: 60.

17. Неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха _____
Правильный ответ: штриковка.

18. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____

Правильный ответ: шпарка

19. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем _____

Правильный ответ: опалка.

20. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног _____

Правильный ответ: потрошение.

21. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок _____

Правильный ответ: нутровка.

Тип заданий: установление соответствия
1. Установите соответствия:

1. Совокупность всех свойств и признаков организма, его реализованный генотип имеет следующее определение	а. фенотип
2. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение	б. гетерозис
3. Символом CV помечают	в. коэффициент вариации

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Укажите последовательность расположения отделов яйцевода:
а. белковая часть
б. матка
в. воронка
г. перешеек

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 -а,2 - б, 3 - в, 4 - г.

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. Куры промышленного стада с суточного возраста и до конца эксплуатации находятся в клеточных батареях:
1. Верно.
2. Неверно.
Правильный ответ: 1.

2. Важным направлением дальнейшего динамичного развития птицеводства является повышение конкурентоспособности отрасли за счет освоения инновационных разработок в сфере глубокой переработки мяса птицы и яиц:
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

3. В птицеводстве известен лишь один пример хозяйственного использования межвидовых гибридов - мулардов (гибрид мускусной утки с домашней):
1. Верно.
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории. (процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%).
Правильный ответ: 57,5 кг.
2. Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг. (процент общих отходов и потерь составляет 26,1%).
Правильный ответ: 184,75 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи. (масса мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%).
Правильный ответ: 103,03 кг.
4. Определить массу брутто кур полупотрошеных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. (выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке, составляет 68,9%).
Правильный ответ: 14,5 кг.
5. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 70 кг кур, полу потрошеных 2 категории (процент субпродуктов, отходов и потерь кур полу потрошеных 2 категории равен 30%).
Правильный ответ: 21 кг.
6. Поступило 30 кг гусей полупотрошеных 2 категории. Определить массу нетто (выход тушки при холодной обработке 66%).
Правильный ответ: 19,8 кг.
7. Определите количество мякоти без кожи, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода мякоти без кожи у гусей полупотрошеных I категории - 50 %).
Правильный ответ: 40 кг.
8. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода пищевых обработанных субпродуктов у гусей полупотрошеных I категории - 23 %).
Правильный ответ: 18,40 кг.
9. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория? (процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%).
Правильный ответ: 25,12 кг.
10. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг? (процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %).
Правильный ответ: 13,72 кг.
11. Определить массу нетто при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории (процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %).
Правильный ответ: 11,79 кг.

Б1.В.03	Биотехнологии при переработке продукции животноводства (семестр: 3; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Выберите наиболее полное определение биотехнологии:
1. наука, использующая результаты фундаментальных исследований в области биологических, химических и технических дисциплин
2. наука об использовании биологических объектов для получения биологически активных веществ и охране окружающей среды
3. наука, использующая достижения генетической, клеточной инженерии и достижения других биологических и смежных наук для создания штаммов-продуцентов биологически активных веществ
4. наука об использовании биологических объектов в промышленности

Правильный ответ: 2.

2. Укажите, какие достижения характерны для современного периода развития биотехнологии:
1. развитие производства антибиотиков
2. получение трансгенных растений и животных
3. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

3. Объектами для получения продуктов биотехнологии могут быть:
1. выделенные штаммы микроорганизмов
2.искусственно сконструированные штаммы и клетки
3. коллекции клеток и культур
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

4. Для периода управляемого биосинтеза в развитии биотехнологии характерно:
1. получение трансгенных растений и животных
2. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
3. получение моноклональных антител
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

5. Трехкомпонентность современной биотехнологии заключается в:
1. получении трех форм товарной продукции
2. решении задач генетической инженерии, клеточной инженерии, инженерной энзимологии
3. все ответы верны
4. экономической эффективности процессов, спросе на биотехнологическую продукцию; наличии сведений о физиологии и генетике биологического объекта

Правильный ответ: 4.

6. К суперпродуцентам белка можно отнести штаммы, которые синтезируют:
1. на 10 % больше данного продукта
2. не менее, чем на 1-2 % больше данного продукта

3. в 2 раза больше данного продукта
4. на 10 % больше данного продукта

Правильный ответ: 2.

7. Выберите наиболее полное определение генетической инженерии (ГИ):
1. ГИ - совокупность методов для создания организмов in vitro
2. ГИ - совокупность методов работы in vitro
3. ГИ - получение трансгенных растений и животных
4. ГИ - использование ферментов для конструирования клеток

Правильный ответ:1.

8. Для получения фрагментов ДНК в генетической инженерии используются:
1. ДНК-полимеразы
2. экзонуклеазы
3. рестриктазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

9. С использованием методов генной инженерии получены растения:
1. повышенным содержанием белка
2. усиленным фотосинтезом
3. устойчивые к засухе
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

10. Суспензионные культуры растений используют для получения:
1. красителей
2. биомассы
3. гормонов роста
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

11. Продуцентами ферментов являются:
1. бактерии
2. дрожжи
3. грибы
4. все варианты верны

Правильный ответ:4.

12. Какое преимущество имеют иммобилизованные ферменты по сравнению со свободными:
1. меняется их pH-зависимость
2. изменяется характер субстратной специфичности
3. изменяется тип катализируемой реакции
4. появляется возможность многократного использования фермента

Правильный ответ:4.

13. Методами генной инженерии получены:
1. инсулин
2. интерферон
3. соматотропин
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

14. Преимущества генно-инженерного инсулина являются:
1. высокая активность
2. меньшая аллергеность
3. меньшая токсичность
4. большая стабильность

Правильный ответ:1.

15. Штаммы микроорганизмов, продуцирующие аминокислоты, могут быть созданы с использованием:
1. мутагенеза, слияния протопластов
2. размножения спорами, трансформации
3. мутагенеза, конъюгации
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4.

16. При получении лимонной кислоты используется:
1. картофельный отвар
2. метанол
3. меласса
4. кукурузный экстракт

Правильный ответ: 3.

17. Вещество переходит из одной жидкости в другую при:
1. Твердо-жидкофазной экстракции
2. Жидко-жидкофазной экстракции
3. Адсорбции
4. Сепарации

Правильный ответ: 2.

18. Год, когда была создана модель двойной спирали ДНК:
1. 1940 г
2. 1944 г
3. 1953 г
4. 1957 г

Правильный ответ: 3.

19. Первым объектом генной инженерии стала:

1. E.coli.
2. S.cerevisae
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 1.

20. Первыми объектами генной инженерии стали плазмиды:
1. S.cerevisae
2. E.coli.
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 2.

21. Ферменты – это:
1. катализаторы углеводной природы;
2. катализаторы белковой природы;
3. катализаторы неорганической природы;
4. катализаторы липидной природы

Правильный ответ: 2.

22. Назовите направление в биотехнологии которое занимается - производством микробной биомассы, антибиотиков аминокислот:
1. микробиология
2. инженерная энзимология
3. генная инженерия
4. ферментная

Правильный ответ: 1.

23. Назовите способ получения ФП основанный, на выращивании м.о. в толще жидких питательных сред:
1. поверхностный
2. глубинный
3. поверхностный, глубинный
4. воздушный

Правильный ответ: 2.

24. Сколько всего существует классов ферментов:
1. 4
2. 5
3. 6
4. 8

Правильный ответ: 3.
25. Какие ферменты используются в виноделии для предотвращения белковых помутнений:
1. пектолитические
2. протеолитические

3. цитолитические
4. амиолотические

Правильный ответ: 2.

26. Какой из видов брожения используется для понижения кислотности вин:
1. яблочно-молочное
2. маслянокислое
3. ацетоно-бутиловое
4. молочнокислое

Правильный ответ: 1.

27. Назовите факторы, влияющие на активность дрожжей:
1. кислород
2. этиловый спирт
3. углекислый газ
4. азот

Правильный ответ: 1.

28. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают молочную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 1.

29. Какой фермент используют для осветления сусла и вина:
1. пектафоетидин
2. амилосубтилин
3. протосубтилин
4. тектафоетидин

Правильный ответ: 1.

30. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов:
1. влажность
2. pH среды
3. метабиоз
4. температура

Правильный ответ: 1.

31. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают лимонную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 3.

32. С помощью какого вещества производят выделение фермента из растворов:
1. серная кислота
2. сульфат аммония
3. перманганат калия
4. соляная кислота

Правильный ответ: 2.

33. Ассоциации молочнокислых бакт. с дрожжами называются:
1. сусло
2. закваска
3. солод
4. бактериальный препарат

Правильный ответ: 2.

34. Для производства кефира необходимы:
1. дрожжи
2. лактобактерии
3. дрожжи и лактобактерии
4. закваска

Правильный ответ: 2.

35. Уксуснокислое брожение вызывается бактериями рода:
1. стрептобактерии
2. лактобактерии
3. ацетобактер и глюконобактер
4. дрожжи

Правильный ответ: 2.

36. Гриб Aspergillus itaconicus применяют для получения:
1. лимонной кислоты
2. итаконовой кислоты
3. глюконовой кислоты
4. молочной кислоты

Правильный ответ: 1.

37. Предварительным этапом получения уксуса является:
1. получение молочной кислоты
2. получение этанола
3. получение бутанола
4. получение метанола

Правильный ответ: 2.

38. Немецкий способ получения уксуса является:
1. быстрым
2. медленным

3. средней скорости
4. ускоренное

Правильный ответ: 1.

39. Основным сырьем для производства лимонной кислоты является:
1. картофель
2. меласса
3. целлюлоза
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

40. Глубинный способ получения лимонной кислоты основан на:
1. использовании «бродильных камер»
2. использовании чанов
3. использовании ферментаторов
4. использование ванн

Правильный ответ: 3.

41. Какой витамин получают только микробиологическим синтезом?:
1. рибофлавин, B_2;
2. цианкобаламин, B_{12};
3. аскорбиновая кислота, С.
4. реинол, А

Правильный ответ: 2.

42. Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при:
1. 20 – 35 ^{0}C
2. 10 – 12 ^{0}C
3. 45 – 55 ^{0}C
4. 45 – 60 ^{0}C

Правильный ответ: 3.

43. Путем микробиотехнологического процесса получают витамины:
1. витамин А
2. витамины Д и С
3. витамины А, Д, С
4. витамин В

Правильный ответ: 3.

44. Витамины поступают в организм:
1. с пищей
2. вырабатываются кишечными бактериями
3. с пищей и вырабатываются кишечными бактериями
4. с водой

Правильный ответ: 1.

45. Сколько разделов можно выделить в современной биотехнологии в соответствии со спецификой сфер ее применения:
1. шесть
2. два
3. четыре
4. пять

Правильный ответ: 1.

46. Генная инженерия – это раздел биотехнологии, цель которого:
1. получение целевых продуктов культивированием микробных клеток;
2. направленное создание организмов с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа
3.оздание биологических катализаторов с целевыми свойствами
4. направленное создание микробных клеток с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа

Правильный ответ: 2.

47. Применение ферментов при производстве фруктовых соков проводят при:
1. фильтровании сока
2. обработке мезги
3. перетирании сырья
4. обработке сока

Правильный ответ: 2.

48. Класс ферментов катализирующих перенос отдельных радикалов, частей молекул от одних соединений к другим:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 4.

49. Класс ферментов катализирующих окислительно-восстановительные реакции:
1. оксидоредуктазы;
2. лигазы;
3. гидролазы;
4. трансферазы;

Правильный ответ: 1.

50. При производстве хлеба биотехнологические процессы протекают на стадиях:
1. замес теста
2. брожение
3. выпечка хлеба
4. разделка теста

Правильный ответ: 1.

51. К какому классу ферментов относятся амилазы солода:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

52. К какому классу ферментов относится алкогольдегидрогеназа:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 1.

53. При производстве спирта микробиологическим путем используют культуру:
1. Candida abligans
2. Bacillus subtillis
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Bifidombacterim bifidum

Правильный ответ: 3.

54. К известным ферментам животного происхождения относят (верно все, кроме):
1. пепсин
2. амилазы
3. сычужный фермент
4. лактатдегидрогеназа

Правильный ответ: 2.

55. К известным ферментам растительного происхождения относят (верно все, кроме):
1. амилазы;
2. пепсин;
3. пероксидаза;
4. папаин;

Правильный ответ: 2.

56. Основным биотехнологическим процессом при производстве алкогольных напитков является:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. муравьинокислое брожение

Правильный ответ: 3.

57. Ферменты микроорганизмов обеспечивают (верно все, кроме):

1. питание;
2. дыхание;
3. рост, размножение;
4. морфологию

Правильный ответ: 4.

58. Иммобилизованными называются ферменты:
1. высушенные до порошкобразного состояния
2. искусственно связанные с нерастворимым носителем
3. потерявшие свою каталитическую активность
4. очищенные различными методами

Правильный ответ: 2.

59. К основным преимуществам иммобилизованных ферментов относят (верно все, кроме):
1. легко отделяются от реакционной среды
2. долговечны и стабильнее
3. легкость получения
4. могут использоваться многократно

Правильный ответ: 3.

60. При спиртовом брожении главными продуктами являются:
1. спирт.
2. спирт + углекислый газ.
3. спирт + вода
4. спирт + углекислый газ + вода

Правильный ответ: 2.

61. Холоферментом называют:
1. надмолекулярный комплекс
2. мультиэнзимный комплекс
3. простой фермент;
4. сложный фермент

Правильный ответ: 2.

62. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
1. трансфераз
2. лигаз
3. гидролаз
4. лиаз

Правильный ответ: 2.

63. Аппарат для культивирования микроорганизмов в отсутствии кислорода называется:
1. аэротенк
2. метантенк

3. фотоколориметр
4. барботер

Правильный ответ: 2.

64. Биотехнологические производства выпускают:
1. жиры
2. органические кислоты
3. неорганические кислоты
4. витамины

Правильный ответ: 4.
65.Уравнение, отражающее удельную скорость роста микроорганизмов:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_mS/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo$ x100%
Правильный ответ: 3
66.Уравнение, выражающее критерий Дейндорфера-Хэмфри:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_mS/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo$ x100%
Правильный ответ: 4
67.Абсолютная гарантированная стерильность достигается при Δ(значение критерия Дейндорфера-Хэмфри)=:
1) 50
2) 65
3) 80
4) 100
5) 120
Правильный ответ:3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Разделение веществ, при котором биомасса всплывает на поверхности культуральной жидкости:
1. фильтрация
2. флотация
3. сепарация
4. селекция

Правильный ответы: 1, 2, 3.

2. Трансгенные организмы получают путем ввода чужеродного гена в:
1. соматическую клетку
2. яйцеклетку
3. сперматозоид

4. митохондрии

Правильный ответ: 1, 2.

3. Основными требованиями к продуцентам являются:
1. способность к росту на дешевых субстратах
2.стабильность в отношении продукции интересующего вещества
3. наличие плазмид
4. высокая скорость роста

Правильный ответ: 1, 2, 4.

4. Основными компонентами питательной среды являются:
1. источники «С»
2. источники «Са»
3. источники «N»
4. источники «W»

Правильный ответ: 1, 3.

5. Какой фермент используется для удаления кислорода из сухого молока, кофе, пива, майонезов, лимонных, апельсиновых и виноградных соков:
1. пектиназы
2. глюкозооксидаза
3. каталаза
4. галактоза

Правильный ответ: 2, 3.

6. Носитель генетической информации должен удовлетворять требованиям:
1. реплицироваться с высокой точностью;
2. не подвергаться химическому гидролизу;
3. детерминировать синтез белковых молекул;
4. выступать в качестве переносчика энергии;
5. образовывать замкнутую кольцеобразную структуру.

Правильный ответ: 1, 3.

7. При производстве технического спирта в качестве сырья используют:
1. картофель
2. гидролизат древесины
3. мелассу
4. зерно

Правильный ответ: 1, 4.

8. При производстве кисломолочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. маслянокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

9. При производстве сыра протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

10. При производстве хлебобулочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

11. При производстве кислосливочного масла используют:
1. Str. lactis
2. Str. cremoris
3. Str. diacetilactis
4. Str. bassilus

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Для развития микроорганизмов необходимы:
1. вода
2. белки
3. углеводы
4. жиры

Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Развитию в твороге термостойких палочек способствуют:
1. повышенная температура
2. длительный процесс самопрессования
3. не эффективное охлаждение готового продукта
4. воздух

Правильный ответ: 1, 2, 3,

14. Вещества, определяющие аромат масла:
1. ацетоил
2. диацетин
3. ацетоин
4. диацетил

Правильный ответ: 3, 4.
15. Биотехнология это:
1) совокупность научных отраслей, использующих успехи биологических дисциплин для технических целей

2) комплекс знаний о жизни и совокупность научных дисциплин, изучающих жизнь
3) биологическая дисциплина, изучающая микроорганизмы – их систематику, морфологию, физиологию, биохимию
4) направление научно-технического прогресса, использующее биопроцессы и объекты для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду
5) совокупность промышленных методов, использующих живые организмы и биологические процессы для производства пищи, лекарственных средств и других полезных продуктов
Правильный ответ: 4,5
16.Измерения в которых может рассматриваться современная биотехнология:
1) техническое
2) молекулярное
3) традиционное
4) генно-инженерное
5) современное
Правильный ответ: 3,5
17.Производства использующие элементы биотехнологии:
1) авиастроение
2) производство лекарственных препаратов
3) электроника
4) машиностроение
5) пищевая промышленность
Правильный ответ: 2,5
18.В категорию лекарственных средств входят:
1) пищевые добавки
2) парафармацевтика
3) профилактические средства
4) биологически активные добавки
5) диагностические средства
Правильный ответ: 3,5
19.Периоды в развитии биотехнологии предложенные Хаувинком:
13) этиологический
14) эмпирический
15) антибиотиков
16) генотехнический
17) управляемого биосинтеза
18) Правильный ответ: 3,5
20.Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная биотехнология:
1) ядерная физика
2) информатика
3) медицина
4) генная инженерия
5) сельское хозяйство
Правильный ответ: 3,4
21.Биоэнерготехнология изучает и использует:
11) увеличение числа копий нужного гена
12) белки, продуцируемые бактериями или дрожжами и используемые в пищевых целях
13) запасы энергии в растительном покрове Земли
14) альтернативные источники энергии
15) низкомолекулярные органические соединения, используемые в энергетических целях
Правильный ответ: 3,4

22.Трансформированные клетки представляют собой:
11) кольцевые молекулы ДНК, присутствующие в клетках вне хромосом
12) множество копий одного генома
13) микроорганизмы, а также клетки, растущие вне организма, после переноса в них новых генов
14) продуценты биологически активных веществ
15) плазмидные векторы
Правильный ответ: 3
23.Основные цели развития биотехнологии:
11) защита окружающей среды
12) решить проблему климата
13) решать коренные задачи селекции физических объектов
14) решить проблему народонаселения
15) решить продовольственную проблему
Правильный ответ: 1,5
24.Основные области применения традиционной биотехнологии:
11) легкая промышленность
12) животноводство
13) химическая промышленность
14) пищевая промышленность
15) растениеводство
Правильный ответ: 2,4,5
25.Основой биотехнологических производств является:
1) культивирование растений
2) культивирование микроорганизмов
3) культивирование клеток животных и растений
4) культивирование водорослей
5) культивирование грибов
Правильный ответ: 2,3
26.Возникновение современной биотехнологии как научной дисциплины стало возможным после:
1) создания концепции гена
2) полного секвенирования ДНК у ряда организмов
3) создания методов культивирования микроорганизмов
4) дифференциации микроорганизмов
5) создания методов генетической инженерии
Правильный ответ: 3,5
27.Биотехнология – это направление научно-технического прогресса, использующее для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду:
1) ферменты и антибиотики
2) процессы и аппараты
3) биопроцессы и объекты
4) вакцины и пищевые белки
5) генетические рекомбинации
Правильный ответ: 3,5
28.Биотехнология формировалась и эволюционировала по мере развития:
1) окружающего мира
2) человеческого общества
3) научно-технического прогресса
4) климата Земли
5) электроники
Правильный ответ: 2,3

29.Переломные, определяющие периоды в развитии биотехнологии:
1) допастеровский
2) послепастеровский
3) антибиотиков
4) управляемого биосинтеза
5) новый
Правильный ответ: 2,3,4,5
30.Бактериальное выщелачивание применяют для извлечения:
1) платины
2) свинца
3) меди
4) алюминия
5) никеля
Правильный ответ: 1,3
31.Биополимеры синтезируемые микроорганизмами, которые используются для приготовления тонкой пленки для упаковки пищевых продуктов:
1) ксантан
2) желатин
3) декстран
4) поллулан
5) коллаген
Правильный ответ: 1,4
32.Усилитель вкуса пищевых продуктов, получаемый путем культивирования Micrococcum glutamicus:
1) изомальт
2) ацесульфам-М
3) глутаминовая кислота
4) неогесперидин
5) глутамат натрия
Правильный ответ: 3,5
33.Иммобилизованные ферменты, использующиеся в промышленности:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллинамидаза
Правильный ответ: 1,4,5
34.Ферменты, придающие пищевым продуктам новые диетические качества:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллиназа
Правильный ответ: 1,4
35.Основу традиционной и существенную часть новейшей биотехнологии составляют:
1) фундаментальные дисциплины
2) биотехнологические процессы производства
3) аппаратура
4) биообъект
5) биотехнологические системы производства
Правильный ответ: 2,5
36.Важнейшим звеном любого биотехнологического процесса является:

1) аппаратура
2) энергообеспечение
3) биообъект
4) технология
5) питательная среда
Правильный ответ: 3,5
37.Биообъекты используюмые в биотехнологии:
1) бактерии
2) низшие грибы
3) культуры клеток
4) плазмиды
5) ферменты
Правильный ответ: 1,2,3,5
38.Требования предъявляемые к биообъектам-продуцентам:
1) чистота
2) скорость размножения
3) доступность
4) активность и стабильность биомолекул
5) размер
Правильный ответ: 1,2,4
39.Биологически активных веществ получаемые из биообъектов животного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) гормоны
Правильный ответ: 1,4,5
40.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов растительного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) витамины
6) сердечные гликозиды
Правильный ответ: 3,5,6
41.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов микроорганизмов:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5)витамины
Правильный ответ: 1,2,5
42.Биообъекты – макромолекулы с ферментативной активностью используются в биотехнологии для:
1) лечения
2) биотрансформации
3) диагностических систем
4) химического синтеза ДНК
5) разделения рацемических смесей
Правильный ответ: 2,4,5

43.Микробиообъектами являются:
1) вирусы
2) бактерии
3) клетки
4) грибы
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
44.Макробиообъектами являются:
1) ферменты
2) растения
3) культуры клеток
4) животные
5) лишайники
Правильный ответ: 2,4
45.Микроорганизмы не относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
46.Микроорганизмы относящиеся к надцарству прокариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) паразиты
Правильный ответ: 1
47.Микроорганизмы относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) бактериофаги
5) растения
Правильный ответ: 2,5
48.Макробиообъектами являются:
1) микроскопические водоросли
2) животные
3) человек
4) растения
5) бактериофаги
Правильный ответ: 2,3,4
49.Особенности строения растительной клетки:
1) способность к образованию цист
2) наличие в составе клеточной стенки пектинов
3) отсутствие клеточной стенки
4) наличие в ней целлюлозы
5) наличие в составе клеточной цитоплазмы хлоропластов
Правильный ответ: 4,5
50.Группа биообъектов являющихся автономными в своем жизнеобеспечении:
1) микробиообъекты
2) макробиообъекты

3) культуры клеток
4) ферменты
5) протопласты
Правильный ответ: 1,2
51.Молекула ДНК выполняет функции:
1)хранение и передачи генетической информации
2)переноса генетической информации из ядра в цитоплазму
3)воспроизведения генетической информации
4) генетического кода
5) генетической информации в процессе трансляции
Правильный ответ: 1,4
52.Традиционные методы совершенствования биообъектов:
1) генетическая инженерия
2) селекция (отбор)
3) клеточная инженерия
4) мутагенез
5) гибридизация
Правильный ответ: 2,4,5
53.Нетрадиционные методы совершенствования биообъектов:
1) селекция
2) генетическая инженерия
3) вариационные ряды
4) мутагенез
5) клеточная инженерия
Правильный ответ: 2,5
54.Структуры, подвергающиеся изменениям при мутациях:
1) фенотип
2) клетка
3) генотип
4) цитоплазма
5) ядро
Правильный ответ: 1,3
55.Виды мутаций:
1) спонтанные
2) нестандартные
3) коньюгационные
4) контролируемые
5) стандартные
Правильный ответ: 1,4
56.Физические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) биотоксины
4) повышенная или пониженная температура
5) ультразвук
Правильный ответ: 2,4,5
57.Химические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) окислители
4) вирусы
5) свободные радикалы

Правильный ответ: 1,3,5
58.Биологические мутагены:
1) вирусы
2) излучение
3) биотоксины
4) антибиотики
5) живые вакцины
Правильный ответ: 1,3,5
59.Основой клеточной инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) восстановление клеточной стенки
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) коньюгация
Правильный ответ: 2,4,5
60.Основой генетической инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) разделение протопластов
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) ферменты рестриктазы
Правильный ответ: 1,5
61.Гибридомы это:
1) трансформированные клетки крови
2) структуры, образованные после удаления клеточной стенки
3) клеточные линии, образованные слиянием лимфоцитов и миеломных клеток
4) клеточные линии миеломных клеток
5) фузанты
Правильный ответ: 3,5
62.Основой генно-инженерных методов является:
1) способность нуклеотидов встраиваться в геномы плазмид
2) способность к идентификации клеток трансформировавших желаемый ген
3) способность рестриктаз к воссоединению цепей ДНК
4) способность рестриктаз к расщеплению цепей ДНК
5) способность гибридомы к неограниченному росту
Правильный ответ: 1,4
63.Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:
1) установления структуры ДНК
2) создания концепции гена
3) дифференциации регуляторных и структурных участков гена
4) полного секвенирования генома у ряда организмов
5) установления биологических функций генов
Правильный ответ: 4,5
64.Гены house keeping у патогенного микроорганизма экспрессируются:
1) в инфицированном организме
2) всегда
3) только на искусственных питательных средах
4) под влиянием индукторов
5) только на комплексных питательных средах
Правильный ответ: 2
65.Для получения протопластов из клеток гибридов используются:
1) лизоцим

2) трипсин
3) «улиточный фермент»
4) пепсин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 3,5
66.Для получения протопластов из бактериальных клеток используются:
1) лизоцим
2) «улиточный фермент»
3) трипсин
4) папаин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 1,5
67.Высокая стабильность протопластов достигается при хранении:
1) на холоду
2) в гипертонической среде
3) в среде с добавлением антиоксидантов
4) в анаэробных условиях
5) высокая pH (9-11)
Правильный ответ: 2,5
68.Для протопластирования наиболее подходят суспензионные культуры:
1) в лаг-фазе
2) в фазе ускоренного роста
3) в логарифмической фазе
4) в фазе замедленного роста
5) в стационарной фазе
Правильный ответ: 3,5
69.Гибридизация протопластов возможна, если клетки исходных растений обладают:
1) половой совместимостью
2) половой несовместимостью
3) совместимость не имеет существенного значения
4) молекулярной совместимостью
5) молекулярной несовместимостью
Правильный ответ: 3
70.Сигнальная трансдукция:
1) передача сигнала от клеточной мембраны на геном
2) инициация белкового синтеза
3) посттрансляционные изменения белка
4) выделение литических ферментов
5) интегрирование рекомбинантной ДНК в хромосому
Правильный ответ: 1
71.Причины невозможности непосредственной экспрессии гена человека в клетке прокариот:
1) высокая концентрация нуклеаз
2) невозможность репликации плазмид
3) отсутствие транскрипции
4) невозможность сплайсинга
5) невозможность процессинга м-РНК
Правильный ответ: 4,5
72.Прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты возможен с помощью:
1) использование ионов металлов
2) трансформации
3) упаковки в липосомы

4) культивирования протопластов на соответствующих питательных средах
5) использование ДЭАЭ-декстрана
Правильный ответ: 1,3,5
73.Субстратами рестриктаз, используемых генным инженером, являются:
1) амплифицированные олигонуклеотиды
2) гетерополисахариды
3) нуклеиновые кислоты
4) белки
5) ДНК-РНК-гибриды
Правильный ответ: 1,3,5
74.Понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) взаимодействие нуклеиновых кислот и гистонов
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 1,5
75.Фермент лигаза используется в генетической инженерии поскольку:
1) скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина
2) катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина
3) катализирует ковалентное связывание углеводно-фосфорной цепи ДНК с ДНК вектора
4) катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки
5) катализирует образование фосфодиэфирных связей
Правильный ответ: 3,5
76.Биотехнологу «ген-маркер» необходим:
1) для повышения стабильности рекомбинанта
2) для образования компетентных клеток хозяина
3) для модификации места взаимодействия рестриктаз с субстратом
4) для отбора рекомбинантов
5) для повышения активности рекомбинанта
Правильный ответ: 1,4
77.Вектор на основе плазмиды предпочтительней вектора на основе фаговой ДНК благодаря:
1) большей доступности
2) меньшей токсичности
3) большей частоты включения
4) отсутствия лизиса клетки хозяина
5) большому размеру
Правильный ответ: 1,4
78.Понятие «тупые концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) некомплементарность нуклеотидных последовательностей
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 2,5
79.При использовании биотехнологии в качестве базового этапа производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат

3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) служит источником биомассы
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 2,4
80.При использовании биотехнологии в качестве одного или нескольких этапов производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) функционирует на одной или нескольких стадиях производства
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 3,4,5
81.При использовании биотехнологии для обеспечения всего процесса производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) используют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) используется на одной или нескольких стадиях технологического процесса
5) служит источником биомассы и биокатализатором
Правильный ответ: 1,5
82.Основныея задачи биотехнолога при использовании макробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 4,5
83.Основные задачи биотехнолога при использовании микробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,2,4,5
84.Основные задачи биотехнолога при использовании культур клеток (тканей):
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,4,5
85.Использование какого биообъекта предусматривает употребление термина, тотипотентность:
1) макробиообъекта
2) микробиообъекта

3) культуры клеток растений
4) культуры клеток животных
5) фермента
Правильный ответ: 3
86.Возможные последствия при недостаточной защищенности техногенной системы:
1) внутреннее возмущение в системе
2) загрязнение окружающей среды
3) получение биомассы в монокультуре
4) большая концентрация целевого продукта
5) снижение выхода целевого продукта
Правильный ответ: 1,2,5
87.Инженерные решения используемые в биотехнологических производствах позволяют:
1)обеспечить биообъект пластическим и энергетическим материалом
2)сократить промежуточные стадии
3)гарантировать экологическую безопасность
4)снять экономические проблемы
5) обеспечить стерильность
Правильный ответ: 2,3,5
88.Основные требования к жизнеобеспечению биообъекта при его использовании для биотрансформации:
1) не допустить старения культуры
2) не допустить затухания митотической активности
3) не допустить затухания биосинтетической активности
4) обеспечить всем необходимым ход конкретной реакции
5)обеспечить выход биомассы
Правильный ответ: 1,2,3,4
89.В качестве каких этапов производства, используются уксуснокислые бактерии при производстве витамина С:
1) базового
2) одного
3) обеспечивают весь процесс
4) нескольких
5) промежуточных
Правильный ответ: 2,5
90.Соблюдение каких условий определяет способность биообъекта обеспечивать от начала и до конца, синтез целевого продукта:
1) обеспеченность пластическим и энергетическим материалом
2) наличием предшественников
3) защищенностью биообъекта
4) сокращением промежуточных стадий
5) способность биообъекта к интенсивной выработке продуктов
Правильный ответ: 1,2,5
91.Предшественник при биосинтезе целевого продукта добавляют:
1) в начале ферментации
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации
3) каждые сутки в течение 7-суточного процесса
4) на 4-5 сутки после начала ферментации
5) в конце ферментации
Правильный ответ: 2
92.Периоды в развитии микроорганизма, в которые активируются ферменты, стремительно возрастает количество нуклеиновых кислот и активируется митотическая активность:

1) лаг-фаза
2) фаза ускорения
3) экспоненциальная
4) замедленного роста
5) стационарная
6) фаза отмирания
Правильный ответ: 1,2
93.Период развития в котором клетки микроорганизма размножаются с максимальной скоростью:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 2
94.Ростовые фазы при которых возрастает негативное влияние лимитирующих факторов:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирание
Правильный ответ: 3,4,5
95.Период роста в котором масса клеток в питательной среде достигает максимального уровня и когда число отмерших и автолизованных клеток превышает рост:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 4
96.Тип размножения характерный для дрожжей:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) трансдукция
5) рекомбинация
Правильный ответ: 1,2
97.Тип размножения характерный для бактерий:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) бесполое
5) трансдукция
Правильный ответ: 1,4
98.Факторы оптимизирующие скорость биохимических реакций при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 3,4

99.Факторы замедляющие биохимические реакции при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 1,2,3,4
100.Вязкость среды при культивировании микроорганизмов:
1) оптимизирует скорость биохимических реакций
2) обеспечивает метаболизм
3) обеспечивает равномерное распределение питательных веществ и биомассы
4) определяет диффузию питательных веществ и перемешивание клеток продуцента
5) замедляет рост клеток
Правильный ответ: 2,4
101.В промышленности для культивирования главным образом используют:
1) психрофиллы
2) мезофиллы
3) термофиллы
4) редуценты
5) родоспириллы
Правильный ответ: 2
102.Оптимальные температуры необходимые для роста и развития микроорганизмов-мезофиллов:
1) 15 $^{\circ}$C
2) 20 $^{\circ}$C
3) 40 $^{\circ}$C
4) 60 $^{\circ}$C
5) 70 $^{\circ}$C
Правильный ответ: 2,3
103.Наиболее часто промышленные микроорганизмы культивируют при значениях pH:
1) 1-3
2) 3-4
3) 4-5
4) 5-6
5) 6-7
6) 7-8
Правильный ответ: 4,5
104.Для промышленного культивирования микроорганизмов необходимо:
1) стерилизовать биореактор, компоненты среды, аэрируемый воздух
2) регулировать режимы пенообразования
3) создать подходящую питательную среду
4) отвести лишнее тепло
5) вводить поверхностно-активные вещества
Правильный ответ: 1,2,3
105.Основными принципами составления рецептур питательных сред, являются:
1) выбор наиболее оправданных в экологическом и экономическом отношении компонентов
2) удовлетворение физиологических потребностей микроорганизма
3) концентрация основного сырья определяется с учетом коэффициента его конверсии
4) время роста биомассы микроорганизма
5) концентрация клеток
Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Разделение культуральной жидкости и биомассы называется _____.

Правильный ответ: сепарация.

2. Экстракция подразделяется на _____.

Правильный ответ: твердо-жидкофазную и жидко-жидкофазную.

3. Ферментация – это _____.

Правильный ответ: химические реакции с участием белковых катализаторов - ферментов.

4. Ферменты – это _____.

Правильный ответ: это белковые молекулы, синтезируемые живыми клетками.

5. Среда для культивирования дрожжей и плесеней_____.

Правильный ответ: агар Сабуро.

6. Дрожжи являются продуцентами брожения_____.

Правильный ответ: спиртового.

7. Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином____.

Правильный ответ: 3 мес.

8. Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней_____.

Правильный ответ: сорбиновую.

9. Гетероферментативные бактерии вырабатывают_____.

Правильный ответ: молочную кислоту, углекислый газ, спирт.

10. Для производства творога применяется закваска, состоящая из_____.

Правильный ответ: мезофильных молочнокислых бактерий.

11. Кефир это продукт_____ брожения.

Правильный ответ: смешанного.

12. Микрофлора кумыса_____.

Правильный ответ: болгарская палочка и молочные дрожжи.

13. Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, _____^{0}C

Правильный ответ: 20-30.

14. Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков,_____ ^{0}C

Правильный ответ: 40.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие

а) оксидоредуктазы	1. катализируют реакции расщепления
б) лигазы	2. катализируют реакции отщепления определенных групп молекул
в) гидролазы	3. катализируют перенос отдельных радикалов, частей молекул-
г) трансферазы	4. катализируют изменения в пределах молекулы
д) лиазы	5. катализируют окислительно-восстановительные реакции
ж) изомеразы	6. катализируют синтез соединений

Правильный ответ: а)- б)- в)- г)- д)- ж)-

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий получения кормового белка:
1. засев посевного материала
2. фильтрация, сепарация
3. очистка
4. внесение питательных солей в субстрат
5. ферментация
6. стерилизация субстрата
7. упаковка
8. сушка

1. 4, 6, 2, 3, 1, 8
2. 4, 6, 1, 5, 2, 8, 7.
3. 6, 1, 4, 5, 3, 8, 7

Правильный ответ: 2.

2. Установите правильную последовательность операций при получении ферментных препаратов микробным синтезом:
а) выделение ферментов;
б) концентрирование;
в) культивирование микроорганизмов;
г) освобождение от сопутствующих веществ

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-, 2-, 3-, 4-.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Определение «Инженерная энзимология – то одно из направлений в биотехнологии, которое основано на использовании ферментов (или ферментных систем), в изолированном виде или в структуре живых клеток, в качестве катализаторов с целью получения определенных целевых продуктов:
1. верно
2. не верно
3. требует уточнения

Правильный ответ: 1.

2. При фальсификации молока содой в нем развиваются протеолитические бактерии:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

Верно ли утверждение:

1. Закваска – основной источник внесения желаемой микрофлоры в молоко при производстве кисломолочных продуктов:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

2. В молоке при ферментации могут протекать шесть основных реакций; в результате образуется молочная, пропионовая или лимонная кислота, спирт, масляная кислота или же происходит колиформное газообразование.
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

3. При производстве швейцарского сыра ключевую роль играет маслянокислое брожение с образование углекислого газа:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

4. Streptococcus lactis - энергичный кислотообразователь, сбраживает глюкозу по гомоферментативному типу, то есть накапливает в результате брожения преимущественно молочную кислоту:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

5. Propionibacterium P. shermaii P. Petersonii участвуют в образование вкуса, образование глазков сыра швейцарского:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

6. Lactobacillus L. casei L. helveticus L. lactis L. bulgaricus участвуют в образование кислоты сыра типа швейцарского и йогурта:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

7. LeuconostocL. dextranicum L. Citrovorum участвуют в образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) у сметаны, сливочного масла, заквасок:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

8. Применяются следующие способы обработки мяса протеолитическими ферментами: - прижизненное введение препарата путем инъекций; - внутримышечное шприцевание мясной туши; - обработка поверхности мяса путем разбрызгивания раствора фермента или нанесения порошкообразных препаратов на поверхность мяса; - погружение мяса в раствор ферментов после механического рыхления; - восстановление дегидратированного сублимацией мяса:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

9. Используемые протеолитические ферментные препараты должны отвечать определенным требованиям: иметь высокий температурный оптимум действия; осуществлять эффективный гидролиз в кисло-нейтральной области pH; обладать специфичностью к гидролизу миозина и особенно белков внутримышечной соединительной ткани – коллагена и эластина (то есть иметь сходность действия с катепсинами, коллагеназой и эластазой); быть безвредными для организма человека:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

10. Для обработки мышечной ткани применяют ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

11. Некоторые особые сорта вин, например, сотерны, получают при участии гриба Botrytis cinerea:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.
12. Биотехнологическое производство основано на использовании биообъектов, функции которых на разных этапах процессов биосинтеза различны. Рассмотрите варианты их использования.
Ответ: Биообъекты характеризуются такими показателями, как уровень структурной организации, способность к размножению (или репродукции), наличие или отсутствие собственного метаболизма при культивировании в подходящих условиях. Что касается характера биообъектов, то под этим следует понимать их структурную организацию. В таком случае биообъекты могут быть представлены молекулами (ферменты, иммуномодуляторы, нуклеозиды, олиго- и полипептиды, и т. д.), организованными частицами (вирусы, фаги, вироиды),одноклеточными (бактерии, дрожжи) и многоклеточными особями (нитчатые высшие грибы, растительные каллусы, однослойные культуры клеток млекопитающих), целыми организмами растений и животных.
Молекулярные биообъекты накладывают свой отпечаток на организацию и аппаратурное оформление соответствующих биотехнологических процессов. Вирусы и фаги как облигатные паразиты могут культивироваться только на живых клетках и тканях, то есть фактически биотехнологические процессы здесь основываются на использовании клеток, зараженных вирусами или несущих вирус (-ы). Одноклеточные виды прокариот и эукариот могут использоваться в биотехнологических процессах в виде монокультур или в ассоциациях. Для сравнения можно назвать производство какого-либо антибиотика (пенициллина, рифамицина и др.) с помощью чистой культуры соответствующего продуцента, а также производство кефира с помощью кефирных "зерен"("грибков"), в состав которых входят лактобактерии и дрожжи. Следовательно, в последнем случае применяют природную ассоциацию микроорганизмов, и кефир является продуктом смешанного брожения - молочнокислого и спиртового.
13. Какие этапы работы в биотехнологическом производстве предполагает подготовительная стадия?
Ответ. На предферментационной стадии осуществляют хранение и подготовку культуры продуцента (инокулята), получение и подготовку питательных субстратов и сред, ферментационной аппаратуры, технологическойи рециркулируемой воды и воздуха. В отделении чистой культуры осуществляют хранение производственных штаммов и обеспечивают их реактивацию и наработку инокулята в количествах, требуемых для начала процесса. При выращивании посевных доз инокулята применяют принцип масштабирования, то есть проводят последовательное наращивание биомассы продуцента в колбах, бутылях, далее в серии последовательных ферментеров. Каждый последующий этап данного процесса отличается по объему от предыдущего обычно на порядок.
Полученный инокулят по стерильной посевной линии направляется далее в аппарат, в котором реализуется ферментационная стадия. Приготовление питательных сред осуществляется в специальных реакторах, оборудованных мешалками. Дозирование питательных компонентов подбирается и осуществляется индивидуально на каждом производстве в соответствии с технологическим регламентом конкретного процесса.
14. Сравните кривые роста микроорганизмов при получении первичных и вторичных метаболитов в биотехнологическом производстве.
Ответ. Различают шесть основных фаз роста: лаг-фаза (1); фаза ускорения (2); экспоненциальная или логарифмическая фаза (3); фаза замедления (4); стационарная фаза (5); фаза отмирания (6).

Как правило, после инокуляции стерильной культуральной среды мгновенного увеличения числа клеток не наблюдается. В течение определенного периода времени, называемого лаг-фазой, клетки адаптируются к новым условиям. Если посевным материалом служит культура, находящаяся в экспоненциальной фазе, выраженная лаг-фаза может отсутствовать и рост клеток начнется немедленно после инокуляции. Между лаг- и экспоненциальной фазами есть короткий период – фаза ускорения, когда скорость роста клеток увеличивается до достижения постоянной величины. В период экспоненциальной фазы клетки претерпевают несколько делений. Когда субстрат присутствует в избытке, достигается максимальная скорость роста культуры в экспоненциальной фазе, синтезируются первичные метаболиты (нуклеотиды, многие ферменты, витамины), из-за большого числа клеток в конце экспоненциальной фазы субстрат расходуется очень быстро, наступает фаза замедления, которая может быть кратковременной. В результате истощения лимитирующего субстрата или накопления продуктов метаболизма, замедляющих рост, увеличение числа клеток постепенно прекращается и культура переходит в стационарную фазу. В это время биомасса остается постоянной, метаболизм претерпевает кардинальные изменения, синтезируются вторичные метаболиты (антибиотики, пигменты), представляющие коммерческий интерес, например антибиотики. Продолжительность стационарной фазы зависит от конкретного
микроорганизма и условий роста. В фазе отмирания метаболизм прекращается, так как энергетические запасы клеток оказываются исчерпанными. При промышленном синтезе, еще до наступления фазы отмирания, ферментацию останавливают.

15. Приведите методы выведения и очистки ферментов в биотехнологическом производстве.

Ответ. Выделение и очистка ферментов из культуральной жидкости могут быть сопряжены со значительными трудностями. Многие (если не все) из этих перечисленных недостатков могут быть существенно уменьшены путем использования чистых ферментов и, по-видимому, при дальнейших совершенствованиях методов применения ферментов они будут практически решены. В будущем многие традиционные ферментные процессы могут быть заменены использованием многоферментных реакторов, которые способны обеспечить высокоэффективную утилизацию субстратов, обусловить более высокий выход и намного лучшую однородность получаемых продуктов. Большинство ферментов, используемых в промышленности, являются внеклеточными ферментами, т.е. ферментами, секретируемыми микроорганизмами во внешнюю среду. Таким образом, если микроорганизм продуцирует ферменты для расщепления больших молекул до ассимилируемых (низкомолекулярных) форм, то ферменты обычно экскретируются в окружающую (культуральную) среду. В таких случаях культуральная (ферментационная) жидкость, получаемая при выращивании микроорганизмов (например, дрожжей или мицелиальных грибов, бактерий), является основным источником протеаз, амилаз и в несколько меньшей степени целлюлаз, липаз и других гидролитических ферментов. Многие промышленные ферменты, являясь гидролазами,
могут функционировать без дополнительных сложных кофакторов; они легко выделяются (сепарируются от биомассы) без разрушения клеточных стенок продуцентов и хорошо растворимы в воде. Но поскольку большинство ферментов микроорганизмов по своей природе являются внутриклеточными, то наибольший прогресс в биотехнологии может ожидаться именно при их использовании для промышленных целей. Однако в этом случае возникает необходимость разработки эффективных способов их выделения и очистки.

16.Зная молекулярные механизмы внутриклеточной регуляции в микробной клетке, можно управлять процессами биосинтеза. Каково влияние ретроингибирования на выход целевого продукта – аминокислоты лизина?

Ответ. Ретроингибирование - подавление конечным продуктом активности первого фермента метаболического процесса. Например, как только концентрация конечного

метаболита становится достаточной для удовлетворения нужд клетки, метаболит начинает отрицательно влиять на свой собственный биосинтез. В результате подавляется активность первого фермента, что влечет прекращение образования не только метаболита, но и всех его промежуточных предшественников. Т.е, если клетке в данный момент конечный метаболит не нужен, то не нужны и его предшественники. Поскольку конечный метаболит уже прекратил свое образование, но продолжает расходоваться, естественно, что концентрация его в клетке понижается. Как только она достигает соответствующего нижнего предела, синтез метаболита быстро начинается вновь из-за того, что метаболит как ингибитор своего биосинтеза взаимодействует (за счет водородных связей) с аллостерическим центром начального фермента метаболической цепочки. Поэтому фермент сохраняет потенциальную способность вновь быстро перейти в активное состояние, что и происходит после освобождения аллостерического центра от ингибитора, вследствие понижения его концентрации. Биотехнолог может преодолеть механизм ретроингибирования и заставить клетку непрерывно нарабатывать метаболит. Во-первых, можно непрерывно удалять образующийся метаболит из питательной среды и таким образом снижать его внутриклеточную концентрацию. Это достигается внесением в среду сорбента: в результате концентрация растворенного метаболита (целевого продукта) снижается, и механизм ретроингибирования не включается. Во-вторых, можно использовать ген, но инженерные методы - сконструировать продуцент с мутацией валлостерическом центре начального фермента метаболической цепочки. При этом изменения в конформации аллостерического центра должны не меняться под действием ингибитора. В этом случае ретроингибирование уже не будет ограничивать синтез данного метаболита. В-третьих, необходим специальный контроль за составом сред, используемых при ферментации. В них должно быть ограничено количество метаболита (целевого продукта), но предотвратит возможность его отрицательного влияния на собственный биосинтез в клетках продуцента. Весьма иллюстративен пример неудачи при биосинтезе пенициллина (продуцент Penicillium chrysogenum) на комплексной, богатой лизином среде, используемой в качестве добавки к некоторым дешевым и недефицитным комплексным средам. Лизин является первичным метаболитом, пенициллин - вторичным. Одним из предшественников лизина является аминоадипиновая кислота, входящая в состав так называемого LLD-трипептида, из которого в результате ряда последующих реакций формируется молекула пенициллина. Поэтому лизин, подавляя собственный биосинтез по механизму ретроингибирования, одновременно подавляет и биосинтез аминоадипиновой кислоты, а, следовательно, и пенициллина. Таким образом, для биотехнологов, работающих в антибиотической промышленности, возникает актуальная задача по подбору сред с ограниченным количеством лизина или создания производственных штаммов Penicillium chrysogenuш с нарушенным механизмом ретроингибирования по лизину.

17.Определить молокосвертывающую активность свиного пепсина (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 300 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.

Ответ:250000

18. Определить молокосвертывающую активность сычужного фермента (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 150 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.

Ответ:125000

19. Определить молокосвертывающую активность протеазы плесневых грибов (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 75 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.

Ответ:62500

20. Какое название будет иметь ферментный препарат, основной фермент в котором – протеаза, получен он глубинным культивированием Bacillus subtilis, и препарат имеет наивысшую степень очистки?
Ответ: Амилосубтилин Г20х

ПК-2. Способен управлять производственной деятельностью в организации в соответствии с перспективным и текущим планами развития животноводства

ПК-2.1 Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами
ПК-2.3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Б1.В.01	Инновационные технологии в сыроделии (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

1. По национальному стандарту ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от наличия и срока созревания подразделяют на … .
1. зрелые и без созревания
2. творожные
3. недозрелые
4. перезрелые
Правильный ответ: 1.

2. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе мягкого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 1.

3. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе полутвердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 2.

4. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе твердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 3.

5. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сверхтвердого сыра составляет … %.

1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 4.

6. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сухого сыра составляет … %.
1. от 54,0 до 69,0 включительно
2. от 49,0 до 56,0 включительно
3. не более 51,0
4. не более 15,0
Правильный ответ: 4.

7. В высокожирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

8. В жирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 2.

9. В нежирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не более 10,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

10. Сыропригодность – это … .
1. комплексная характеристика молока, включающая в себя сенсорные (органолептические), физико-химические, биологические и санитарно-гигиенические показатели
2. способность молока при высоких температурах сохранять первоначальные свойства
3. способность молочных белков коагулировать под действием внесенного сычужного фермента с образованием относительно плотного сгустка
4. способность молока образовать молочный сгусток под действием заквасочных микроорганизмов
Правильный ответ: 1.

11. Для переработки на сыр должно использоваться сыропригодное молоко, отвечающее следующим требованиям … .
1. молоко должно быть получено в хозяйствах, благополучных по инфекционным заболеваниям, в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами для предприятий (комплексо3. по производству молока на промышленной основе, от здоровых коров, что должно быть подтверждено свидетельством, выданным ветеринарным специалистом на

срок не более одного месяца
2. массовая доля белка 2,8-3,5 %
3. массовая доля жира 3,0-6,0 %
4. сычужно-бродильная проба I и II класс
Правильный ответ: 1.

12. Термизация – это … .
1. нагревание молока до температуры 65±2 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
2. нагревание молока до температуры 70-72 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
3. нагревание молока до температуры 76 °С без выдержки
4. нагревание молока до температуры 90-95 °С без выдержки
Правильный ответ: 1.

13. В сыроделии применяют следующие виды тепловой обработки молока … .
1. термизацию, пастеризацию
2. пастеризацию, стерилизацию
3. пастеризацию, ультрапстеризацию
4. термизацию, ультрапстеризацию
Правильный ответ: 1.

14. При выработке сыров производственные бактериальные закваски или активизированный бакпрепарат обычно вносят в молоко … .
1. перед свертыванием
2. во время созревания молока
3. перед пастеризацией молока
4. после внесения фермента
Правильный ответ: 1.

15. Если при осмотре обнаружена трещина в стекле, плохая укупорка, негерметичность швов или разрыв пакета, данную порцию бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) … .
1. отбраковывают
2. используют в первую очередь
3. хранят в морозильнике при температуре минус 18 °С
4. хранят в холодильнике при температуре 2-6 °С
Правильный ответ: 1.

16. В молоко перед свертыванием вносят производственные закваски или активизированные бактериальные препараты с целью … .
1. восполнения полезной микрофлоры, уничтоженной при пастеризации молока, и формирования видовых особенностей сыров
2. формирования определенной массы сыра
3. придания определенной формы сыра
4. формирования цвета сырной массы
Правильный ответ: 1.

17. Если состав сырья отличается от указанного в рецептуре, то производят:
1. нормализацию смеси
2. пересчет рецептуры
3. отменяют выработку сыра
4. пастеризацию смеси
Правильный ответ: 2.

18. Плавление сырной массы производят при режимах:
1. 40-45 ºС 2 часа
2. 60-65 ºС 1 час
3. 75-95 ºС 5-20 мин
4. 130-140 ºС 2 сек
Правильный ответ: 3.

19. Расплавленную горячую сырную массу сразу направляют на:
1. составление смеси
2. охлаждение
3. фасование
4. хранение
Правильный ответ: 3.

20. Температура воздуха в камере охлаждения плавленого сыра должна быть не выше:
1. 20 ºС
2. 40 ºС
3. 10 ºС
4. минус 5 ºС
Правильный ответ: 3.

21. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка:
1. с использованием универсальных цветных реакций
2. с использованием реакций осаждения
3. с использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения
4. только методом хроматографии
Правильный ответ: 3.

22. Переведите плотность молока 1,029 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,029 г/см^3 = 1,029 кг/м$^{3.}$
2. 1,029 г/см^3 = 10,29 кг/м$^{3.}$
3. 1,029 г/см^3 = 102,9 кг/м$^{3.}$
4. 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

23. Водорастворимыми витаминами являются:
1. биотин
2. витамин D
3. холин
4. витамин А
Правильный ответ: 1.

24. Выберите способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки с использованием центробежной силы
1. сепарирование
2. отстаивание
3. охлаждение
4. фильтрация
Правильный ответ: 1.

25. Для плавления сырной массы используют:

1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы – плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

26. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

27. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют на … .
1. мягкие
2. полутвердые
3. твёрдые
4. сверхтвёрдые и сухие
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

28. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли жира в пересчёте на сухое вещество подразделяют на … .
1. высокожирные
2. жирные
3. полужирные
4. низкожирные и нежирные
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. В зависимости от формы выпуска и содержания микроорганизмов различают бактериальные закваски … .
1. сухие
2. жидкие
3. твердые
4. мягкие
Правильный ответ: 1, 2.

30. Молочнокислые бактерии выполняют в сыре следующие функции … .
1. преобразуют основные компоненты молока (лактозу, белки, жир) в соединения, обуславливающие вкусовые и ароматические свойства сыра и его консистенцию, питательную и биологическую ценность, в том числе сбраживают молочный сахар и цитраты с образованием молочной кислоты, углекислого газа и некоторых других продуктов (диацетила, ацетоина, уксусной кислоты и др.). Молочная кислота придает сыру характерный кисловатый вкус; CO_2 способствует образованию рисунка сыра; диацетил и ацетоин – ароматообразующие соединения
2. активизируют действие молокосвертывающих ферментов и стимулируют синерезис сычужного сгустка
3. принимают участие в формировании рисунка и его консистенции
4. подавляют развитие технически вредных и патогенных микроорганизмов, снижающих качество сыра и взывающих порчу сыра (колиформы, маслянокислые бактерии) или

вызывающих пищевые отравления (стафилококки, сальмонеллы, энтеропатогенные штаммы кишечной палочки) за счет сбраживания углеводов (лишая тем самым другие сахаролитические бактерии энергетических источнико3., повышения активной кислотности и снижения окислительно-восстановительного потенциала сыра, а также продуцирования специфических ингибирующих веществ
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

31. Молочнокислые бактерии, включаемые в состав микрофлоры бактериальных заквасок и бактериальных препаратов, по таксономическим, физиолого-биохимическим и функциональным признакам можно разделить на следующие группы … .
1. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу преимущественно до молочной кислоты) молочнокислые стрептококки рода *Streptococcus* группы N, видов *S. lactis* и *S. cremoris* и молочнокислые палочки рода *Lactobacillus* видов *L. plantarum* и *L. casei*
2. мезофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки группы N, вида *Streptococcus lactis*, разновидности *S. lactis subsp. diacetilactis* и *S. lactis subsp. acetoinicus,* сбраживающие цитраты в присутствии углеводов с образованием углекислого газа, уксусной кислоты, ацетоина, диацетила
3. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу с образованием молочной кислоты, уксусной кислоты, этилового спирта и углекислого газ1. молочнокислые бактерии группы *Leuconostoc* видов *Leu. lactis, Leu. cremoris* и *Leu. Dextranicum*
4. термофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки вида *S. thermophilus* и молочнокислые палочки видов *L. lactis, L. helveticus, L. bulgaricus* и *L. acidophilus*
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. При поступлении бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) на сырзавод микробиолог (заведующий лабораторией) проводит … .
1. визуальный осмотр посылочных ящиков, обращая особое внимание на их целостность, состояние поверхности (наличие вмятин, царапин и др. повреждений)
2. проверку целостности флаконов и их укупорку, герметичности швов пакета
3. изучение копии удостоверения о качестве каждой партии
4. вскрытие флаконов и пакетов для определения запаха и цвета содержимого
Правильный ответ: 1, 2, 3.

33. Визуально бактериальный концентрат (БК) должен представлять собой … .
1. однородный сыпучий порошок кремового цвета (допускается буроватый оттенок)
2. допускается наличие небольших комочков, рассыпающихся при встряхивании флакона
3. с нормальной активностью: время образования сгустка – не более 18 ч с момента заквашивания
4. титруемая кислотность сгустка – не менее 90°Т
Правильный ответ: 1, 2.

34. Химические свойства молока – это … .
1. активная кислотность
2. окислительно-восстановительный потенциал
3. титруемая кислотность
4. антибактериальные свойства молока
Правильный ответ: 1, 2, 3.

35. Технологические свойства молока – это … .
1. термоустойчивость
2. сычужная свертываемость

3. плотность
4. электропроводность
Правильный ответ: 1, 2.

36 Тепловые свойства молока – это … .
1. теплопроводность
2. теплоемкость
3. температурапроводность
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 1, 2, 3.

37. Определите массу 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 используя формулу: Мм $= \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p}$.
1. 61,8 кг
2. 618 кг
3. 6,18 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м$ = 60 л
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение.
Мм $= \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p} = \mathbf{60}$ л $\times \mathbf{1030}\frac{\text{кг}}{\text{м}^\mathbf{3}} = \mathbf{61,8}$ кг
Ответ. Масса 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 61,8 кг.

38. Выберите правильное равенство
1. 2 ккал = 8,368 кДж
2. 2 ккал = 83,68 кДж
3. 2 ккал = 836,8 кДж
4. 2 ккал = 8368 кДж
Правильный ответ: 1.

39. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 217 кг
2. 2,17 кг
3. 21,7 кг
4. 0,217 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка

В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{217,0}$$ кг
Ответ. Из 7000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 217,0 кг белка.

40. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 300 г питьевого молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 67,5 ккал
2. 282,42 кДж
3. 300 ккал
4. 300 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 300 г.
МДЖ = 2,5 %
ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что
в100 г молока содержится 2,5 кг жира
в 300 г содержится Х кг жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{300 \times 2,5}}{\mathbf{100}} = \mathbf{7,5}$$ г

Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 7,5 г × 9 = 67,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 67,5 ккал × 4,184 кДж = 282,42 кДж.
2 вариант решения.
Ответ. Энергетическая ценность 300 г молока по жиру составляет 282,42 кДж.

1. Поточная технологическая линия – это
1. оборудование
2. кормохранилище
3. навозохранилище
4. совокупность технических средств
Правильный ответ: 4.

2. Технологическая схема отображает сущность ... процесса
1. физического
2. технологического
3. механического
4. биологического
Правильный ответ: 2.

3. Охладители молока по конструкции делятся на
1. прямоточные и круглые
2. круглые, параллельные и закрытые

3. открытого и закрытого типа
4. плоские, круглые, закрытого и открытого типа
Правильный ответ: 4.

4. Механическое отделение жировой фракции молока
1. стерилизация
2. гомогенизация
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 3.

5. Охлаждение молока выполняют с помощью
1. компрессорных установок
2. вакуумных установок
3. пластинчатых аппаратов
4. центробежных установок
Правильный ответ: 3.

6. Назовите отличие барабана сепаратора-молокоочистителя от барабана сепаратора-сливкоотделителя
1. отсутствием отверстий в тарелках
2. размером тарелок
3. крышкой барабана
4. корпусом барабана
Правильный ответ: 1.

7. Назовите тепловой режим длительной пастеризации молока
1. температура + 72 С; выдержка 30 мин
2. температура + 45 С; выдержка 30 мин
3. температура + 90 С; выдержка 30 мин
4. температура + 63 С; выдержка 30 мин
Правильный ответ: 4.

8. Назовите, какие фильтры быстро изнашиваются, загрязняются и не обеспечивают высокой степени очистки
1. лавсановые
2. ватные
3. каркасные
4. марлевые
Правильный ответ: 1.

9. Назовите, на каком принципе действия основана работа сепаратора-очистителя
1. с использованием гравитационных сил и одинаковой плотности смеси
2. с использованием избыточного давления и одинаковой плотности смеси
3. использование центробежных сил и разной плотности смеси
4. с использованием вакуума и разной плотности смеси
Правильный ответ: 3.

10. Выберите факторы, влияющие на качество очистки молока
1. температура молока
2. температура молока и продолжительность непрерывной работы средств очистки
3. скорость и температура охлаждения молока

4. влажность в помещении
Правильный ответ: 2.

11. Выберите температуру молока при мгновенном способе стерилизации
1. 115 градусов
2. 128 градусов
3. 142 градуса
4. 95 градусов
Правильный ответ: 2.

12. Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды?
1. плотность повышается, остальные показатели понижаются
2. плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются
3. жир резко понижается, остальные показатели не изменяются
4. все показатели повышаются
Правильный ответ: 2.

13. Метод определения жира в молоке кислотным методом – это:
1. метод Гербера
2. определение на приборе «Лактан 1-4»
3. просмотр жировых шариков
4. титрование
Правильный ответ: 1.

14. Сухих веществ в натуральном коровьем молоке содержится в среднем:
1. 5-6%
2. 11-13%
3. 20-23%
4. 15-18%
Правильный ответ: 2.

15. По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока:
1. редуктазы
2. фосфатазы
3. пероксидазы
4. липазы
Правильный ответ: 1.

16. Определение плотности молока проводят:
1. бутирометром
2. высушиванием
3. ареометром
4. взвешиванием
Правильный ответ: 3.

17. Добавление анормального молока в молоко здоровых коров увеличивает в нем:
1. содержание жира
2. число механических примесей
3. содержание лактозы
4. число соматических клеток
Правильный ответ: 4.

18. Для какого сорта молока степень чистоты I группы:
1. высшего
2. третьего
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

19. К какому сорту относится молоко с кислотностью 16°Т, степенью чистоты - I группы:
1. к высшему
2.к III сорту
3. к II сорту
4. к несортовому
Правильный ответ: 1.

20. Как определяется цвет молока:
1. в цилиндре из бесцветного стекла
2. При переливании из сосуда в сосуд
3. при перемешивании
4. капнув молоко на белую бумагу
Правильный ответ: 1.

21. Количественное определение белков производится методом:
1. щелочного титрования
2. формольного титрования
3. нагревания
4. кислотного титрования
Правильный ответ: 2.

22. Как называется процесс раздробления жировых шариков?
1. гомогенизация
2. сепарирование
3. нормализация
4. пастеризация
Правильный ответ: 1.

23. При какой температуре производится пастеризация молока?
1. 20-25 °С
2. 40-50 °С
3. 72-75 °С
4. 105-110 °С
Правильный ответ: 3.

24. В технологии какого продукта применяется операция сгущения (вакуумирование)?
1. масло
2. сыр
3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 3.

25. При выработке какого продукта применяется фризерование?
1. масло
2. сыр

3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 4.

26. Как получают обезжиренное молоко?
1. нормализацией
2. гомогенизацией
3. сепарированием
4. вакуумированием
Правильный ответ: 3.

27. Какое вторичное сырье получается при выработке творога?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса
Правильный ответ: 2.

28. Какое вторичное нежирное сырье получается при сбивании масла?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса
Правильный ответ: 3.

29. Какой продукт характеризуется степенью взбитости?
1. масло
2. сгущенное молоко
3. мороженое
4. творог
Правильный ответ: 3.

30. Какой тепловой режим применяют при производстве ряженки?
1. 63-65 °С с выдержкой 30 мин
2. 72-75 °С с выдержкой 15 мин
3. 80-85 °С без выдержки
4. 95-98 °С с выдержкой 3-4 часа 23 .
Правильный ответ: 4.

31. Какое давление гомогенизации применяется при выработке питьевого молока?
1. 2-3 МПа
2. 12,5-15 МПа
3. 50-70 МПа
4. 100-120 МПа
Правильный ответ: 2.

32. Как влияет процесс созревания сметаны на ее консистенцию?
1. Понижает вязкость
2. Повышает вязкость
3. Не влияет
4. Вызывает появление комочков
Правильный ответ: 2.

33. С какой целью вносится сычужный фермент при производстве сыра?
1. для улучшения цвета
2. для улучшения вкуса
3. для улучшения свертывания
4. для уничтожения микрофлоры
Правильный ответ: 3.

34. При какой температуре сквашивается кефир?
1. 18-23 °С
2. 28-30 °С
3. 38-40 °С
4. 40-45 °С
Правильный ответ: 1.

35. Молоко, сквашенное чистыми культурами молочнокислых бактерий – это ... .
1. гидролизат
2. автолизат
3. закваска
4. молозиво
Правильный ответ: 3.

36. С какой температурой мороженое выходит из фризера?
1. -10 ... -12 °С
2. -4 ... -6 °С
3. 0 ... +2°С
4. +4 ... +6 °С
Правильный ответ: 42.

37. Чем промывают масляное зерно?
1. пахтой
2. водой
3. сывороткой
4. обезжиренным молоком
Правильный ответ: 2.

38. Сыр с высокой температурой второго нагревания ... .
1. голландский
2. латвийский
3. швейцарский
4. брынза
Правильный ответ: 3.

39. Температура гомогенизации молока
1. 10-15 °С
2. 35-45 °С
3. 55-65 °С
4. 75-85 °С
Правильный ответ: 3.
\
40. Какое брожение приводит к порче молока и молочных продуктов?
1. молочнокислое

2. маслянокислое
3. пропионовокислое
4. спиртовое
Правильный ответ: 2.

41. Содержание белка в молоке может находиться в пределах ... .
1. 0,5 - 1,5 %
2. 2,0 - 4,5 %
3. 5,0 - 7,0 %
4. 10,0 - 20,0 %
Правильный ответ: 2.

42. По показанию плотности судят ... .
1. о свежести молока
2. о натуральности молока
3. о содержании белка
4. вязкости молока
Правильный ответ: 2.

43. Виды классификации сыров:
1. технологическая
2. сельскохозяйственная
3. товароведная
4. медицинская
Правильный ответ: 1, 3.

44. Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров являются:
1. видовой состав микрофлоры сыра, температура второго нагревания
2. содержание соли в сыре, температура созревания
3. форма сыра
4. масса сырной головки
Правильный ответ: 1, 2.

45. К твердым сычужным сырам с высокой температурой второго нагревания относятся сыры:
1. советский
2. костромской
3. швейцарский
4. алтайский
Правильный ответ: 1, 3,4.

46. Признаками нормального созревания сыра советского в бродильной камере являются:
1. незначительный подъем верхнего и нижнего полотен
2. характерный звук при простукивании
3. белый цвет сыра
4. мажущаяся консистенция
Правильный ответ: 1, 2.

47. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:
1. на сладко-сливочное
2. кисло-сливочное

3. медовое
4. шоколадное
Правильный ответ: 1, 2.

48. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют:
1. на несоленое
2. соленое
3. сладкое
4. кислое
Правильный ответ: 1, 2.

49. Масло изготовляют в следующем ассортименте:
1. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Традиционное
2. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Любительское
3. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Крестьянское
4. домашнее, фермерское, промышленное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. К реализации не допускается масло, получившее … .
1. общую оценку менее 11 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов,
2. за консистенцию менее трех баллов,
3. за цвет менее одного балла,
4. за упаковку и маркировку менее двух баллов,
Правильный ответ: 1, 2, 3,4.

51. Реализации не подлежит масло, имеющее:
1. вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, не растворившуюся соль и излишне соленый в соленом масле
2. консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,70
3. цвет – неоднородный
4. упаковку и маркировку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Рекомендуемые условия хранения масла:
1. режим I: температура воздуха - (3±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%;
2. режим II: температура воздуха - минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%;
3. режим III: температура воздуха - минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%.
4. режим IV: температура воздуха - комнатная, относительная влажность воздуха - не влияет.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:
1. на сыры из коровьего молока;
2. сыры из овечьего и козьего молока;

3. сыры из смеси овечьего и коровьего молока;
4. сыры из смеси козьего и коровьего молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:
1. на сыры без вкусовых компонентов
2. сыры с вкусовыми компонентами
3. сыры с добавлением соли
4. сыры с добавлением хлорида кальция
Правильный ответ: 1, 2.

55. Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют:
1. на сыры без копчения
2. сыры копченые
3. сыры с перцем
4. сыры с солью
Правильный ответ: 1, 2.

56. Функционально необходимые компоненты для производства сыров:
1. закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по ГОСТ 34372 и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта
2. препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие по ГОСТ 34353 и жидкие, а также микробного происхождения по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта
3. соль
4. вода
Правильный ответ: 1, 2.

57. Технологические вспомогательные средства для производства сыров:
1. кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой промышленности
2. вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт
3. закваска
4. фермент

58. Вкусовые компоненты для производства сыров:
1. сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа; белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака; чеснок, репчатый лук по ГОСТ 32065 и др.;
2. зелень сушеная базилика и орегано;
4. паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока
4. вкусовые компоненты на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2, 3.

59. Сыры, реализуемые в жидкости, упаковывают:
1. в полимерные емкости для пищевых продуктов

2. многослойные пакеты из полимерных материалов
3. в жестяную банку
4. в емкости на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2.

60. В сыре определяют следующие микробиологические показатели:
1. бактерии группы кишечных палочек – по ГОСТ 32901
2. Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347
3. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659
4. Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

61. В сыре определяют содержание следующих токсичных элементов:
1. свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
2. кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
3. мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628
4. ртути – по ГОСТ 26927
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры хранят:
1. при температуре от минус 4 до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 до 90% включительно
2. при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85% включительно.
3. при комнатной температуре
4. при условиях на усмотрение производителя и продавца.
Правильный ответ: 1, 2.

63. К реализации не допускаются … .
1. сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 10 баллов,
2. сыры, получившие оценку по вкусу, запаху и консистенции менее 15 баллов, 3. сыры, получившие общую оценку менее 25 баллов
3. сыры, не понравившиеся покупателю
Правильный ответ: 1, 2, 3.

64. К реализации не допускаются … .
1. сыры с прогорклым, гнилостным, металлическим и выраженным осаленным, тухлым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений
2. сыры расплывшиеся (потерявшие форму) и во вздутой упаковке, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности сыра посторонней плесени и других микроорганизмов
3. сыры, не понравившиеся покупателю по органолептическим показателям
4. сыры, не понравившиеся покупателю по внешнему виду
Правильный ответ: 1, 2.

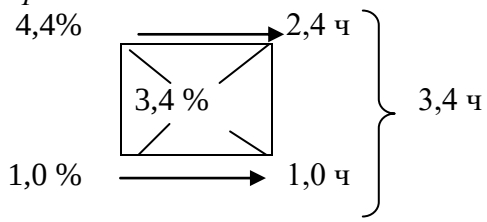
65. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 35,3 кг сырого молока и 14,7 кг маложирного молока
2. 25 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
3. 15 кг сырого молока и 35 кг маложирного молока

4. 40 кг сырого молока и 10 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖнсм = 3,4 %
Мнсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет Х %
Х = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
50 кг составляет 100 %
Х кг составляет 70,59 %
Х = 50 × 70,59 : 100 = 35,3 кг (сырого молока)
50 – 35,3 = 14,7 кг (маложирного молока)

Ответ. Для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 35,3 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 14,7 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

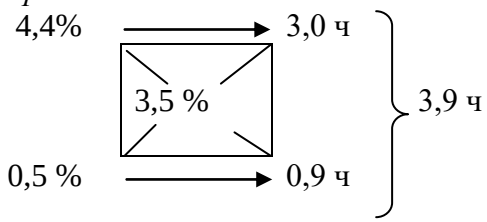
66. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 46,15 кг сырого молока и 13,85 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 15 кг сырого молока и 45 кг обезжиренного молока
4. 45 кг сырого молока и 15 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 60 кг

Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет Х %
Х = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
Х кг составляет 76,92 %
Х = 60 × 76,92 : 100 = 46,15 кг (сырого молока)
60 – 46,15 = 13,85 кг (обезжиренного молока)

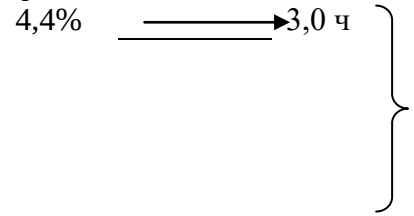
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 46,15 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 13,85 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

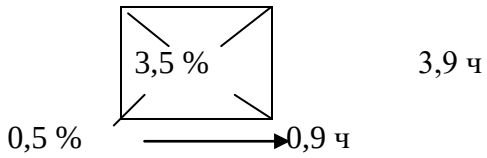
67. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 53,84 кг сырого молока и 16,16 кг обезжиренного молока
2. 35 кг сырого молока и 35 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
4. 60 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 70 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.





Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет X %
X = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
70 кг составляет 100 %
X кг составляет 76,92 %
X = 70 × 76,92 : 100 = 53,84 кг (сырого молока)
70 – 53,84 = 16,16 кг (обезжиренного молока)

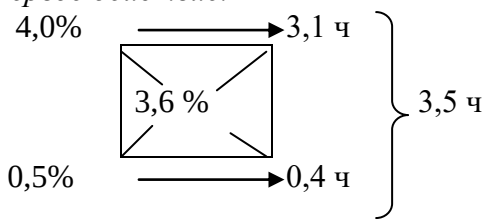
Ответ. Для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 53,84 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 16,16 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

68. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,0 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 53,16 кг сырого молока и 6,86 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,0 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,5 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %

X = 3,1 × 100 : 3,5 = 88,57 % (сырого молока)
100 – 88,57 = 11,43 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 88,57 %
X = 60 × 88,57 : 100 = 53,14 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 6,86 кг (обезжиренного молока)

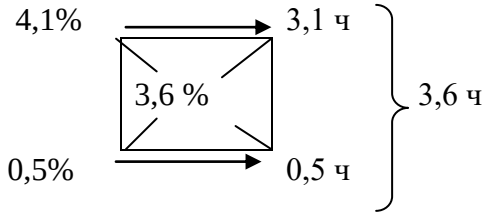
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 53,14 кг сырого молока МДЖ 4,0% и 6,86 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

69. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,1 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 51,67 кг сырого молока и 8,33 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,1 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,6 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,6 = 86,11 % (сырого молока)
100 – 86,11 = 13,89 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 86,11 %
X = 60 × 86,11 : 100 = 51,67 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 8,33 кг (обезжиренного молока)

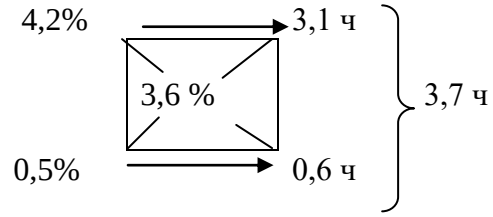
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 51,67 кг сырого молока МДЖ 4,1% и 8,33 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

70. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,2 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 50,27 кг сырого молока и 9,73 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,7 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,7 = 83,78 % (сырого молока)
100 – 83,78 = 16,22 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 83,78 %
X = 60 × 83,78 : 100 = 50,27 кг (сырого молока)
60 – 50,27 = 9,73 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 50,27 кг сырого молока МДЖ 4,2% и 9,73 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

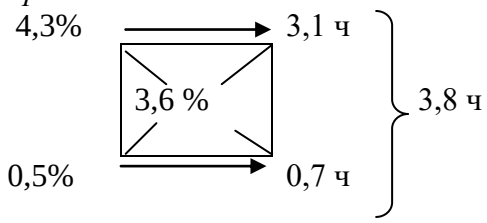
71. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,3 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?

1. 48,95 кг сырого молока и 11,05 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,3 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,8 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет Х %
Х = 3,1 × 100 : 3,8 = 81,58 % (сырого молока)
100 – 81,58 = 18,42 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
Х кг составляет 81,58 %
Х = 60 × 81,58 : 100 = 48,95 кг (сырого молока)
60 – 48,95 = 11,05 кг (обезжиренного молока)

1. Сыры с высокой температурой второго нагревания имеют характерный вкус:
1. кисломолочный
2. кормовой
3. сладковато - пряный
4. остро - соленый
Правильный ответ: 3.

2. Температура второго нагревания для сыра советского:
1. 38-42 ºС
2. 34-36 ºС
3. 20-25 ºС
4. 52-55 ºС
Правильный ответ: 3.

3. Сыр советский формуют:

1. из пласта
2. насыпью
3. выкладыванием необработанного сгустка
4. наливая
Правильный ответ: 1.

4. Для сыров голландского, костромского процент вносимой закваски:
1. 3- 5%
2. 0,1-0,3%
3. 0,5-1%
4. 5-10%
Правильный ответ: 3.

5. Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи имеют вкус … .
1. сладковатый
2. кислый
3. слегка аммиачный
4. горький
Правильный ответ: 3.

6. Сырная слизь на поверхности сыра появляется … .
1. через месяц
2. через 5-8 суток после посолки
3. в конце созревания
4. перед посолкой
Правильный ответ: 2.

7. Все мягкие сыры имеют повышенную массовую долю … .
1. влаги
2. соли
3. белка
4. жира
Правильный ответ: 1.

8. Мягкий сыр, созревающий при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени, развивающейся внутри сыра это … .
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 3.

9. Обработка сырного сгустка и зерна короче для сыров:
1. твердых с низкой температурой второго нагревания
2. твердых с высокой температурой второго нагревания
3. мягких
4. полутвердых
Правильный ответ: 3.

10. При производстве мягких сыров не производят операцию:
1. самопрессование
2. прессование

3. посолку сыра
4. обработку сгустка
Правильный ответ: 2.

11. Смесь на сыр адыгейский пастеризуют при температуре:
1. 70-72 ºС
2. 130-150 ºС
3. 93-95 ºС
4. 63-65 ºС
Правильный ответ: 3.

12. При производстве сыра адыгейского применяют:
1. хлористый кальций
2. культуру плесени
3. сычужный фермент
4. кислую сыворотку
Правильный ответ: 4.

13. К рассольным сырам относятся:
1. адыгейский
2. брынза
3. рокфор
4. костромской
Правильный ответ: 2.

14. Рассольные сыры солятся и созревают в … .
1. рассоле
2. сыворотке
4. воде
5. молоке
Правильный ответ: 1.

15. Рассольные сыры имеют повышенную массовую долю:
1. жира
2. соли
3. нитратов
4. белка
Правильный ответ: 2.

16. Рассол для посолки рассольных сыров готовят на
1. пастеризованном обезжиренном молоке
2. сыром цельном молоке
3. пастеризованной воде
4. пастеризованном молоке
Правильный ответ: 3.

17. Головки сыра в рассоле в первые дни посолки размещают в
1. 1 ряд
2. 3-4 ряда
3. 5-6 рядов
4. 2-3 ряда
Правильный ответ: 1.

18. Выступающую из рассола поверхность сыра покрывают ... .
1. серпянкой
2. грузом
3. другой головкой сыра
4. пленкой
Правильный ответ: 1.

19. Температура рассола в солильном бассейне должна быть
1. 2-4 ºС
2. 8-12 ºС
3. 15-20 ºС
4. 20±2 ºС
Правильный ответ: 2.

20. После достижения содержания соли в сыре (3,5-4%) концентрация рассола в бассейне недолжна превышать
1. 18%
2 .20%
3. 50%
4. 90%
Правильный ответ: 1.

21. Чрезмерное уплотнение поверхности сыра указывает на … рассола.
1. недостаточную концентрацию
2. пониженную кислотность
3. высокую концентрацию
4. повышенную кислотность
Правильный ответ: 2.

22. Кислотность кислосывороточного рассола должна быть не выше
1. 10 ºТ
2. 35 ºТ
3. 70 ºТ
4. 90 ºТ
Правильный ответ: 3.

23. Для улучшения качества рассольных сыров рекомендуется применять … .
1. солеустойчивые закваски
2. бактериофаги
3. микрофлору сырной слизи
4. плесень
Правильный ответ: 1.

24. Массовая доля жира в сухом веществе сыра брынза не менее … .
1. 50%
2. 45%
3. 40%
4. 10 %
Правильный ответ: 3.

25. Срок созревания сыра брынза не менее … .

1. 20 минут
2. 20 часов
3. 20 суток
4. 20 месяцев
Правильный ответ: 3.

26. Сыры при производстве плавленых сыров подбирают:
1. по цвету
2. по консистенции
3. по степени зрелости и кислотности
4. по массе
Правильный ответ: 3.

27. Назовите технологические операции припроизводства плавленых сыров:
1: подбор и подготовка сырья, составление смеси
2: плавление, фасование и охлаждение
3: упаковывание и хранение
4. все перечисленные операции
Правильный ответ: 4.

28. Важную роль в плавлении сырной массы играет:
1. сычужный фермент
2. соль-плавитель
3. закваска
4. хлорид кальция
Правильный ответ: 2.

29. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания относятся … .
1. брынза
2. костромской
3. голландский
4. пошехонский
Правильный ответ: 2, 3, 4

30. Особенностями технологии сыров с низкой температурой второго нагревания являются … .
1. использование заквасок в основном на мезофильных молочнокислых стрептококках
2. температура второго нагревания 38-42ºС
3. влажность сыров после прессования 43-48%
4. наличие бродильной камеры с температурой 20-25 ºС при созревании сыров
Правильный ответ: 1, 2. 3.

31. К твердым сырам с низкой температурой второго нагревания пониженной жирности относят сыры … .
1. литовский
2. прибалтийский
3. адыгейский
4. российский
Правильный ответ: 1, 2.

32. Особенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна

2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

34. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

35. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

37. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

38. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

39. Сыр сулугуни производят с применением:

1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

40. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

41. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

42. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

43. Определите массу 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 3084,0 кг
2. 308,40 кг
3. 30,84 кг
4. 3,0840 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м$ = 3000 л
$\rho_м$ = 1028 кг/м^3
Мм - ?

Решение.
$$\text{Мм} = \boldsymbol{v \times p = 3000}\ \text{л} \times \boldsymbol{1028}\frac{\text{кг}}{\text{м}^{\boldsymbol{3}}} = \boldsymbol{3084,0}\ \text{кг}$$
Ответ. Масса 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 составляет 3084 кг.

44. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

45. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 6000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 186 кг
2. 1,86 кг
3. 18,6 кг
4. 1860 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 6000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 6000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{6000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{186,0}\ \text{кг}$$
Ответ. Из 6000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 186,0 кг белка.

46. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 100 г молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 22,5 ккал
2. 94,14 кДж
3. 100 ккал
4. 100 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 100 г.
МДЖ = 2,5 %
ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что массовая доля жира в молоке составляет 2,5 %, т.е. в 100 г. молока содержится 2,5 г жира.
Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 2,5 г × 9 = 22,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
2 вариант решения.
Энергетическую ценность 100 г питьевого молока по жиру находим одним действием:
2,5 г жира × 9 ккал = 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
Ответ. Энергетическая ценность 100 г молока по жиру составляет 94,14 кДж.

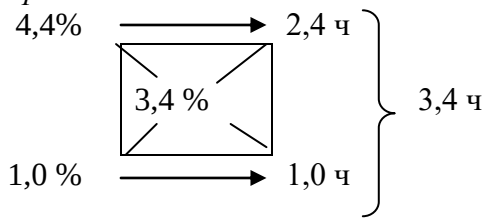
47.Для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 70,59 кг сырого молока и 29,41 кг маложирного молока

2. 50 кг сырого молока и 50 кг маложирного молока
3. 25 кг сырого молока и 75 кг маложирного молока
4. 75 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет Х %
Х = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
100 кг составляет 100 %
Х кг составляет 70,59 %
Х = 100 × 70,59 : 100 = 70,59 кг (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 кг (маложирного молока)

Ответ. Для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 70,59 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 29,41 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

1. Оборудование для приготовления сырной массы.
1. сыродельная ванна
2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. бактофуга
Правильный ответ: 1.

2. Оборудование, предназначенное для создания материнских заквасок из чистых молочнокислых бактерий.
1. заквасочный танк

2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. сыродельная ванна
Правильный ответ: 1.

3. Какими приборами измеряют активную кислотность среды.
1. pH метры
2. ареометры
3. рефрактометры
4. термометры
Правильный ответ: 1.

4. На каком оборудовании молоко доводится до стандартных норм по содержанию жира.
1. пастеризаторе
2. сепараторах-сливкоотделителях
3. гомогенизаторе
4. охладителе
Правильный ответ: 2.

5. При помощи чего оборудование для изготовления сыра механического типа перемешивает сырье.
1. воздуха
2. воды
3. ножей
4. закваски
Правильный ответ: 3.

6. Что используют для удаления сыворотки и повышения плотности массы сыра.
1. пресс
2. посол
3. отстаивание
4. выдержку
Правильный ответ: 1.

7. Сыропригодность молока зависит от содержания в молоке ... .
1. белка и жира
2. жира и витаминов
3. ферментов и минеральных веществ
4. витаминов и молочного сахара
Правильный ответ: 3.

8. Какой из перечисленных продуктов относят к молочным консервам?
1. пастеризованное молоко
2. сухое молоко
3. творог
4. сыр
Правильный ответ: 2.

9. Минимальное количество молочного жира содержится в масле.
1. бутербродном
2. крестьянском
3. вологодском
4. топленом
Правильный ответ: 1.

10. Какой из перечисленных сыров относят к рассольным?
1. Голландский
2. советский
3. брынза
4. чеддер
Правильный ответ: 3.

11. Какие операции осуществляются в термостате при выработке кисломолочных напитков?
1. сквашивание
2. заквашивание и сквашивание
3. нормализация, заквашивание и сквашивание
4. заквашивание, сквашивание и нормализация
Правильный ответ: 1.

12. Витаминизированное молоко вырабатывают с добавлением витамина ... .
1. А
2. Д
3. B_{12}
4. С
Правильный ответ: 4.

13. Гомогенизация используется при производстве … .
1. ттворога
2. нежирного кефира
3. кумыса
4. ряженки
Правильный ответ: 4.

14. К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ... .
1. йогурт
2. варенец
3. кефир
4. мечниковскую простоквашу
Правильный ответ: 3.

15. Температура сквашивания кефира составляет ... .
1. 15 - 20 °С
2. 20 - 25 °С
3. 25 - 30 °С
4. 30 - 32 °С
Правильный ответ: 2.

16. Какой минимальный показатель плотности установлен ГОСТом 52054-2003 на молоко коровье сырое?
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

17. Каков путь молока в сепараторе?
1. поплавковая камера, барабан, молокоприемник
2. молокоприемник, поплавковая камера, барабан
3. молокоприемник, приемные рожки, барабан
4. приемные рожки, поплавковая камера, барабан
Правильный ответ: 2.

18. Какой процент жира допускается в обезжиренном молоке?
1. 0,05
2. 0,10
3. 0,20
4. 0,25
Правильный ответ: 1.

19. Какая оптимальная температура и кислотность сепарируемого молока?
1. 20 °С, 18 - 19 °Т
2. 25 °С, 20 - 21 °Т
3. 30 °С, 18 - 19 °Т
4. 40 °С, 16 - 18 °Т
Правильный ответ: 4.

20. Какова температура (°С) пастеризации сливок при производстве сладкосливочного масла?
1. 70-75
2. 75-80
3. 80-85
4. 90-95
Правильный ответ: 2.

21. Какой фермент используется при производстве сыра?
1. пероксидаза
2. сычужный фермент
3. каталаза
4. липаза
Правильный ответ: 2.

22. Согласно ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия» цвет сырого молока должен быть:
1. с желтоватым оттенком
2. белым оттенком
3. с голубым оттенком
4. с красноватым оттенком
Правильный ответ: 1.

23. Молоко, предназначенное для выработки сычужных сыров должно иметь плотность:
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

24. Сливки – это .... .
1. белковый концентрат
2. сконцентрированная белковая часть молока
3. концентрированная жировая часть молока
4. сконцентрированный кисломолочный продукт
Правильный ответ: 3.

25. Какой кисломолочный напиток вырабатывают только термостатным способом
1. простоквашу
2. кефир
3. ряженку
4. йогурт
Правильный ответ: 1.

26. Выделите основной элемент оборудования для охлаждения молока
1. фильтр
2. пластинчатый теплообменник
3. барабан
4. водоподогреватель
Правильный ответ: 2.

27. В каких случаях производят отбор средних проб молока для анализов?
1. при заболевании коров
2. перед отправкой молока на перерабатывающие предприятия
3. для характеристики молока в целом по молочному стаду
4. при производстве молочных продуктов на перерабатывающих предприятиях
Правильный ответ: 2.

29. Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта?
1. до 4 млн.
2. до 1 млн.
3. до 20 млн.
4. до 300 тыс.
Правильный ответ: 4.

30 . Межгосударственный стандарт ГОСТ 34356-2017 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия» распространяется на сыры … .
1. с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее - сыры), изготовляемые из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки
2. рассольные
3. мягкие
4. плавленые

Правильный ответ: 1.

31. Процесс глубокой деминерализации белка молока и/или сырной массы под действием молочной и других органических кислот, продуцируемых микрофлорой бактериальной закваски и/или вносимых в молочную смесь – это … .
1. чеддеризация
2. сквашивание
4. созревание
5. заквашивание
Правильный ответ: 1.

32. Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели сыров, которые являются их составной частью и используются при их изготовлении – это … .
1. вкусовые компоненты
2. дополнительные компоненты
3. необходимые компоненты
4. сырые компоненты
Правильный ответ: 1.

33. Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее … .
1. 24 ч.
2. 48 ч.
3. 12 ч.
4. 96 ч.
Правильный ответ: 1.

34. В сыре Сулугуни массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 45,0±1,6 %
2. 40,0±1,6 %
3. 35,0±1,6 %
4. 10,0±1,6 %
Правильный ответ: 1.

35. В сыре Сулугуни массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 1,0-3,0 %
2. 2,0-5,0 %
3. 3,0-6,0 %
4. 10-12 %
Правильный ответ: 1.

36. В сыре Сулугуни массовая доля вкусовых компонентов в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 0,1-1,0 %
2. 2-3 %
3. 3-4 %
4. 5-6 %
Правильный ответ: 1.

37. В сыре Сулугуни жировая фаза сыров должна содержать только … .

1. молочный жир коровьего (козьего, овечьего) молока
2. растительные жиры
3. пальмовое масло
4. животные жиры
Правильный ответ: 1.

38. Термин «дата выработки» соответствует определению:
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
2. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
Правильный ответ: 1.

39. Термин «возраст сыра» соответствует определению:
1. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
Правильный ответ: 1.

39. Термин «сыр с низкой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 1.

40. Термин «сыр с высокой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 2.

41. Сыры полутвердые с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности

полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов … .
1. к реализации не подлежат
2. подлежат реализации
3. подлежат к дальней шей переработке
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1.

42. Сыр Российский выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее … :
1. 30
2. 60
3. 90
4. 120
Правильный ответ: 2.

43. Не подлежит переработке на сыр молоко … .
1. не соответствующее сенсорным требованиям (с запахом химикатов и нефтепродуктов; с прогорклым затхлым привкусом; с выраженным запахом и вкусом лука, чеснока, полыни)
2. получаемое в хозяйствах, неблагополучных по бруцеллезу, туберкулезу, ящуру, листериозу и сальмонеллезу; получаемое от коров в первые семь дней лактации (молозиво) и последние десять дней лактации (стародойное)
3. содержащее более 500 тыс. соматических клеток в 1 $см^3$; с наличием веществ, ингибирующих рост молочнокислых микроорганизмов (остатков моющих и дезинфицирующих средств, химических консервантов, антибиотиков и других лекарственных средств защиты животных и растений)
4. с добавлением веществ, фальсифицирующих химический состав и физико-химические свойства молока, в том числе нейтрализующих
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

44. Для выработки сыров применяется следующее сырье и препараты … .
1. молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
2. сливки и обезжиренное молоко, полученное из коровьего молока соответствующие требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
3. масса белковая из подсырной сыворотки (белки сывороточные) с массовой долей сухих веществ 20%; сливки из сыворотки (подсырные); пахта-сырьё, полученная при производстве сладкосливочного масла
4. препараты бактериальные (закваски) и биологические, молокосвертывающие и другие ферментные препараты, разрешенные к применению в сыроделии Министерством Здравоохранения Российской Федерации
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Для выработки сыров применяется следующие основные материалы … .
1. соль поваренная пищевая – по ГОСТ 13830 – 84, не ниже I сорта, молотая, нейодированная; для посолки в зерне не ниже сорта «Экстра»
2. натрий азотнокислый – по ГОСТ 4168 – 79 (или ТУ 6-09-1516 – 78), или калий азотнокислый – по ГОСТ 4217 – 77, или селитра калиевая техническая – по ГОСТ 19790 – 74, марки А, Б, В высшей категории качества
3. кальций хлористый технический – по ГОСТ 450 – 77, не ниже I сорта, или кальций хлористый – по ТУ 6-09-4711 – 81, или кальций хлористый двуводный – по ГОСТ 4161 – 77 (или ТУ 6-09-5077 – 83.; водорода перекись – по ГОСТ 10929 – 76

4. вода питьевая – ГОСТ 2874 – 82 (или ГОСТ Р 51232 – 99 или СанПиН 2.1.4.1074 – 01.; составы для покрытия поверхности сыров, полимерные пленки, разрешенные к применению в сыроделии Министерством здравоохранения РФ для этих целей
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. Для производства сыра наиболее существенными требованиями к качеству молока являются следующие … .
1. отсутствие антибиотиков, остатков лечебных препаратов и средств защиты растений
2. нормальные сычужная свертываемость и кислотность молока
3. незначительное количество маслянокислых бактерий
4. химическая и микробиологическая стабильность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

47. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая консистенция
2. творожистая консистенция
3. бродящая консистенция
4. мыльная консистенция
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока
1. кислотности молока
2. длительности хранения
3. температуры охлаждения
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 2, 3.

49. Укажите режимы пастеризации молока и сливок
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация,
3. охлаждение, заквашивание, сквашивание
4. охлаждение, хранение
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

51. Какими свойствами обладает белок молока – казеин
1. свертывается под действием сычужного фермента
2. свертывается под действием молочной кислоты
3. не растворим в воде
4. не свертывается при нагревании
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Укажите свойства сывороточных белков молока
1. не свертываются под действием сычужного фермента
2. растворимы в воде

3. свертываются при нагревании
4. свертываются под действием сычужного фермента
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054-2003
1. высший
2. первый
3. второй
4. несортовое молоко
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Укажите способы стерилизации молока
1. химический
2. механический
3. электрический
4. тепловой
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

55. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

56. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация
3. заквашивание, розлив
4. сквашивание, охлаждение, созревание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

57. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. фасование, упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

58. Какие кисломолочные продукты вырабатывают термостатным и резервуарным способами
1. кефир
2. ряженку
3. йогурт
4. кумыс
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

59. По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира
1. цвет
2. консистенция

3. температура плавления
4. содержание холестерина
Правильный ответ: 1, 2, 3.

60. Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры:
1. с низкой температурой второго нагревания
2. с высокой температурой второго нагревания
3. со средней температурой второго нагревания
4. с горячей температурой второго нагревания
Правильный ответ: 1, 2.

61. Сыры с низкой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Российский, Голландский
2. Костромской, Ярославский
3. Эстонский, Степной
4. Угличский, Латвийский
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры с высокой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Советский
2. Швейцарский
3. Алтайский
4. Адыгейский
Правильный ответ: 1, 2, 3.

63. Сыры полутвердые, получившие оценку по вкусу и запаху менее 34 баллов или общую оценку менее 75 баллов, а также не соответствующие требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» по форме, размерам, массе и физико-химическим показателям … .
1. к реализации не допускаются
2. подлежат дальнейшей переработке
3. подлежат к реализации
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1, 2.

64. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров?
1. в магазине и на складе
2. условия хранения сыра в магазине и на складе не нарушены
3. в магазине условия хранения сыра не нарушены
4. на складе условия хранения сыра не нарушены
Правильный ответ: 1.
Ответ: Рекомендуемые условия хранения сыров: температура 0 - +5ºС, влажность 75-85%.

65. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?
1. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит

усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия в магазине
2. при хранении сыров при минусовой температуре происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов
на складе
3. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности изменения не происходят
4. при хранении сыров при минусовой температуре изменения не происходят
Правильный ответ: 1, 2.

66. Дайте заключение о качестве по органолептическим показателям сыра Дорогобужского, имеющего ровную, тонкую парафинированную корку, слегка острый вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию. Содержание жира 48%, тесто ровное без глазков.
1. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.
2. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует первому сорту.
3. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует второму сорту.
4. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует третьему сорту.
Правильный ответ: 1.

Ответ: Качество определяем по межгосударственному стандарту ГОСТ 7616-85 «Сыры сычужные твердые. Технические условия». При органолептической оценке качества применяем 100 балльную систему, где на вкус и запах – 45 баллов, консистенция – 25 баллов, рисунок - 8 (10) баллов, цвет теста - 5 баллов, внешний вид - 10 баллов, упаковка и маркировка - 5 баллов. В соответствии таблицы балльной оценки суммируем количество баллов и по сумме баллов делаем заключение о сорте сыра.
Сыр Дорогобужский по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.

67. В магазин поступила партия сыра, при приемке установлено, что у одной коробки отсутствует маркировка, при вскрытии установлено: масса головки 3 кг, при органолептической оценке качества выявлено: ровная поверхность, тонкий слой желтой сырной плесени, тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе видно плесень сине-зеленого цвета. Определить вид сыра? Дайте товароведную характеристику вида сыра.
1. сыр Рокфор
2. сыр Качотта
3. сыр Сулугуни
4. сыр Российский
Правильный ответ: 1.

Ответ: Установлено – это сыры типа Рокфор. Сыры готовят из овечьего или коровьего молока под действием зеленой плесени внутри сырного теста. Зеленая плесень способствует обогащению вкуса сыра. Срок созревания – 1,5 месяца. Чем больше плесени, тем выше качество сыра. Вкус острый перечный, аромат специфический. Консистенция нежная, слегка крошливая.
Ассортимент - сыры Рокфор и Дорблю.

68. Определите, какое количество молока сырого массовой долей жира 3,8% и обезжиренное молоко массовой долей жира 0,05% необходимо для производства 3000 кг питьевого пастеризованного молока массовой долей жира 2,5%.
1. 1959 кг сырого молока и 1041 кг обезжиренного молока
2. 1500 кг сырого молока и 1500 кг обезжиренного молока
3. 2000 кг сырого молока и 1000 кг обезжиренного молока
4. 1000 кг сырого молока и 2000 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 3,8 %
МДЖом = 0,05 %
МДЖнм = 2,5%
Мнм = 3000 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Теоретические сведения

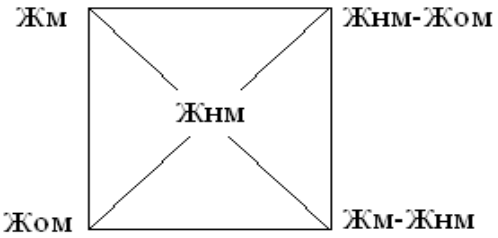
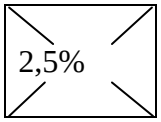


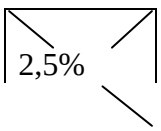
Рисунок. Расчетный квадрат Пирсона
где Жнм – жирность нормализованного молока (продукция, которую необходимо получить), Жм – жирность молока (сырьё с максимальной жирностью), Жом – жирность обезжиренного молока (сырьё с минимальной жирностью).

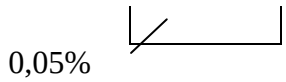
Решение.
Первое действие.
Чертим квадрат. В центре квадрата пишем МДЖ продукции, которую мы должны приготовить для реализации. В нашем примере – 2,5 %



В левом верхнее углу МДЖ – сырья с максимальной жирностью (3,8 %).
В левом нижнем углу МДЖ – сырья с минимальной жирностью (0,05 %).

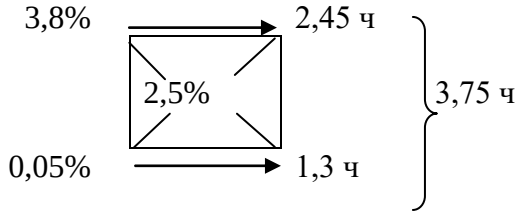
3,8%





По диагонали находим разницу, от большего отнимаем меньшее, что составляет количество частей используемого сырья.
3,8-2,5=1,3 частей надо брать молока с МДЖ 3,8 %
2,5-0,05=2,45 частей надо брать обезжиренного молока с МДЖ 0,5 %.

Определить общее количество частей: 1,3+2,45=3,75 частей, что составит 100 % сырья, которое мы должны использовать для производства питьевого молока МДЖ 2,5%.



Второе действие.
Определяем количество сырого и обезжиренного молока в процентах:
3,75 частей составляет 100 %
2,45 частей составляет Х %
Х = 2,45 × 100 : 3,75 = 65,3 % (сырого молока МДЖ 3,8 %)
100 % - 65,3 % = 34,7 % (обезжиренного молока МДЖ 0,05 %)

Третье действие.
Проценты переводим в кг.:
По условии задачи
3000 кг составляет 100 %
Х кг составляет 65,3 %
Х = 3000 × 65,3 : 100 = 1959 кг (сырого молока МДЖ 3,8 %)
3000 - 1959 = 1041 кг (обезжиренного молока МДЖ 0,05%)
Ответ. Для производства 3000 кг питьевого пастеризованного нормализованного молока МДЖ 2,5 % необходимо 1959 кг сырого молока МДЖ 3,8 % и 1041 кг обезжиренного молока МДЖ 0,05 %.

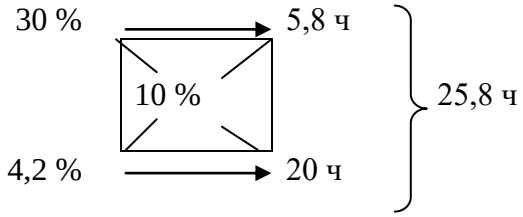
69. На молокозаводе имеются молоко сырое и сливки массовой долей жира 4,2 и 30% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10%?
1. 224,8 кг сливок и 775,2 кг сырого молока
2. 500 кг сливок и 500 кг сырого молока
3. 250 кг сливок и 750 кг сырого молока
4. 750 кг сливок и 250 кг сырого молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖсл = 30 %
МДЖнсл = 10 %
Мнсл = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?

Мсл - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
25,8 частей составляет 100 %
5,8 частей составляет X %
X = 5,8 × 100 : 25,8 = 22,48 % (сливки сырые)
100 - 22,48 = 77,52 % (сырого молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
X кг составляет 22,48 %
X = 1000 × 22,48 : 100 = 224,8 кг (сливки сырые)
1000 – 224,8 = 775,2 кг (сырого молока)

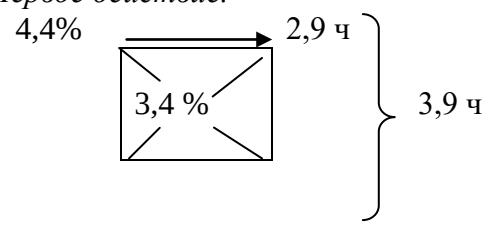
Ответ. Для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10% необходимо 224,8 кг сливки сырые МДЖ 30% и 775,2 кг сырого молока МДЖ 4,2%.

70. Для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 743,6 кг сырого молока и 256,4 кг обезжиренного молока
2. 500 кг сырого молока и 500 кг обезжиренного молока
3. 250 кг сырого молока и 750 кг обезжиренного молока
4. 750 кг сырого молока и 250 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?
Момл - ?

Решение.

Первое действие.



0,5 % ⟶ 1,0 ч

Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
2,9 частей составляет X %
X = 2,9 × 100 : 3,9 = 74,36 % (сырого молока)
100 – 74,36 = 25,64 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
X кг составляет 74,36 %
X = 1000 × 74,36 : 100 = 743,6 кг (сырого молока)
1000 – 743,6 = 256,4 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 743,6 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 256,4 кг обезжиренного молока МДЖ 4,2%.

Б1.В.02	Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки (семестр: 3; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Хранение охлажденной рыбы на складе допускается при температуре не выше:
1. 0°C
2. +2°C
3. +4°C
4. +5°C

Правильный ответ: 2.

2. Допускается ли совместное хранение в складских помещениях соленой сельди и хлебной продукции?
1. да
2. да, если сельдь герметично упакована
3. да, если продукты лежат на расстоянии не меньше 40 см друг от друга
4. нет

Правильный ответ: 4.

3. В чем должна перевозиться живая рыба при транспортировке в торговую сеть?
1. в автомобилях-цистернах с термоизоляцией
2. в аквариумах
3. в герметичной упаковке
4. в автомобилях-цистернах

Правильный ответ: 1.

4. Продукты, которые могут храниться при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения пищевых продуктов более 30 суток, называют:
1. нескоропортящимися пищевыми продуктами
2. скоропортящимися пищевыми продуктами
3. ассортиментным перечнем товаров
4. товарами первой необходимости

Правильный ответ: 1.

5. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже не должны быть:
1. приближены к загрузочным
2. приближены к местам реализации
3. проходными
4. все ответы верны

Правильный ответ: 3.

6. Сколько должно быть количество бактерий в воздухе пищевых производственных цехов в $м^3$?
1. не более 200-600
2. не более 500-1000
3. не более 100-500
4. не более 300-800

Правильный ответ: 3.

7. На какую загрязненность исследуют воздух холодных камер?
1. споры мицеллиальных грибов
2. гемолитические стрептококки
3. плесневые грибы
4. дрожжи

Правильный ответ: 1.

8. Какое мясо лучше всего переносит заморозку и быструю разморозку:
1. мясо богатое коллагеном
2. жирное мясо
3. постное мясо
4. свежее мясо

Правильный ответ: 2.

9. В какие часы после убоя скота глубинные слои мяса практически стерильны:
1. через 48 часов
2. через 24 часа
3. в первые часы

Правильный ответ: 3.

10. Содержание белков в мясе колеблется в пределах ... %:
1. 7 –10
2. 15 –20

3. 20 –27
4. 28-30

Правильный ответ: 2

11. Определение содержания тяжелых металлов в объектах проводят методом:
1. газожидкостной хроматографии
2. атомно-абсорбционной спектрометрии
3. органолептическим
4. химической микрореакцией

Правильный ответ: 2.
12. Фальсифицированные пищевые продукты – это..
1. продукты умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
2. использование некачественных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы, и изделия предназначены и в которых обычно используются
3. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии
4. использование опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы, и изделия предназначены и в которых обычно используются

Правильный ответ: 1.

13. Ингибиторы пищеварительных ферментов – это …
1. к этой группе относятся вещества белковой природы, блокирующие активность пищеварительных ферментов
2. гликозиды некоторых цианогенных альдегидов и кетонов
3. обширный класс органических соединений, оказывающих самое различное действие на организм человека
4. макро- и микроэлементы

Правильный ответ: 1.

14. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
1. гусиные
2. куриные
3. утиные
4. страусиные

Правильный ответ: 2.

15. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.
1. потому что холодный цех относится к специализированным цехам
2. потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке
3. потому что выпускаемая продукция плохо храниться
4. потому что выпускаемую продукцию нужно долго хранить

Правильный ответ: 2.

16. Пастеризация – это
1. способ уничтожения микроорганизмов при нагревании пищевых продуктов до 100 ◦С
2. способ уничтожения микроорганизмов по действием высоких температур (110 ◦С-120 ◦С), нагретым паром под давлением в автоклавах
3. кипячение пищи
4. способ уничтожения микроорганизмов ультрофиолетовыми лучами

Правильный ответ: 1.

17. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
1. сразу же перерабатывать все мясо
2. строго соблюдать условия и сроки хранения
3. ничего не надо предпринимать
4. строго соблюдать сроки хранения

Правильный ответ: 2.

18. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.
1. любой чистый транспорт
2.транспорт, имеющий закрытые будки
3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи
4. любой транспорт

Правильный ответ: 3.

19. Биологическая ценность продукта
1. показатель качества белка – степень утилизации белкового азота организмом
2. показатель качества жира – степень усвоения жирных кислот
3. показатель сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
4. показатель сбалансированности микроэлементов – процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности

Правильный ответ: 1.

20. Санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах
1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, энтерококки
2. бактерии рода протей
3. кишечные палочки
4. стафилококки, плесневые грибы

Правильный ответ: 1.

21. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции
1. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
2. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
3. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов
4. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов

Правильный ответ: 1.

22. В охлаждаемых холодильных камерах, используемых для хранения пищевых продуктов, поддерживается температура:
1. от 0 до + 8 ºС
2. от + 5 до + 15 ºС
3. от - 5 до + 5º С
4. от 0 до + 20 ºС

Правильный ответ: 1.

23. Контроль за влажностным режимом хранения пищевых продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах должен осуществляться не реже:
1. 1 раза в сутки
2. 1 раза за 2 суток
3. 1 раза за 5 суток
4. 1 раз в неделю

Правильный ответ: 1.

24. Разделочный инвентарь подвергается санитарной обработке:
1. после каждой технологической операции
2. ежедневно
3. 1 раз в неделю
4. 1 раз в 2 дня

Правильный ответ: 1.

25. Дезинфекция транспорта, осуществляющего перевозку продовольственных товаров, должна осуществляться не реже:
1. 1 раза в сутки
2. 1 раза в 10 дней
3. 1 раза в месяц
4. 1 раза в 6 месяцев

Правильный ответ: 2.

26. В низкотемпературных холодильных камерах, используемых для хранения пищевых продуктов, поддерживается температура:
1. от 0 до +8 ºС
2. от + 5 до + 15 ºС
3. от - 5 до + 5 ºС
4. от - 9 до - 24 ºС

Правильный ответ: 4.

27. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции
1. признается потенциально опасной и изымается из оборота
2. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
3. требует немедленного уничтожения
4. требует немедленного технической утилизации

Правильный ответ: 1.

28. Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении
1. пероксидазы
2. кислой фосфатазы
3. микробного числа
4. поваренной соли

Правильный ответ: 2.

29. При исследовании органолептических свойств рыбы проба «на шпильку» или «на нож» проводится с целью определения
1. цвета
2. запаха
3. консистенции
4. вкуса

Правильный ответ: 2.

30. Как называются меры направленные против развития в продукте питания вредных микроорганизмов, токсинов, появление неприятного вкуса и запаха?
1. дезинфекция
2. консервирование
3. экстрагирование
4. ингибирование

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Правильный ответ: 2,3,4.

1. К веществам, способствующим увеличению сроков годности пищевых продуктов относятся:
1. консерванты
2. технологические добавки
3. антиокислители
4. пряности

Правильный ответ: 1,3.

2. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
1. используемое молочное сырье
2. режим термической обработки
3. способ обработки
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2.

3. При разведении молока водой не изменяются его
1. кислотность, плотность
2. содержание сухих веществ, СОМО
3. содержание белка
4. группа чистоты

Правильный ответ: 3, 4.

4. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
1. степени обескровливания
2. категории упитанности
3. термического состояния
4. возраста и пола животного

Правильный ответ: 1, 3.

5. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1. конину
2. верблюжатину
3. оленину
4. крольчатину

Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена
1. повышенным содержанием влаги
2. особенностями технологической обработки
3. высоким содержанием белков
4. высокой активностью собственных тканевых ферментов

Правильный ответ: 1, 4.

7. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основные этапа работы:
1. изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихсяиз упаковочных материалов
2. изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта
3. определение качественного и количественного состава веществ,выделяющихся из материалов
4. изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов

Правильный ответ: 2,3,4.
8. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
1. степени обескровливания
2. категории упитанности
3. термического состояния
4. возраста и пола животного

Правильный ответ: 1, 3.

9. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1. конину
2. верблюжатину
3. оленину
4. крольчатину

Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. По методам определения свойства пищевой продукции подразделяются на группы:
1.органолептические (цвет, вкус, запах, консистенция)
2. физико-механические (влажность, плотность, вязкость, пористость и др.)
3. физико-химические (содержание соли, сахара, кислотность)
4. микробиологические (коли-титр для молочных продуктов, допустимое количество сальмонелл);
5. технологические (увеличение массы макаронных изделий после варки).

Правильный ответ: 1,2,3,4,5.

11. По функциональному назначению свойства пищевой продукции подразделяются на:
1. экологические
2. эргономические, отражающие взаимодействие системы «человек-продукция»
3. группы надежности (показатели сохраняемости) - способности продукта сохранять качество при определенных условиях и сроках хранения
4. органолептическое

Правильный ответ: 1,2,3.

12. По функциональному назначению свойства пищевой продукции подразделяются на:
1. эстетические (стабильности товарного вида, изображение фирменных знаков);
2. свойства безопасности потребления, обеспечивающие безвредность;
3. свойства физиологического назначения, характеризующие диетические и лечебные свойства продукции.
4. физико-химическое

Правильный ответ: 1,2,3.

13. Методы сенсорного анализа пищевого сырья и готовой продукции:
1. различительные
2. описательные
3. методы потребительской оценки
4. сравнительные

Правильный ответ: 1,2,3.

14. К показателям, характеризующим свежесть пищевых продуктов, относят:
1. pH продукта
2. содержание белков, жиров, углеводов
3. содержание летучих жирных кислот
4. температура плавления

Правильный ответ: 1,3.

15. К физическим процессам, происходящим в пищевых продуктах в процессе хранения, относят:
1. увлажнение
2. гниение
3. плесневение
4. высыхание

Правильный ответ: 1,4.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. _____ пищевые продукты, предназначенные для хранения при температуре, не превышающей 4°С в любой части пищевого продукта, в течение не более 5 сут.

Правильный ответ: охлажденные.
2. _____ - пищевые продукты, предварительно изготовленные, а затем интенсивно охлажденные и хранящиеся в охлажденном или замороженном состоянии.

Правильный ответ: полуфабрикаты.

3. _____ - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

Правильный ответ: замороженное мясо.

4. _____ - замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

Правильный ответ: мясо глубокой заморозки.

5. _____ мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

Правильный ответ: остывшее.

6. _____ рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5°С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

Правильный ответ: охлажденная.

7. _____ - рыба, подвергнутая] процессу замораживания до температуры не выше минус 18°С.

Правильный ответ: мороженая.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Укажите правильную последовательность фаз роста бактериальной популяции в жидкой питательной среде:
1. логарифмическая фаза
2. лаг-фаза
3. фаза отмирания

4. стационарная фаза

Правильный ответ: 2,1,4,3.

2. Установите правильную последовательность этапов отбора проб:

1. составление объединенной пробы
2. выделение средней пробы
3. отбор выборок, точечных проб

Правильный ответ: 3,1,2.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие между группами микроорганизмов и типом их дыхания (потребность в кислороде): к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

1. Облигатные аэробы	А. Доступ O_2 или его отсутствие
2. Микроаэрофилы	Б. Полное отсутствие O_2
3. Факультативные анаэробы	В. Обязательный доступ O_2
4. Облигатные анаэробы	Г. Низкое содержание O_2

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 – В; 2 – Г; 3 – А; 4 – Б.

2. Установите соответствие между типами брожения и микроорганизмами, их обуславливающими: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

1. Молочнокислое	А. Clostridium buturicum
2. Спиртовое	Б. Propionibakterium
3. Уксуснокислое	В. Lactobacillus bulgaricus
4. Маслянокислое	Г. Acetobacter aceti
5. Пропионовокислое	Д. Saccharomyces cerevisiae

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4	5

Правильный ответ: 1 – В; 2 – Д; 3 – Г; 4 – А; 5 – Б.

Тип заданий: ситуационные задачи

Задача 1. При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет.
Указан состав продукта:
«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).
Практические исследования установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.
Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консерво3.

Правильный ответ: Нарушение использования, нитрит натрия запрещен для использования в детских продуктах до 3 лет.

Задача 2. Определите энергетическую ценность 100 граммов пастеризованного молока, содержанием белков – 2,8, жиров – 3,2, углеводов – 4,7, если известно, что в 1 грамме белка=4ккал, 1 грамме жира=9 ккал, 1 грамме углеводов=4 ккал.
Решение к задаче 13
Энергетическая ценность 100гр пастеризованного молока будет равна (4ккал*2,8) + (9ккал*3,2 + (4ккал * 4,7) = 58,8ккал

Правильный ответ: 58,8.

Задача 3. Вода имеет следующие показатели:
привкус – 2 балла;
цветность - 30º;
запах – 2 балла.
Соответствует ли вода по органолептическим показателям гигиеническим нормам?

Правильный ответ: да.

Задача 4. Вода из водопроводной сети имеет следующие показатели:
общее микробное число – 50 в 1 мл;
запах – хлорный – 3 балла;
остаточный хлор – 1,1 мг/л.
Можно ли воду использовать для пищевых целей?

Правильный ответ: нет.

Задача 5. Анализ воды из артезианской скважины был следующим:
Цвет 60º
Прозрачность 10 см
Осадок, муть бурый значительный
Запах и вкус 4 балла

Ph 7,0
Азот аммиака солевого нет
нитритов нет
нитратов 25,0 мг/л
содержание: железа (общее) 3,0 мг/л
хлоридов 350,0 мг/л
сульфатов 550,0 мг/л
Окисляемость в мг О2 10,0мг/л
Общая жесткость 12 мг-экв/л
Реакция на остаточный хлор -
Микробное число 25
Коли – индекс 2.
Пригодна ли вода к употреблению?

Правильный ответ: нет.

Задача 6. При бактериоскопии рыбы установили, что в мазках из глубоких мышц 10-20, а в мазках поверхностных слоев 30-50 микробов, на стекле ясно заметны распавшиеся волокна. Какой свежести рыба?

Правильный ответ: рыба сомнительной свежести.

Б1.В.03	Биотехнологии при переработке продукции животноводства (семестр: 3; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Выберите наиболее полное определение биотехнологии:
1. наука, использующая результаты фундаментальных исследований в области биологических, химических и технических дисциплин
2. наука об использовании биологических объектов для получения биологически активных веществ и охране окружающей среды
3. наука, использующая достижения генетической, клеточной инженерии и достижения других биологических и смежных наук для создания штаммов-продуцентов биологически активных веществ
4. наука об использовании биологических объектов в промышленности

Правильный ответ: 2.

2. Укажите, какие достижения характерны для современного периода развития биотехнологии:
1. развитие производства антибиотиков
2. получение трансгенных растений и животных
3. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

3. Объектами для получения продуктов биотехнологии могут быть:
1. выделенные штаммы микроорганизмов
2.искусственно сконструированные штаммы и клетки

3. коллекции клеток и культур
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

4. Для периода управляемого биосинтеза в развитии биотехнологии характерно:
1. получение трансгенных растений и животных
2. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
3. получение моноклональных антител
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

5. Трехкомпонентность современной биотехнологии заключается в:
1. получении трех форм товарной продукции
2. решении задач генетической инженерии, клеточной инженерии, инженерной энзимологии
3. все ответы верны
4. экономической эффективности процессов, спросе на биотехнологическую продукцию; наличии сведений о физиологии и генетике биологического объекта

Правильный ответ: 4.

6. К суперпродуцентам белка можно отнести штаммы, которые синтезируют:
1. на 10 % больше данного продукта
2. не менее, чем на 1-2 % больше данного продукта
3. в 2 раза больше данного продукта
4. на 10 % больше данного продукта

Правильный ответ: 2.

7. Выберите наиболее полное определение генетической инженерии (ГИ):
1. ГИ - совокупность методов для создания организмов in vitro
2. ГИ - совокупность методов работы in vitro
3. ГИ - получение трансгенных растений и животных
4. ГИ - использование ферментов для конструирования клеток

Правильный ответ:1.

8. Для получения фрагментов ДНК в генетической инженерии используются:
1. ДНК-полимеразы
2. экзонуклеазы
3. рестриктазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

9. С использованием методов генной инженерии получены растения:
1. повышенным содержанием белка
2. усиленным фотосинтезом
3. устойчивые к засухе
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

10. Суспензионные культуры растений используют для получения:
1. красителей
2. биомассы
3. гормонов роста
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

11. Продуцентами ферментов являются:
1. бактерии
2. дрожжи
3. грибы
4. все варианты верны

Правильный ответ:4.

12. Какое преимущество имеют иммобилизованные ферменты по сравнению со свободными:
1. меняется их pH-зависимость
2. изменяется характер субстратной специфичности
3. изменяется тип катализируемой реакции
4. появляется возможность многократного использования фермента

Правильный ответ:4.

13. Методами генной инженерии получены:
1. инсулин
2. интерферон
3. соматотропин
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

14. Преимущества генно-инженерного инсулина являются:
1. высокая активность
2. меньшая аллергеность
3. меньшая токсичность
4. большая стабильность

Правильный ответ:1.

15. Штаммы микроорганизмов, продуцирующие аминокислоты, могут быть созданы с использованием:
1. мутагенеза, слияния протопластов
2. размножения спорами, трансформации
3. мутагенеза, конъюгации
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4.

16. При получении лимонной кислоты используется:
1. картофельный отвар
2. метанол
3. меласса
4. кукурузный экстракт

Правильный ответ: 3.

17. Вещество переходит из одной жидкости в другую при:
1. Твердо-жидкофазной экстракции
2. Жидко-жидкофазной экстракции
3. Адсорбции
4. Сепарации

Правильный ответ: 2.

18. Год, когда была создана модель двойной спирали ДНК:
1. 1940 г
2. 1944 г
3. 1953 г
4. 1957 г

Правильный ответ: 3.

19. Первым объектом генной инженерии стала:
1. E.coli.
2. S.cerevisae
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 1.

20. Первыми объектами генной инженерии стали плазмиды:
1. S.cerevisae
2. E.coli.
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 2.

21. Ферменты – это:
1. катализаторы углеводной природы;
2. катализаторы белковой природы;
3. катализаторы неорганической природы;
4. катализаторы липидной природы

Правильный ответ: 2.

22. Назовите направление в биотехнологии которое занимается - производством микробной биомассы, антибиотиков аминокислот:
1. микробиология

2. инженерная энзимология
3. генная инженерия
4. ферментная

Правильный ответ: 1.

23. Назовите способ получения ФП основанный, на выращивании м.о. в толще жидких питательных сред:
1. поверхностный
2. глубинный
3. поверхностный, глубинный
4. воздушный

Правильный ответ: 2.

24. Сколько всего существует классов ферментов:
1. 4
2. 5
3. 6
4. 8

Правильный ответ: 3.
25. Какие ферменты используются в виноделии для предотвращения белковых помутнений:
1. пектолитические
2. протеолитические
3. цитолитические
4. амиолотические

Правильный ответ: 2.

26. Какой из видов брожения используется для понижения кислотности вин:
1. яблочно-молочное
2. маслянокислое
3. ацетоно-бутиловое
4. молочнокислое

Правильный ответ: 1.

27. Назовите факторы, влияющие на активность дрожжей:
1. кислород
2. этиловый спирт
3. углекислый газ
4. азот

Правильный ответ: 1.

28. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают молочную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 1.

29. Какой фермент используют для осветления сусла и вина:
1. пектафоетидин
2. амилосубтилин
3. протосубтилин
4. тектафоетидин

Правильный ответ: 1.

30. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов:
1. влажность
2. pH среды
3. метабиоз
4. температура

Правильный ответ: 1.

31. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают лимонную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 3.

32. С помощью какого вещества производят выделение фермента из растворов:
1. серная кислота
2. сульфат аммония
3. перманганат калия
4. соляная кислота

Правильный ответ: 2.

33. Ассоциации молочнокислых бакт. с дрожжами называются:
1. сусло
2. закваска
3. солод
4. бактериальный препарат

Правильный ответ: 2.

34. Для производства кефира необходимы:
1. дрожжи
2. лактобактерии
3. дрожжи и лактобактерии
4. закваска

Правильный ответ: 2.

35. Уксуснокислое брожение вызывается бактериями рода:

1. стрептобактерии
2. лактобактерии
3. ацетобактер и глюконобактер
4. дрожжи

Правильный ответ: 2.

36. Гриб Aspergillus itaconicus применяют для получения:
1. лимонной кислоты
2. итаконовой кислоты
3. глюконовой кислоты
4. молочной кислоты

Правильный ответ: 1.

37. Предварительным этапом получения уксуса является:
1. получение молочной кислоты
2. получение этанола
3. получение бутанола
4. получение метанола

Правильный ответ: 2.

38. Немецкий способ получения уксуса является:
1. быстрым
2. медленным
3. средней скорости
4. ускоренное

Правильный ответ: 1.

39. Основным сырьем для производства лимонной кислоты является:
1. картофель
2. меласса
3. целлюлоза
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

40. Глубинный способ получения лимонной кислоты основан на:
1. использовании «бродильных камер»
2. использовании чанов
3. использовании ферментаторов
4. использование ванн

Правильный ответ: 3.

41. Какой витамин получают только микробиологическим синтезом?:
1. рибофлавин, B_2;
2. цианкобаламин, B_{12};
3. аскорбиновая кислота, С.
4. реинол, А

Правильный ответ: 2.

42. Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при:
1. 20 – 35 ^{0}C
2. 10 – 12 ^{0}C
3. 45 – 55 ^{0}C
4. 45 – 60 ^{0}C

Правильный ответ: 3.

43. Путем микробиотехнологического процесса получают витамины:
1. витамин А
2. витамины Д и С
3. витамины А, Д, С
4. витамин В

Правильный ответ: 3.

44. Витамины поступают в организм:
1. с пищей
2. вырабатываются кишечными бактериями
3. с пищей и вырабатываются кишечными бактериями
4. с водой

Правильный ответ: 1.

45. Сколько разделов можно выделить в современной биотехнологии в соответствии со спецификой сфер ее применения:
1. шесть
2. два
3. четыре
4. пять

Правильный ответ: 1.

46. Генная инженерия – это раздел биотехнологии, цель которого:
1. получение целевых продуктов культивированием микробных клеток;
2. направленное создание организмов с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа
3.оздание биологических катализаторов с целевыми свойствами
4. направленное создание микробных клеток с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа

Правильный ответ: 2.

47. Применение ферментов при производстве фруктовых соков проводят при:
1. фильтровании сока
2. обработке мезги
3. перетирании сырья
4. обработке сока

Правильный ответ: 2.

48. Класс ферментов катализирующих перенос отдельных радикалов, частей молекул от одних соединений к другим:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 4.

49. Класс ферментов катализирующих окислительно-восстановительные реакции:
1. оксидоредуктазы;
2. лигазы;
3. гидролазы;
4. трансферазы;

Правильный ответ: 1.

50. При производстве хлеба биотехнологические процессы протекают на стадиях:
1. замес теста
2. брожение
3. выпечка хлеба
4. разделка теста

Правильный ответ: 1.

51. К какому классу ферментов относятся амилазы солода:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

52. К какому классу ферментов относится алкогольдегидрогеназа:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 1.

53. При производстве спирта микробиологическим путем используют культуру:
1. Candida abligans
2. Bacillus subtillis
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Bifidombacterim bifidum

Правильный ответ: 3.

54. К известным ферментам животного происхождения относят (верно все, кроме):
1. пепсин
2. амилазы
3. сычужный фермент
4. лактатдегидрогеназа

Правильный ответ: 2.

55. К известным ферментам растительного происхождения относят (верно все, кроме):
1. амилазы;
2. пепсин;
3. пероксидаза;
4. папаин;

Правильный ответ: 2.

56. Основным биотехнологическим процессом при производстве алкогольных напитков является:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. муравьинокислое брожение

Правильный ответ: 3.

57. Ферменты микроорганизмов обеспечивают (верно все, кроме):
1. питание;
2. дыхание;
3. рост, размножение;
4. морфологию

Правильный ответ: 4.

58. Иммобилизованными называются ферменты:
1. высушенные до порошкобразного состояния
2. искусственно связанные с нерастворимым носителем
3. потерявшие свою каталитическую активность
4. очищенные различными методами

Правильный ответ: 2.

59. К основным преимуществам иммобилизованных ферментов относят (верно все, кроме):
1. легко отделяются от реакционной среды
2. долговечны и стабильнее
3. легкость получения
4. могут использоваться многократно

Правильный ответ: 3.

60. При спиртовом брожении главными продуктами являются:
1. спирт.

2. спирт + углекислый газ.
3. спирт + вода
4. спирт + углекислый газ + вода

Правильный ответ: 2.

61. Холоферментом называют:
1. надмолекулярный комплекс
2. мультиэнзимный комплекс
3. простой фермент;
4. сложный фермент

Правильный ответ: 2.

62. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
1. трансфераз
2. лигаз
3. гидролаз
4. лиаз

Правильный ответ: 2.

63. Аппарат для культивирования микроорганизмов в отсутствии кислорода называется:
1. аэротенк
2. метантенк
3. фотоколориметр
4. барботер

Правильный ответ: 2.

64. Биотехнологические производства выпускают:
1. жиры
2. органические кислоты
3. неорганические кислоты
4. витамины

Правильный ответ: 4.
65.Уравнение, отражающее удельную скорость роста микроорганизмов:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo \times 100\%$
Правильный ответ: 3
66.Уравнение, выражающее критерий Дейндорфера-Хэмфри:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_m S/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo \times 100\%$
Правильный ответ: 4

67.Абсолютная гарантированная стерильность достигается при Δ(значение критерия Дейндорфера-Хэмфри)=:
1) 50
2) 65
3) 80
4) 100
5) 120
Правильный ответ:3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Разделение веществ, при котором биомасса всплывает на поверхности культуральной жидкости:
1. фильтрация
2. флотация
3. сепарация
4. селекция

Правильный ответы: 1, 2, 3.

2. Трансгенные организмы получают путем ввода чужеродного гена в:
1. соматическую клетку
2. яйцеклетку
3. сперматозоид
4. митохондрии

Правильный ответ: 1, 2.

3. Основными требованиями к продуцентам являются:
1. способность к росту на дешевых субстратах
2.стабильность в отношении продукции интересующего вещества
3. наличие плазмид
4. высокая скорость роста

Правильный ответ: 1, 2, 4.

4. Основными компонентами питательной среды являются:
1. источники «C»
2. источники «Ca»
3. источники «N»
4. источники «W»

Правильный ответ: 1, 3.

5. Какой фермент используется для удаления кислорода из сухого молока, кофе, пива, майонезов, лимонных, апельсиновых и виноградных соков:
1. пектиназы
2. глюкозооксидаза
3. каталаза
4. галактоза

Правильный ответ: 2, 3.

6. Носитель генетической информации должен удовлетворять требованиям:
1. реплицироваться с высокой точностью;
2. не подвергаться химическому гидролизу;
3. детерминировать синтез белковых молекул;
4. выступать в качестве переносчика энергии;
5. образовывать замкнутую кольцеобразную структуру.

Правильный ответ: 1, 3.

7. При производстве технического спирта в качестве сырья используют:
1. картофель
2. гидролизат древесины
3. мелассу
4. зерно

Правильный ответ: 1, 4.

8. При производстве кисломолочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. маслянокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

9. При производстве сыра протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

10. При производстве хлебобулочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

11. При производстве кислосливочного масла используют:
1. Str. lactis
2. Str. cremoris
3. Str. diacetilactis
4. Str. bassilus

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Для развития микроорганизмов необходимы:
1. вода
2. белки
3. углеводы
4. жиры

Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Развитию в твороге термостойких палочек способствуют:
1. повышенная температура
2. длительный процесс самопрессования
3. не эффективное охлаждение готового продукта
4. воздух

Правильный ответ: 1, 2, 3,

14. Вещества, определяющие аромат масла:
1. ацетоил
2. диацетин
3. ацетоин
4. диацетил

Правильный ответ: 3, 4.
15. Биотехнология это:
1) совокупность научных отраслей, использующих успехи биологических дисциплин для технических целей
2) комплекс знаний о жизни и совокупность научных дисциплин, изучающих жизнь
3) биологическая дисциплина, изучающая микроорганизмы – их систематику, морфологию, физиологию, биохимию
4) направление научно-технического прогресса, использующее биопроцессы и объекты для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду
5) совокупность промышленных методов, использующих живые организмы и биологические процессы для производства пищи, лекарственных средств и других полезных продуктов
Правильный ответ: 4,5
16.Измерения в которых может рассматриваться современная биотехнология:
1) техническое
2) молекулярное
3) традиционное
4) генно-инженерное
5) современное
Правильный ответ: 3,5
17.Производства использующие элементы биотехнологии:
1) авиастроение
2) производство лекарственных препаратов
3) электроника
4) машиностроение
5) пищевая промышленность
Правильный ответ: 2,5
18.В категорию лекарственных средств входят:
1) пищевые добавки
2) парафармацевтика

3) профилактические средства
4) биологически активные добавки
5) диагностические средства
Правильный ответ: 3,5
19.Периоды в развитии биотехнологии предложенные Хаувинком:
19) этиологический
20) эмпирический
21) антибиотиков
22) генотехнический
23) управляемого биосинтеза
24) Правильный ответ: 3,5
20.Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная биотехнология:
1) ядерная физика
2) информатика
3) медицина
4) генная инженерия
5) сельское хозяйство
Правильный ответ: 3,4
21.Биоэнерготехнология изучает и использует:
16) увеличение числа копий нужного гена
17) белки, продуцируемые бактериями или дрожжами и используемые в пищевых целях
18) запасы энергии в растительном покрове Земли
19) альтернативные источники энергии
20) низкомолекулярные органические соединения, используемые в энергетических целях
Правильный ответ: 3,4
22.Трансформированные клетки представляют собой:
16) кольцевые молекулы ДНК, присутствующие в клетках вне хромосом
17) множество копий одного генома
18) микроорганизмы, а также клетки, растущие вне организма, после переноса в них новых генов
19) продуценты биологически активных веществ
20) плазмидные векторы
Правильный ответ: 3
23.Основные цели развития биотехнологии:
16) защита окружающей среды
17) решить проблему климата
18) решать коренные задачи селекции физических объектов
19) решить проблему народонаселения
20) решить продовольственную проблему
Правильный ответ: 1,5
24.Основные области применения традиционной биотехнологии:
16) легкая промышленность
17) животноводство
18) химическая промышленность
19) пищевая промышленность
20) растениеводство
Правильный ответ: 2,4,5
25.Основой биотехнологических производств является:
1) культивирование растений
2) культивирование микроорганизмов
3) культивирование клеток животных и растений

4) культивирование водорослей
5) культивирование грибов
Правильный ответ: 2,3
26.Возникновение современной биотехнологии как научной дисциплины стало возможным после:
1) создания концепции гена
2) полного секвенирования ДНК у ряда организмов
3) создания методов культивирования микроорганизмов
4) дифференциации микроорганизмов
5) создания методов генетической инженерии
Правильный ответ: 3,5
27.Биотехнология – это направление научно-технического прогресса, использующее для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду:
1) ферменты и антибиотики
2) процессы и аппараты
3) биопроцессы и объекты
4) вакцины и пищевые белки
5) генетические рекомбинации
Правильный ответ: 3,5
28.Биотехнология формировалась и эволюционировала по мере развития:
1) окружающего мира
2) человеческого общества
3) научно-технического прогресса
4) климата Земли
5) электроники
Правильный ответ: 2,3
29.Переломные, определяющие периоды в развитии биотехнологии:
1) допастеровский
2) послепастеровский
3) антибиотиков
4) управляемого биосинтеза
5) новый
Правильный ответ: 2,3,4,5
30.Бактериальное выщелачивание применяют для извлечения:
1) платины
2) свинца
3) меди
4) алюминия
5) никеля
Правильный ответ: 1,3
31.Биополимеры синтезируемые микроорганизмами, которые используются для приготовления тонкой пленки для упаковки пищевых продуктов:
1) ксантан
2) желатин
3) декстран
4) поллулан
5) коллаген
Правильный ответ: 1,4
32.Усилитель вкуса пищевых продуктов, получаемый путем культивирования Micrococcum glutamicus:
1) изомальт
2) ацесульфам-М

3) глутаминовая кислота
4) неогесперидин
5) глутамат натрия
Правильный ответ: 3,5
33.Иммобилизованные ферменты, использующиеся в промышленности:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллинамидаза
Правильный ответ: 1,4,5
34.Ферменты, придающие пищевым продуктам новые диетические качества:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллиназа
Правильный ответ: 1,4
35.Основу традиционной и существенную часть новейшей биотехнологии составляют:
1) фундаментальные дисциплины
2) биотехнологические процессы производства
3) аппаратура
4) биообъект
5) биотехнологические системы производства
Правильный ответ: 2,5
36.Важнейшим звеном любого биотехнологического процесса является:
1) аппаратура
2) энергообеспечение
3) биообъект
4) технология
5) питательная среда
Правильный ответ: 3,5
37.Биообъекты используюмые в биотехнологии:
1) бактерии
2) низшие грибы
3) культуры клеток
4) плазмиды
5) ферменты
Правильный ответ: 1,2,3,5
38.Требования предъявляемые к биообъектам-продуцентам:
1) чистота
2) скорость размножения
3) доступность
4) активность и стабильность биомолекул
5) размер
Правильный ответ: 1,2,4
39.Биологически активных веществ получаемые из биообъектов животного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы

5) гормоны
Правильный ответ: 1,4,5
40.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов растительного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) витамины
6) сердечные гликозиды
Правильный ответ: 3,5,6
41.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов микроорганизмов:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5)витамины
Правильный ответ: 1,2,5
42.Биообъекты – макромолекулы с ферментативной активностью используются в биотехнологии для:
1) лечения
2) биотрансформации
3) диагностических систем
4) химического синтеза ДНК
5) разделения рацемических смесей
Правильный ответ: 2,4,5
43.Микробиообъектами являются:
1) вирусы
2) бактерии
3) клетки
4) грибы
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
44.Макробиообъектами являются:
1) ферменты
2) растения
3) культуры клеток
4) животные
5) лишайники
Правильный ответ: 2,4
45.Микроорганизмы не относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
46.Микроорганизмы относящиеся к надцарству прокариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа

5) паразиты
Правильный ответ: 1
47.Микроорганизмы относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) бактериофаги
5) растения
Правильный ответ: 2,5
48.Макробиообъектами являются:
1) микроскопические водоросли
2) животные
3) человек
4) растения
5) бактериофаги
Правильный ответ: 2,3,4
49.Особенности строения растительной клетки:
1) способность к образованию цист
2) наличие в составе клеточной стенки пектинов
3) отсутствие клеточной стенки
4) наличие в ней целлюлозы
5) наличие в составе клеточной цитоплазмы хлоропластов
Правильный ответ: 4,5
50.Группа биообъектов являющихся автономными в своем жизнеобеспечении:
1) микробиообъекты
2) макробиообъекты
3) культуры клеток
4) ферменты
5) протопласты
Правильный ответ: 1,2
51.Молекула ДНК выполняет функции:
1)хранение и передачи генетической информации
2)переноса генетической информации из ядра в цитоплазму
3)воспроизведения генетической информации
4) генетического кода
5) генетической информации в процессе трансляции
Правильный ответ: 1,4
52.Традиционные методы совершенствования биообъектов:
1) генетическая инженерия
2) селекция (отбор)
3) клеточная инженерия
4) мутагенез
5) гибридизация
Правильный ответ: 2,4,5
53.Нетрадиционные методы совершенствования биообъектов:
1) селекция
2) генетическая инженерия
3) вариационные ряды
4) мутагенез
5) клеточная инженерия
Правильный ответ: 2,5
54.Структуры, подвергающиеся изменениям при мутациях:

1) фенотип
2) клетка
3) генотип
4) цитоплазма
5) ядро
Правильный ответ: 1,3
55.Виды мутаций:
1) спонтанные
2) нестандартные
3) коньюгационные
4) контролируемые
5) стандартные
Правильный ответ: 1,4
56.Физические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) биотоксины
4) повышенная или пониженная температура
5) ультразвук
Правильный ответ: 2,4,5
57.Химические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) окислители
4) вирусы
5) свободные радикалы
Правильный ответ: 1,3,5
58.Биологические мутагены:
1) вирусы
2) излучение
3) биотоксины
4) антибиотики
5) живые вакцины
Правильный ответ: 1,3,5
59.Основой клеточной инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) восстановление клеточной стенки
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) коньюгация
Правильный ответ: 2,4,5
60.Основой генетической инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) разделение протопластов
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) ферменты рестриктазы
Правильный ответ: 1,5
61.Гибридомы это:
1) трансформированные клетки крови
2) структуры, образованные после удаления клеточной стенки
3) клеточные линии, образованные слиянием лимфоцитов и миеломных клеток

4) клеточные линии миеломных клеток
5) фузанты
Правильный ответ: 3,5
62.Основой генно-инженерных методов является:
1) способность нуклеотидов встраиваться в геномы плазмид
2) способность к идентификации клеток трансформировавших желаемый ген
3) способность рестриктаз к воссоединению цепей ДНК
4) способность рестриктаз к расщеплению цепей ДНК
5) способность гибридомы к неограниченному росту
Правильный ответ: 1,4
63.Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:
1) установления структуры ДНК
2) создания концепции гена
3) дифференциации регуляторных и структурных участков гена
4) полного секвенирования генома у ряда организмов
5) установления биологических функций генов
Правильный ответ: 4,5
64.Гены house keeping у патогенного микроорганизма экспрессируются:
1) в инфицированном организме
2) всегда
3) только на искусственных питательных средах
4) под влиянием индукторов
5) только на комплексных питательных средах
Правильный ответ: 2
65.Для получения протопластов из клеток гибридов используются:
1) лизоцим
2) трипсин
3) «улиточный фермент»
4) пепсин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 3,5
66.Для получения протопластов из бактериальных клеток используются:
1) лизоцим
2) «улиточный фермент»
3) трипсин
4) папаин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 1,5
67.Высокая стабильность протопластов достигается при хранении:
1) на холоду
2) в гипертонической среде
3) в среде с добавлением антиоксидантов
4) в анаэробных условиях
5) высокая pH (9-11)
Правильный ответ: 2,5
68.Для протопластирования наиболее подходят суспензионные культуры:
1) в лаг-фазе
2) в фазе ускоренного роста
3) в логарифмической фазе
4) в фазе замедленного роста
5) в стационарной фазе
Правильный ответ: 3,5

69.Гибридизация протопластов возможна, если клетки исходных растений обладают:
1) половой совместимостью
2) половой несовместимостью
3) совместимость не имеет существенного значения
4) молекулярной совместимостью
5) молекулярной несовместимостью
Правильный ответ: 3
70.Сигнальная трансдукция:
1) передача сигнала от клеточной мембраны на геном
2) инициация белкового синтеза
3) посттрансляционные изменения белка
4) выделение литических ферментов
5) интегрирование рекомбинантной ДНК в хромосому
Правильный ответ: 1
71.Причины невозможности непосредственной экспрессии гена человека в клетке прокариот:
1) высокая концентрация нуклеаз
2) невозможность репликации плазмид
3) отсутствие транскрипции
4) невозможность сплайсинга
5) невозможность процессинга м-РНК
Правильный ответ: 4,5
72.Прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты возможен с помощью:
1) использование ионов металлов
2) трансформации
3) упаковки в липосомы
4) культивирования протопластов на соответствующих питательных средах
5) использование ДЭАЭ-декстрана
Правильный ответ: 1,3,5
73.Субстратами рестриктаз, используемых генным инженером, являются:
1) амплифицированные олигонуклеотиды
2) гетерополисахариды
3) нуклеиновые кислоты
4) белки
5) ДНК-РНК-гибриды
Правильный ответ: 1,3,5
74.Понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) взаимодействие нуклеиновых кислот и гистонов
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 1,5
75.Фермент лигаза используется в генетической инженерии поскольку:
1) скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина
2) катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина
3) катализирует ковалентное связывание углеводно-фосфорной цепи ДНК с ДНК вектора
4) катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки
5) катализирует образование фосфодиэфирных связей
Правильный ответ: 3,5
76.Биотехнологу «ген-маркер» необходим:
1) для повышения стабильности рекомбинанта

2) для образования компетентных клеток хозяина
3) для модификации места взаимодействия рестриктаз с субстратом
4) для отбора рекомбинантов
5) для повышения активности рекомбинанта
Правильный ответ: 1,4
77.Вектор на основе плазмиды предпочтительней вектора на основе фаговой ДНК благодаря:
1) большей доступности
2) меньшей токсичности
3) большей частоты включения
4) отсутствия лизиса клетки хозяина
5) большому размеру
Правильный ответ: 1,4
78.Понятие «тупые концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) некомплементарность нуклеотидных последовательностей
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 2,5
79.При использовании биотехнологии в качестве базового этапа производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) служит источником биомассы
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 2,4
80.При использовании биотехнологии в качестве одного или нескольких этапов производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) функционирует на одной или нескольких стадиях производства
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 3,4,5
81.При использовании биотехнологии для обеспечения всего процесса производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) используют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) используется на одной или нескольких стадиях технологического процесса
5) служит источником биомассы и биокатализатором
Правильный ответ: 1,5

82.Основныея задачи биотехнолога при использовании макробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 4,5
83.Основные задачи биотехнолога при использовании микробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,2,4,5
84.Основные задачи биотехнолога при использовании культур клеток (тканей):
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,4,5
85.Использование какого биообъекта предусматривает употребление термина, тотипотентность:
1) макробиообъекта
2) микробиообъекта
3) культуры клеток растений
4) культуры клеток животных
5) фермента
Правильный ответ: 3
86.Возможные последствия при недостаточной защищенности техногенной системы:
1) внутреннее возмущение в системе
2) загрязнение окружающей среды
3) получение биомассы в монокультуре
4) большая концентрация целевого продукта
5) снижение выхода целевого продукта
Правильный ответ: 1,2,5
87.Инженерные решения используемые в биотехнологических производствах позволяют:
1)обеспечить биообъект пластическим и энергетическим материалом
2)сократить промежуточные стадии
3)гарантировать экологическую безопасность
4)снять экономические проблемы
5) обеспечить стерильность
Правильный ответ: 2,3,5
88.Основные требования к жизнеобеспечению биообъекта при его использовании для биотрансформации:
1) не допустить старения культуры
2) не допустить затухания митотической активности
3) не допустить затухания биосинтетической активности
4) обеспечить всем необходимым ход конкретной реакции
5)обеспечить выход биомассы
Правильный ответ: 1,2,3,4

89.В качестве каких этапов производства, используются уксуснокислые бактерии при производстве витамина С:
1) базового
2) одного
3) обеспечивают весь процесс
4) нескольких
5) промежуточных
Правильный ответ: 2,5
90.Соблюдение каких условий определяет способность биообъекта обеспечивать от начала и до конца, синтез целевого продукта:
1) обеспеченность пластическим и энергетическим материалом
2) наличием предшественников
3) защищенностью биообъекта
4) сокращением промежуточных стадий
5) способность биообъекта к интенсивной выработке продуктов
Правильный ответ: 1,2,5
91.Предшественник при биосинтезе целевого продукта добавляют:
1) в начале ферментации
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации
3) каждые сутки в течение 7-суточного процесса
4) на 4-5 сутки после начала ферментации
5) в конце ферментации
Правильный ответ: 2
92.Периоды в развитии микроорганизма, в которые активируются ферменты, стремительно возрастает количество нуклеиновых кислот и активируется митотическая активность:
1) лаг-фаза
2) фаза ускорения
3) экспоненциальная
4) замедленного роста
5) стационарная
6) фаза отмирания
Правильный ответ: 1,2
93.Период развития в котором клетки микроорганизма размножаются с максимальной скоростью:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 2
94.Ростовые фазы при которых возрастает негативное влияние лимитирующих факторов:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирание
Правильный ответ: 3,4,5
95.Период роста в котором масса клеток в питательной среде достигает максимального уровня и когда число отмерших и автолизованных клеток превышает рост:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная

3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 4
96.Тип размножения характерный для дрожжей:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) трансдукция
5) рекомбинация
Правильный ответ: 1,2
97.Тип размножения характерный для бактерий:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) бесполое
5) трансдукция
Правильный ответ: 1,4
98.Факторы оптимизирующие скорость биохимических реакций при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 3,4
99.Факторы замедляющие биохимические реакции при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 1,2,3,4
100.Вязкость среды при культивировании микроорганизмов:
1) оптимизирует скорость биохимических реакций
2) обеспечивает метаболизм
3) обеспечивает равномерное распределение питательных веществ и биомассы
4) определяет диффузию питательных веществ и перемешивание клеток продуцента
5) замедляет рост клеток
Правильный ответ: 2,4
101.В промышленности для культивирования главным образом используют:
1) психрофиллы
2) мезофиллы
3) термофиллы
4) редуценты
5) родоспириллы
Правильный ответ: 2
102.Оптимальные температуры необходимые для роста и развития микроорганизмов-мезофиллов:
1) 15 $^{\circ}$C
2) 20 $^{\circ}$C
3) 40 $^{\circ}$C

4) 60°C
5) 70°C
Правильный ответ: 2,3
103.Наиболее часто промышленные микроорганизмы культивируют при значениях pH:
1) 1-3
2) 3-4
3) 4-5
4) 5-6
5) 6-7
6) 7-8
Правильный ответ: 4,5
104.Для промышленного культивирования микроорганизмов необходимо:
1) стерилизовать биореактор, компоненты среды, аэрируемый воздух
2) регулировать режимы пенообразования
3) создать подходящую питательную среду
4) отвести лишнее тепло
5) вводить поверхностно-активные вещества
Правильный ответ: 1,2,3
105.Основными принципами составления рецептур питательных сред, являются:
1) выбор наиболее оправданных в экологическом и экономическом отношении компонентов
2) удовлетворение физиологических потребностей микроорганизма
3) концентрация основного сырья определяется с учетом коэффициента его конверсии
4) время роста биомассы микроорганизма
5) концентрация клеток
Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Разделение культуральной жидкости и биомассы называется _____.

Правильный ответ: сепарация.

2. Экстракция подразделяется на _____.

Правильный ответ: твердо-жидкофазную и жидко-жидкофазную.

3. Ферментация – это _____.

Правильный ответ: химические реакции с участием белковых катализаторов - ферментов.

4. Ферменты – это _____.

Правильный ответ: это белковые молекулы, синтезируемые живыми клетками.

5. Среда для культивирования дрожжей и плесеней_____.

Правильный ответ: агар Сабуро.

6. Дрожжи являются продуцентами брожения_____.

Правильный ответ: спиртового.

7. Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином____.

Правильный ответ: 3 мес.

8. Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней_____.

Правильный ответ: сорбиновую.

9. Гетероферментативные бактерии вырабатывают_____.

Правильный ответ: молочную кислоту, углекислый газ, спирт.

10. Для производства творога применяется закваска, состоящая из_____.

Правильный ответ: мезофильных молочнокислых бактерий.

11. Кефир это продукт_____ брожения.

Правильный ответ: смешанного.

12. Микрофлора кумыса_____.

Правильный ответ: болгарская палочка и молочные дрожжи.

13. Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, _____^{0}C

Правильный ответ: 20-30.

14. Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков,_____ ^{0}C

Правильный ответ: 40.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие

а) оксидоредуктазы	1. катализируют реакции расщепления
б) лигазы	2. катализируют реакции отщепления определенных групп молекул
в) гидролазы	3. катализируют перенос отдельных радикалов, частей молекул-
г) трансферазы	4. катализируют изменения в пределах молекулы
д) лиазы	5. катализируют окислительно-восстановительные реакции
ж) изомеразы	6. катализируют синтез соединений

Правильный ответ: а)- б)- в)- г)- д)- ж)-

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий получения кормового белка:
1. засев посевного материала
2. фильтрация, сепарация
3. очистка
4. внесение питательных солей в субстрат
5. ферментация
6. стерилизация субстрата
7. упаковка
8. сушка

1. 4, 6, 2, 3, 1, 8
2. 4, 6, 1, 5, 2, 8, 7.
3. 6, 1, 4, 5, 3, 8, 7

Правильный ответ: 2.

2. Установите правильную последовательность операций при получении ферментных препаратов микробным синтезом:
а) выделение ферментов;
б) концентрирование;
в) культивирование микроорганизмов;
г) освобождение от сопутствующих веществ

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-, 2-, 3-, 4-.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Определение «Инженерная энзимология – то одно из направлений в биотехнологии, которое основано на использовании ферментов (или ферментных систем), в изолированном виде или в структуре живых клеток, в качестве катализаторов с целью получения определенных целевых продуктов:
1. верно
2. не верно
3. требует уточнения

Правильный ответ: 1.

2. При фальсификации молока содой в нем развиваются протеолитические бактерии:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

Верно ли утверждение:

1. Закваска – основной источник внесения желаемой микрофлоры в молоко при производстве кисломолочных продуктов:

1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

2. В молоке при ферментации могут протекать шесть основных реакций; в результате образуется молочная, пропионовая или лимонная кислота, спирт, масляная кислота или же происходит колиформное газообразование.
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

3. При производстве швейцарского сыра ключевую роль играет маслянокислое брожение с образование углекислого газа:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

4. Streptococcus lactis - энергичный кислотообразователь, сбраживает глюкозу по гомоферментативному типу, то есть накапливает в результате брожения преимущественно молочную кислоту:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

5. Propionibacterium P. shermaii P. Petersonii участвуют в образование вкуса, образование глазков сыра швейцарского:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

6. Lactobacillus L. casei L. helveticus L. lactis L. bulgaricus участвуют в образование кислоты сыра типа швейцарского и йогурта:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

7. LeuconostocL. dextranicum L. Citrovorum участвуют в образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) у сметаны, сливочного масла, заквасок:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

8. Применяются следующие способы обработки мяса протеолитическими ферментами: - прижизненное введение препарата путем инъекций; - внутримышечное шприцевание мясной туши; - обработка поверхности мяса путем разбрызгивания раствора фермента или

нанесения порошкообразных препаратов на поверхность мяса; - погружение мяса в раствор ферментов после механического рыхления; - восстановление дегидратированного сублимацией мяса:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

9. Используемые протеолитические ферментные препараты должны отвечать определенным требованиям: иметь высокий температурный оптимум действия; осуществлять эффективный гидролиз в кисло-нейтральной области pH; обладать специфичностью к гидролизу миозина и особенно белков внутримышечной соединительной ткани – коллагена и эластина (то есть иметь сходность действия с катепсинами, коллагеназой и эластазой); быть безвредными для организма человека:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

10. Для обработки мышечной ткани применяют ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

11. Некоторые особые сорта вин, например, сотерны, получают при участии гриба Botrytis cinerea:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

12. Биотехнологическое производство основано на использовании биообъектов, функции которых на разных этапах процессов биосинтеза различны. Рассмотрите варианты их использования.
Ответ: Биообъекты характеризуются такими показателями, как уровень структурной организации, способность к размножению (или репродукции), наличие или отсутствие собственного метаболизма при культивировании в подходящих условиях. Что касается характера биообъектов, то под этим следует понимать их структурную организацию. В таком случае биообъекты могут быть представлены молекулами (ферменты, иммуномодуляторы, нуклеозиды, олиго- и полипептиды, и т. д.), организованными частицами (вирусы, фаги, вироиды),одноклеточными (бактерии, дрожжи) и многоклеточными особями (нитчатые высшие грибы, растительные каллусы, однослойные культуры клеток млекопитающих), целыми организмами растений и животных.
Молекулярные биообъекты накладывают свой отпечаток на организацию и аппаратурное оформление соответствующих биотехнологических процессов. Вирусы и фаги как облигатные паразиты могут культивироваться только на живых клетках и тканях, то есть фактически биотехнологические процессы здесь основываются на использовании клеток, зараженных вирусами или несущих вирус (-ы). Одноклеточные виды прокариот и эукариот могут использоваться в биотехнологических процессах в виде монокультур или

в ассоциациях. Для сравнения можно назвать производство какого-либо антибиотика (пенициллина, рифамицина и др.) с помощью чистой культуры соответствующего продуцента, а также производство кефира с помощью кефирных "зерен"("грибков"), в состав которых входят лактобактерии и дрожжи. Следовательно, в последнем случае применяют природную ассоциацию микроорганизмов, и кефир является продуктом смешанного брожения - молочнокислого и спиртового.

13. Какие этапы работы в биотехнологическом производстве предполагает подготовительная стадия?
Ответ. На предферментационной стадии осуществляют хранение и подготовку культуры продуцента (инокулята), получение и подготовку питательных субстратов и сред, ферментационной аппаратуры, технологическойи рециркулируемой воды и воздуха. В отделении чистой культуры осуществляют хранение производственных штаммов и обеспечивают их реактивацию и наработку инокулята в количествах, требуемых для начала процесса. При выращивании посевных доз инокулята применяют принцип масштабирования, то есть проводят последовательное наращивание биомассы продуцента в колбах, бутылях, далее в серии последовательных ферментеров. Каждый последующий этап данного процесса отличается по объему от предыдущего обычно на порядок.
Полученный инокулят по стерильной посевной линии направляется далее в аппарат, в котором реализуется ферментационная стадия. Приготовление питательных сред осуществляется в специальных реакторах, оборудованных мешалками. Дозирование питательных компонентов подбирается и осуществляется индивидуально на каждом производстве в соответствии с технологическим регламентом конкретного процесса.

14. Сравните кривые роста микроорганизмов при получении первичных и вторичных метаболитов в биотехнологическом производстве.
Ответ. Различают шесть основных фаз роста: лаг-фаза (1); фаза ускорения (2); экспоненциальная или логарифмическая фаза (3); фаза замедления (4); стационарная фаза (5); фаза отмирания (6).
Как правило, после инокуляции стерильной культуральной среды мгновенного увеличения числа клеток не наблюдается. В течение определенного периода времени, называемого лаг-фазой, клетки адаптируются к новым условиям. Если посевным материалом служит культура, находящаяся в экспоненциальной фазе, выраженная лаг-фаза может отсутствовать и рост клеток начнется немедленно после инокуляции. Между лаг- и экспоненциальной фазами есть короткий период – фаза ускорения, когда скорость роста клеток увеличивается до достижения постоянной величины. В период экспоненциальной фазы клетки претерпевают несколько делений. Когда субстрат присутствует в избытке, достигается максимальная скорость роста культуры в экспоненциальной фазе, синтезируются первичные метаболиты (нуклеотиды, многие ферменты, витамины), из-за большого числа клеток в конце экспоненциальной фазы субстрат расходуется очень быстро, наступает фаза замедления, которая может быть кратковременной. В результате истощения лимитирующего субстрата или накопления продуктов метаболизма, замедляющих рост, увеличение числа клеток постепенно прекращается и культура переходит в стационарную фазу. В это время биомасса остается постоянной, метаболизм претерпевает кардинальные изменения, синтезируются вторичные метаболиты (антибиотики, пигменты), представляющие коммерческий интерес, например антибиотики. Продолжительность стационарной фазы зависит от конкретного
микроорганизма и условий роста. В фазе отмирания метаболизм прекращается, так как энергетические запасы клеток оказываются исчерпанными. При промышленном синтезе, еще до наступления фазы отмирания, ферментацию останавливают.

15. Приведите методы выведения и очистки ферментов в биотехнологическом производстве.

Ответ. Выделение и очистка ферментов из культуральной жидкости могут быть сопряжены со значительными трудностями. Многие (если не все) из этих перечисленных недостатков могут быть существенно уменьшены путем использования чистых ферментов и, по-видимому, при дальнейших совершенствованиях методов применения ферментов они будут практически решены. В будущем многие традиционные ферментные процессы могут быть заменены использованием многоферментных реакторов, которые способны обеспечить высокоэффективную утилизацию субстратов, обусловить более высокий выход и намного лучшую однородность получаемых продуктов. Большинство ферментов, используемых в промышленности, являются внеклеточными ферментами, т.е. ферментами, секретируемыми микроорганизмами во внешнюю среду. Таким образом, если микроорганизм продуцирует ферменты для расщепления больших молекул до ассимилируемых (низкомолекулярных) форм, то ферменты обычно экскретируются в окружающую (культуральную) среду. В таких случаях культуральная (ферментационная) жидкость, получаемая при выращивании микроорганизмов (например, дрожжей или мицелиальных грибов, бактерий), является основным источником протеаз, амилаз и в несколько меньшей степени целлюлаз, липаз и других гидролитических ферментов. Многие промышленные ферменты, являясь гидролазами,

могут функционировать без дополнительных сложных кофакторов; они легко выделяются (сепарируются от биомассы) без разрушения клеточных стенок продуцентов и хорошо растворимы в воде. Но поскольку большинство ферментов микроорганизмов по своей природе являются внутриклеточными, то наибольший прогресс в биотехнологии может ожидаться именно при их использовании для промышленных целей. Однако в этом случае возникает необходимость разработки эффективных способов их выделения и очистки.

16.Зная молекулярные механизмы внутриклеточной регуляции в микробной клетке, можно управлять процессами биосинтеза. Каково влияние ретроингибирования на выход целевого продукта – аминокислоты лизина?

Ответ. Ретроингибирование - подавление конечным продуктом активности первого фермента метаболического процесса. Например, как только концентрация конечного метаболита становится достаточной для удовлетворения нужд клетки, метаболит начинает отрицательно влиять на свой собственный биосинтез. В результате подавляется активность первого фермента, что влечет прекращение образования не только метаболита, но и всех его промежуточных предшественников. Т.е, если клетке в данный момент конечный метаболит не нужен, то не нужны и его предшественники. Поскольку конечный метаболит уже прекратил свое образование, но продолжа-

ет расходоваться, естественно, что концентрация его в клетке понижается. Как только она достигает соответствующего нижнего предела, синтез метаболита быстро начинается вновь из-за того, что метаболит как ингибитор своего биосинтеза взаимодействует (за счет водородных связей) с аллостерическим центром начального фермента метаболической цепочки. Поэтому фермент сохраняет потенциальную способность вновь быстро перейти в активное состояние, что и происходит после освобождения аллостерического центра от ингибитора, вследствие понижения его концентрации. Биотехнолог может преодолеть механизм ретроингибирования и заставить клетку непрерывно нарабатывать метаболит. Во-первых, можно непрерывно удалять образующийся метаболит из питательной среды и таким образом снижать его внутриклеточную концентрацию. Это достигается внесением в среду сорбента: в результате концентрация растворенного метаболита (целевого продукта) снижается, и механизм ретроингибирования не включается. Во-вторых, можно использовать ген, но инженерные методы - сконструировать продуцент с мутацией валлостерическом центре начального фермента метаболической цепочки. При этом изменения в конформации аллостерического центра должны не меняться под действием ингибитора. В этом случае ретроингибирование уже не будет ограничивать синтез

данного метаболита. В-третьих, необходим специальный контроль за составом сред, используемых при ферментации. В них должно быть ограничено количество метаболита (целевого продукта), но предотвратит возможность его отрицательного влияния на собственный биосинтез в клетках продуцента. Весьма иллюстративен пример неудачи при биосинтезе пенициллина (продуцент Penicillium chrysogenum) на комплексной, богатой лизином среде, используемой в качестве добавки к некоторым дешевым и недефицитным комплексным средам. Лизин является первичным метаболитом, пенициллин - вторичным. Од-
ним из предшественников лизина является аминоадипиновая кислота, входящая в состав так называемого LLD-трипептида, из которого в результате ряда последующих реакций формируется молекула пенициллина. Поэтому лизин, подавляя собственный биосинтез по механизму ретроингибирования, одновременно подавляет и биосинтез аминоадипиновой кислоты, а, следовательно, и пенициллина. Таким образом, для биотехнологов, работающих в антибиотической промышленности, возникает актуальная задача по подбору сред с ограниченным количеством лизина или создания производственных штаммов Penicillium chrysogenuш с нарушенным меха-
низмом ретроингибирования по лизину.

17.Определить молокосвертывающую активность свиного пепсина (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 300 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:250000

18. Определить молокосвертывающую активность сычужного фермента (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 150 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:125000

19. Определить молокосвертывающую активность протеазы плесневых грибов (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 75 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:62500

20. Какое название будет иметь ферментный препарат, основной фермент в котором – протеаза, получен он глубинным культивированием Bacillus subtilis, и препарат имеет наивысшую степень очистки?
Ответ: Амилосубтилин Г20х

Б1.В.04	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. К токсинам химического происхождения относятся:
1. микотоксины
2. пестициды
3. солоанин
4. лектин

Правильный ответ: 2.

2. Определение содержания тяжелых металлов в объектах проводят методом:
1. газожидкостной хроматографии

2. атомно-абсорбционной спектрометрии
3. органолептическим
4. химической микрореакцией

Правильный ответ: 2.

3. Степень безвредности продукта для организма человека – это….
1. технологическое качество
2. органолептическое качество
3. экологическое качество
4.биологическое качество

Правильный ответ: 3.

4. Микотоксины продуцируются:
1. токсикогенными грибами
2. растениями
3. клещами
4. насекомыми

Правильный ответ: 1.

5. При миграции ТМ из почвы в растения учитывают их:
1. валовое содержание
2. подвижные формы
3. ориентировочно допустимую концентрацию
4. концентрацию

Правильный ответ: 2.

6. К токсинам биологического происхождения относятся:
1. радионуклиды
2. пестициды
3. металлы
4. микотоксины

Правильный ответ: 4.

7. Анаболическое действие синтетических гормональных препаратов по сравнению с природными гормонами:
1. в 2 раза и более эффективнее
2. в 10 раз и более эффективнее
3. в 100 раз и более эффективнее
4. в 100 раз менее эффективно

Правильный ответ: 3.

8. Пестициды, нарушая обмен веществ в растениях накопление нитратов:
1. ослабляют в 10-20 раз
2. усиливают в 10-20 раз
3. усиливают в 10000 раз;

4. не влияют

Правильный ответ: 2.

9. В организм человека кадмий поступает:
1. с пищей – 20%, через легкие из атмосферы и при курении – 80%
2. только с пищей – до 100%
3. с пищей – 80%, через легкие из атмосферы и при курении – 20%
4. через легкие из атмосферы и при курении – до 100%

Правильный ответ: 3.

10. Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсическихсвойств (тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективноспособствуют:
1. все растительные жиры
2. жиры молока
3. белки молока
4. все углеводы

Правильный ответ: 3.

11. Содержание диоксинов в коровьем молоке:
1. в 40-200 раз выше, чем в тканях животного
2 в 40-200 раз ниже, чем в тканях животного
3. такое же, как в тканях животного
4. не выше, чем в тканях животного

Правильный ответ: 1.

12. Ксенобиотиками называют:
1. технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим
2. чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий
3. все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств
4. чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения

Правильный ответ: 4.

13. Защитным эффектом при воздействии ртути на организм человекаобладает:
1. железо, в меньшей степени – свинец
2. свинец, в меньшей степени – железо
3. селен, в меньшей степени – цинк
4. цинк, в меньшей степени – селен

Правильный ответ: 3.

14. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний:
1. пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция
2. пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;

3. и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);
4. загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает.

Правильный ответ: 1.

15. В продуктах животноводства радионуклидов содержится:
1. на 2-4 порядка больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 100-1000
2. в 2-4 раза больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 2-4
3. на 2-4 порядка меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 100-1000
4. в продуктах животноводства радионуклиды содержаться не могут.

Правильный ответ: 3.

16. Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:
1. распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся изорганизма
2. распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся изорганизма
3. распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека
4. распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся изорганизма

Правильный ответ: 1.

17. Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т.ч. стафилококка, является:
1. фрукты и овощи
2. зерно, хлебобулочные и макаронные изделия
3. консервированные в металлической таре продукты
4. молоко, мясо и продукты их переработки

Правильный ответ: 4.

18. Среди основных продуктов опасные концентрации диоксинов обнаруживаются:
1. в мясе, молочных продуктах и рыбе
2. в наземных частях овощей, выращенных с применением повышенных доз минеральных удобрений
3. во фруктах, преимущественно цитрусовых культурах
4. в злаковых культурах и хлебобулочных изделиях

Правильный ответ: 1.

19. Наиболее опасный источник диоксинов:
1. предприятия горнодобывающей промышленности
2. предприятия, производящие хлорную продукцию, в том числе пестициды
3. предприятия нефтедобывающей промышленности
4. предприятия электронной промышленности

Правильный ответ: 2.

20. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:
1. кроветворной и иммунной
2. нервной и сердечно-сосудистой
3. пищеварительной системы и почек
4. эндокринной

Правильный ответ: 4.

21. При варке рыбы и мяса концентрация ртути в них:
1. не снижается
2. повышается
3. снижается
4. остается неизменной

Правильный ответ: 3.

22. Опасный фактор (опасность):
1. биологический, химический или физический загрязнитель, содержащийся в пищевой продукции, а также состояние мясной продукции, которые могут оказать вредное влияние на здоровье потребителя
2. комбинация вероятности реализации опасности и тяжести ее последствий для здоровья потребителя
3. состояние мясной продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска.
4. критерий, отделяющий приемлемое значение измеряемого параметра от неприемлемого, отрицательно влияющего на безопасность мясной продукции

Правильный ответ: 1.

23. Критический предел – это?
1. состояние мясной продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска
2. этап (стадия) технологического процесса, на котором контроль необходим и может быть применен, для устранения опасности или снижения ее до приемлемого уровня
3. комбинация вероятности реализации опасности и тяжести ее последствий для здоровья потребителя
4. критерий, отделяющий приемлемое значение измеряемого параметра от неприемлемого, отрицательно влияющего на безопасность мясной продукции

Правильный ответ: 4.

24. Как называются меры направленные против развития в продукте питания вредных микроорганизмов, токсинов, появление неприятного вкуса и запаха?
1. дезинфекция
2. консервирование
3. экстрагирование
4. ингибирование

Правильный ответ: 2.

25. Качество пищевых продуктов – это…
1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
2. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии
3. количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций
4. количество энергии в килоджоулях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций

Правильный ответ: 1.

26. Дератизация – это уничтожение:
1. насекомых
2. грызунов
3. микроорганизмов
4. грибков

Правильный вопрос: 2.

27. При появлении насекомых в помещениях проводят:
1. дезинфекцию
2. дезинсекцию
3. дефолиацию
4. дератизацию

Правильный ответ: 2.

28. Что является государственной системой наблюдения за качеством окружающей среды и состоянием здоровья населения?
1. система санитарно-эпидемиологического нормирования
2. гигиеническая диагностика
3. социально-гигиенический мониторинг
4. федеральная система гидрометеорологического мониторинга

Правильный ответ: 3.

29. Какой вид излучения обладает самой высокой проникающей способностью?
1. α-излучение
2. β-излучение
3. рентгеновское излучение
4. все перечисленное верно

Правильный ответ: 3.

30. *Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:*
1. распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся изорганизма
2. распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся изорганизма

3. распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека
4. распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся изорганизма

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. К веществам, способствующим увеличению сроков годности пищевых продуктов относятся:
1. Консерванты
2. Технологические добавки
3. Антиокислители
4. Пряности

Правильный ответ: 1,3.

2. К пестицидам относятся:
1. мышьяк
2. фосфорорганические соединения
3. микотоксины
4. хлорорганические соединения

Правильный ответ: 2,4.

3. Предметом научного изучения проблемы экологии питания человека являются два основных вопроса:
1. особенности лечебного (диетического) питания
2. особенности всех видов специального питания, в т.ч. нетрадиционных
3. безопасность пищевых продуктов
4. рациональное питание как условие существования человека

Правильный ответ: 3,4.

4. Санитарно-показательные микроорганизмы, на наличие которых проводится микробиологический контроль качества мяса:
1. эшерихии
2. протей
3. лактобактерии
4. клебсиелла

Правильный ответ: 1,2,4.

6. *По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:*
1. в цитрусовых культурах
2. в зелени
3. в овощах, особенно корнеплодах
4. в бахчевых культурах

Правильный ответ: 2,3,4.

7. *Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить:*
1. только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя
2. только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко
3. только через молоко больного животного и молочные продукты на егооснове
4. как через животных, так и через человека, а также через мясо имясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя, кроме того, через молоко и молочные продукты

Правильный ответ: 3,4.

8. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основные этапа работы:
1. изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихсяиз упаковочных материалов
2. изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта
3. определение качественного и количественного состава веществ,выделяющихся из материалов
4. изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов

Правильный ответ: 2,3,4.

9. Какие продукты питания обладают атерогенными свойствами?
1. кондитерские изделия
2. морковь, свекла, капуста
3. жирные сорта мяса, рыбы
4. сливочное масло

Правильный ответ: 1,3,4.

10. Методы санитарной обработки оборудования:
1. дезинфекция
2. мойка
3. дезинвазия
4. дератизация

Правильный ответ: 1,2.

11. Количество сапрофитных бактерий, допустимое на 1 $см^2$ поверхностей оборудования при колбасном производстве:
1. 500
2. 1500
3. 1000
4. 2000

Правильный ответ: 1,3.

12. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые в помещениях, где хранится готовая продукция:
1. дезинфекция
2. дератизация
3. дезинсекция
4. использование кошек для борьбы с мышевидными грызунами

Правильный ответ: 1,2,3.

13. Бактерии, вызывающие анаэробное гниение рыбы:
1. клостридии
2. фузобактерии
3. псевдомонады
4. бациллы

Правильный ответ: 1,2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ – совокупность приемов, методов и технологий, в том числе технологий получения рекомбинантных нуклеиновых кислот, по выделению генов из организма, осуществлению манипуляций с генами и введению их в другие организмы.

Правильный ответ: генная инженерия.

2. _____ – возможность приобретения пищевой продукции должного качества по сложившимся ценам, в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления;
Правильный ответ: экономическая доступность продовольствия.

3. _____ – уровень развития товаропроводящей инфраструктуры, при котором во всех населенных пунктах страны обеспечивается возможность приобретения жителями пищевой продукции или организации питания в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления.

Правильный ответ: физическая доступность продовольствия.

4. _____ действие, при котором происходит постепенное накопление вредного вещества в организме.

Правильный ответ: кумулятивное.

5. _____ – тяжелый металл, относится к наиболее известным ксенобиотиками среди современных токсикантов играет весьма заметную роль, токсически воздейсвует на четыре системы органов: кроветворную, нервную, желудочно-кишечную и почечную.

Правильный ответ: свинец.

6. _____ является необходимым для организма микроэлементом, но избыточное накопление тяжелого металла в организме приводит к развитию болезни сидероз.

Правильный ответ: железо.

7. _____ широко распространен в окружающей среде и используется в сельском хозяйстве, в связи с чем присутствует в большинстве пищевых продуктов, в малых количествах оказывает благотворное действие на организм человека, в зубоврачебной практике используют препарат на его основе.

Правильный ответ: мышьяк.

8. _____ используется в производстве покрытий консервных банок, высокая концентрация металла может привести к острому отравлению, токсичная доза для человека – 5-7 мг/кг.

Правильный ответ: олово.

9. _____ – это количество кишечных палочек в 1 л воды.

Правильный ответ: коли-индекс.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Укажите правильную последовательность структурной схемы ХАССП:
1. Планирование состава группы пищевой безопасности
2. Ведение записей для всех пунктов
3. Создание описания сырья, материалов, готовой продукции
4. Документирование процедур предварительных условий
5. Создание блок-схемы производственного процесса
6. Определение области распространения системы ХАССП
7. Документирование системы идентификации и прослеживаемости
8. Документирование процедур системы

Правильный ответ: 1, 6, 3, 5, 4, 7, 8, 2.
2. Укажите правильную последовательность фаз питания у микроорганизмов:
1. поступление питательных веществ в клетку
2. расщепление питательных веществ экзоферментами
3. синтез веществ клетки
4. дополнительное расщепление питательных веществ в клетке
5. выведение продуктов распада

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3, 5.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие между предприятиями и внедрением на них ХАССП: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРЕДПРИЯТИЯ	ВНЕДРЕНИЕ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
1. Пивоваренное производство	
2. Производство пищевой упаковки и тары	А. Обязательно
3. Хлебопекарное производство	Б. Не обязательно

4. Рыбоперерабатывающее производство
5. Склады и складские помещения с хранением товаров
6. Мукомольное производство

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4	5	6

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – А; 4 – А; 5 – Б; 6 – А.

2. Установите соответствие между названием инфекции и источником возбудителя: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ИНФЕКЦИИ	ИСТОЧНИК ВОЗБУДИТЕЛЯ
1. Сапронозные инфекции	А. Человек
2. Антропонозные	Б. Объекты окружающей среды
3. Зоонозные	В. Животные и человек
4. Зооантропонозные	Г. Животные

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В.
Тип заданий: ситуационные задачи
Задача 1. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г сметаны 20% (в ккал), в состав которой входит 2,8 % белков, 20 % жира, 3,2 % углеводов, если при окислении 1 г углеводов выделяется 3,75 ккал энергии; 1 г белка – 4 ккал и 1 г жира – 9 ккал энергии.
Решение к задаче 1
Энергетическая ценность 100 г сметаны будет равна (4ккал*2,8) + (9 ккал*20,0)+ (3,75ккал* 3,2) = 203,2ккал

Правильный ответ: 203,2 ккал

Задача 2. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г молочных сосисок (в ккал), в состав которой входит 12,6 % белков, 25,3 % жира, если при окислении 1 г белка выделяется – 4 ккал и 1 г жира – 9 ккал энергии.
Решение к задаче 2
Энергетическая ценность 100 г молочных сосисок будет равна (4ккал*12,6) + (9 ккал*25,3 = 278,1 ккал

Правильный ответ: 278,1 ккал

Задача 3. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г яиц куриных (в кДж), в состав которых входит 12,7 % белков, 11,5 % жира, 0,7 % углеводов, если при окислении 1 г углеводов выделяется 15,7 кДж энергии; 1 г белка – 16,7 кДж и 1 г жира – 37,7 кДж энергии.
Решение к задаче 3
Энергетическая ценность 100 г яиц куриных будет равна (16,7 кДж*12,7) + (37,7 кДж*11,5) + (15,7 кДж*0,7) = 656,63 кДж

Правильный ответ: 656,63 кДж

Задача 4. На предприятие общественного питания поступило пастеризованное молоко в пакетах и бутылках (группы А). На его основе была приготовлена манная каша. После ее употребления, у некоторых детей появились симптомы отравления. По сигналу из больницы, молоко, из которого приготовили манную кашу, отправили в лабораторию для проверки микробиологических показателей. Результаты исследования показали, что обсемененность (показатель КМАФАнМ) составила 5х105 КОЕ/см^3; отсутствие БГКП в 0,1 см^3; золотистый стафилококк был обнаружен в 1см^3.
Соответствует ли молоко нормам стандарта?

Правильный ответ: Нет.
Задача 5. При составлении пищевого рациона рыбу хотели заменить горохом, поскольку содержание белка в них почти одинаково. Физиологична ли эта замена?
Правильный ответ: замена не физиологична, так как аминокислотный состав белков в продуктах различен.
Задача 6. Вода централизованной системы водоснабжения имеет следующие показатели:
привкус – 2,5 балла;
мутность – 1,7 мг/л;
запах – 3 балла.
Соответствует ли вода по органолептическим показателям гигиеническим нормам?

Правильный ответ: нет.

Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

1. По национальному стандарту ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от наличия и срока созревания подразделяют на … .
1. зрелые и без созревания
2. творожные
3. недозрелые
4. перезрелые
Правильный ответ: 1.

2. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе мягкого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 1.

3. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе полутвердого сыра составляет … %.

1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 2.

4. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе твердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 3.

5. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сверхтвердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 4.

6. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сухого сыра составляет … %.
1. от 54,0 до 69,0 включительно
2. от 49,0 до 56,0 включительно
3. не более 51,0
4. не более 15,0
Правильный ответ: 4.

7. В высокожирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

8. В жирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 2.

9. В нежирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не более 10,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

10. Сыропригодность – это … .
1. комплексная характеристика молока, включающая в себя сенсорные (органолептические), физико-химические, биологические и санитарно-гигиенические

показатели
2. способность молока при высоких температурах сохранять первоначальные свойства
3. способность молочных белков коагулировать под действием внесенного сычужного фермента с образованием относительно плотного сгустка
4. способность молока образовать молочный сгусток под действием заквасочных микроорганизмов
Правильный ответ: 1.

11. Для переработки на сыр должно использоваться сыропригодное молоко, отвечающее следующим требованиям … .
1. молоко должно быть получено в хозяйствах, благополучных по инфекционным заболеваниям, в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами для предприятий (комплексо3. по производству молока на промышленной основе, от здоровых коров, что должно быть подтверждено свидетельством, выданным ветеринарным специалистом на срок не более одного месяца
2. массовая доля белка 2,8-3,5 %
3. массовая доля жира 3,0-6,0 %
4. сычужно-бродильная проба I и II класс
Правильный ответ: 1.

12. Термизация – это … .
1. нагревание молока до температуры 65±2 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
2. нагревание молока до температуры 70-72 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
3. нагревание молока до температуры 76 °С без выдержки
4. нагревание молока до температуры 90-95 °С без выдержки
Правильный ответ: 1.

13. В сыроделии применяют следующие виды тепловой обработки молока … .
1. термизацию, пастеризацию
2. пастеризацию, стерилизацию
3. пастеризацию, ультрапстеризацию
4. термизацию, ультрапстеризацию
Правильный ответ: 1.

14. При выработке сыров производственные бактериальные закваски или активизированный бакпрепарат обычно вносят в молоко … .
1. перед свертыванием
2. во время созревания молока
3. перед пастеризацией молока
4. после внесения фермента
Правильный ответ: 1.

15. Если при осмотре обнаружена трещина в стекле, плохая укупорка, негерметичность швов или разрыв пакета, данную порцию бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) … .
1. отбраковывают
2. используют в первую очередь
3. хранят в морозильнике при температуре минус 18 °С
4. хранят в холодильнике при температуре 2-6 °С
Правильный ответ: 1.

16. В молоко перед свертыванием вносят производственные закваски или

активизированные бактериальные препараты с целью … .
1. восполнения полезной микрофлоры, уничтоженной при пастеризации молока, и формирования видовых особенностей сыров
2. формирования определенной массы сыра
3. придания определенной формы сыра
4. формирования цвета сырной массы
Правильный ответ: 1.

17. Если состав сырья отличается от указанного в рецептуре, то производят:
1. нормализацию смеси
2. пересчет рецептуры
3. отменяют выработку сыра
4. пастеризацию смеси
Правильный ответ: 2.

18. Плавление сырной массы производят при режимах:
1. 40-45 ºС 2 часа
2. 60-65 ºС 1 час
3. 75-95 ºС 5-20 мин
4. 130-140 ºС 2 сек
Правильный ответ: 3.

19. Расплавленную горячую сырную массу сразу направляют на:
1. составление смеси
2. охлаждение
3. фасование
4. хранение
Правильный ответ: 3.

20. Температура воздуха в камере охлаждения плавленого сыра должна быть не выше:
1. 20 ºС
2. 40 ºС
3. 10 ºС
4. минус 5 ºС
Правильный ответ: 3.

21. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка:
1. с использованием универсальных цветных реакций
2. с использованием реакций осаждения
3. с использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения
4. только методом хроматографии
Правильный ответ: 3.

22. Переведите плотность молока 1,029 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,029 г/см^3 = 1,029 кг/м$^{3.}$
2. 1,029 г/см^3 = 10,29 кг/м$^{3.}$
3. 1,029 г/см^3 = 102,9 кг/м$^{3.}$
4. 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

23. Водорастворимыми витаминами являются:
1. биотин

2. витамин D
3. холин
4. витамин А
Правильный ответ: 1.

24. Выберите способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки с использованием центробежной силы
1. сепарирование
2. отстаивание
3. охлаждение
4. фильтрация
Правильный ответ: 1.

25. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы – плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

26. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

27. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют на … .
1. мягкие
2. полутвердые
3. твёрдые
4. сверхтвёрдые и сухие
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

28. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли жира в пересчёте на сухое вещество подразделяют на … .
1. высокожирные
2. жирные
3. полужирные
4. низкожирные и нежирные
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. В зависимости от формы выпуска и содержания микроорганизмов различают бактериальные закваски … .
1. сухие
2. жидкие
3. твердые
4. мягкие
Правильный ответ: 1, 2.

30. Молочнокислые бактерии выполняют в сыре следующие функции … .
1. преобразуют основные компоненты молока (лактозу, белки, жир) в соединения, обуславливающие вкусовые и ароматические свойства сыра и его консистенцию, питательную и биологическую ценность, в том числе сбраживают молочный сахар и цитраты с образованием молочной кислоты, углекислого газа и некоторых других продуктов (диацетила, ацетоина, уксусной кислоты и др.). Молочная кислота придает сыру характерный кисловатый вкус; CO_2 способствует образованию рисунка сыра; диацетил и ацетоин – ароматообразующие соединения
2. активизируют действие молокосвертывающих ферментов и стимулируют синерезис сычужного сгустка
3. принимают участие в формировании рисунка и его консистенции
4. подавляют развитие технически вредных и патогенных микроорганизмов, снижающих качество сыра и взывающих порчу сыра (колиформы, маслянокислые бактерии) или вызывающих пищевые отравления (стафилококки, сальмонеллы, энтеропатогенные штаммы кишечной палочки) за счет сбраживания углеводов (лишая тем самым другие сахаролитические бактерии энергетических источнико3., повышения активной кислотности и снижения окислительно-восстановительного потенциала сыра, а также продуцирования специфических ингибирующих веществ
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

31. Молочнокислые бактерии, включаемые в состав микрофлоры бактериальных заквасок и бактериальных препаратов, по таксономическим, физиолого-биохимическим и функциональным признакам можно разделить на следующие группы … .
1. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу преимущественно до молочной кислоты) молочнокислые стрептококки рода *Streptococcus* группы N, видов *S. lactis* и *S. cremoris* и молочнокислые палочки рода *Lactobacillus* видов *L. plantarum* и *L. casei*
2. мезофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки группы N, вида *Streptococcus lactis*, разновидности *S. lactis subsp. diacetilactis* и *S. lactis subsp. acetoinicus,* сбраживающие цитраты в присутствии углеводов с образованием углекислого газа, уксусной кислоты, ацетоина, диацетила
3. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу с образованием молочной кислоты, уксусной кислоты, этилового спирта и углекислого газ1. молочнокислые бактерии группы *Leuconostoc* видов *Leu. lactis, Leu. cremoris* и *Leu. Dextranicum*
4. термофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки вида *S. thermophilus* и молочнокислые палочки видов *L. lactis, L. helveticus, L. bulgaricus* и *L. acidophilus*
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. При поступлении бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) на сырзавод микробиолог (заведующий лабораторией) проводит … .
1. визуальный осмотр посылочных ящиков, обращая особое внимание на их целостность, состояние поверхности (наличие вмятин, царапин и др. повреждений)
2. проверку целостности флаконов и их укупорку, герметичности швов пакета
3. изучение копии удостоверения о качестве каждой партии
4. вскрытие флаконов и пакетов для определения запаха и цвета содержимого
Правильный ответ: 1, 2, 3.

33. Визуально бактериальный концентрат (БК) должен представлять собой … .
1. однородный сыпучий порошок кремового цвета (допускается буроватый оттенок)
2. допускается наличие небольших комочков, рассыпающихся при встряхивании флакона
3. с нормальной активностью: время образования сгустка – не более 18 ч с момента

заквашивания
4. титруемая кислотность сгустка – не менее 90°Т
Правильный ответ: 1, 2.

34. Химические свойства молока – это … .
1. активная кислотность
2. окислительно-восстановительный потенциал
3. титруемая кислотность
4. антибактериальные свойства молока
Правильный ответ: 1, 2, 3.

35. Технологические свойства молока – это … .
1. термоустойчивость
2. сычужная свертываемость
3. плотность
4. электропроводность
Правильный ответ: 1, 2.

36 Тепловые свойства молока – это … .
1. теплопроводность
2. теплоемкость
3. температурапроводность
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 1, 2, 3.

37. Определите массу 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 используя формулу: Мм $= \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p}$.
1. 61,8 кг
2. 618 кг
3. 6,18 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м$ = 60 л
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение.
$$Мм = \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p} = \mathbf{60}\ л \times \mathbf{1030}\frac{кг}{м^{\mathbf{3}}} = \mathbf{61,8}\ кг$$
Ответ. Масса 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 61,8 кг.

38. Выберите правильное равенство
1. 2 ккал = 8,368 кДж
2. 2 ккал = 83,68 кДж
3. 2 ккал = 836,8 кДж
4. 2 ккал = 8368 кДж
Правильный ответ: 1.

39. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.

1. 217 кг
2. 2,17 кг
3. 21,7 кг
4. 0,217 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{217,0}$$ кг
Ответ. Из 7000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 217,0 кг белка.

40. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 300 г питьевого молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 67,5 ккал
2. 282,42 кДж
3. 300 ккал
4. 300 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 300 г.
МДЖ = 2,5 %
ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что
в100 г молока содержится 2,5 кг жира
в 300 г содержится Х кг жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{300 \times 2,5}}{\mathbf{100}} = \mathbf{7,5}$$ г

Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 7,5 г × 9 = 67,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 67,5 ккал × 4,184 кДж = 282,42 кДж.
2 вариант решения.
Ответ. Энергетическая ценность 300 г молока по жиру составляет 282,42 кДж.

1. Поточная технологическая линия – это
1. оборудование
2. кормохранилище

3. навозохранилище
4. совокупность технических средств
Правильный ответ: 4.

2. Технологическая схема отображает сущность ... процесса
1. физического
2. технологического
3. механического
4. биологического
Правильный ответ: 2.

3. Охладители молока по конструкции делятся на
1. прямоточные и круглые
2. круглые, параллельные и закрытые
3. открытого и закрытого типа
4. плоские, круглые, закрытого и открытого типа
Правильный ответ: 4.

4. Механическое отделение жировой фракции молока
1. стерилизация
2. гомогенизация
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 3.

5. Охлаждение молока выполняют с помощью
1. компрессорных установок
2. вакуумных установок
3. пластинчатых аппаратов
4. центробежных установок
Правильный ответ: 3.

6. Назовите отличие барабана сепаратора-молокоочистителя от барабана сепаратора-сливкоотделителя
1. отсутствием отверстий в тарелках
2. размером тарелок
3. крышкой барабана
4. корпусом барабана
Правильный ответ: 1.

7. Назовите тепловой режим длительной пастеризации молока
1. температура + 72 С; выдержка 30 мин
2. температура + 45 С; выдержка 30 мин
3. температура + 90 С; выдержка 30 мин
4. температура + 63 С; выдержка 30 мин
Правильный ответ: 4.

8. Назовите, какие фильтры быстро изнашиваются, загрязняются и не обеспечивают высокой степени очистки
1. лавсановые
2. ватные
3. каркасные

4. марлевые
Правильный ответ: 1.

9. Назовите, на каком принципе действия основана работа сепаратора-очистителя
1. с использованием гравитационных сил и одинаковой плотности смеси
2. с использованием избыточного давления и одинаковой плотности смеси
3. использование центробежных сил и разной плотности смеси
4. с использованием вакуума и разной плотности смеси
Правильный ответ: 3.

10. Выберите факторы, влияющие на качество очистки молока
1. температура молока
2. температура молока и продолжительность непрерывной работы средств очистки
3. скорость и температура охлаждения молока
4. влажность в помещении
Правильный ответ: 2.

11. Выберите температуру молока при мгновенном способе стерилизации
1. 115 градусов
2. 128 градусов
3. 142 градуса
4. 95 градусов
Правильный ответ: 2.

12. Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды?
1. плотность повышается, остальные показатели понижаются
2. плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются
3. жир резко понижается, остальные показатели не изменяются
4. все показатели повышаются
Правильный ответ: 2.

13. Метод определения жира в молоке кислотным методом – это:
1. метод Гербера
2. определение на приборе «Лактан 1-4»
3. просмотр жировых шариков
4. титрование
Правильный ответ: 1.

14. Сухих веществ в натуральном коровьем молоке содержится в среднем:
1. 5-6%
2. 11-13%
3. 20-23%
4. 15-18%
Правильный ответ: 2.

15. По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока:
1. редуктазы
2. фосфатазы
3. пероксидазы
4. липазы
Правильный ответ: 1.

16. Определение плотности молока проводят:
1. бутирометром
2. высушиванием
3. ареометром
4. взвешиванием
Правильный ответ: 3.

17. Добавление анормального молока в молоко здоровых коров увеличивает в нем:
1. содержание жира
2. число механических примесей
3. содержание лактозы
4. число соматических клеток
Правильный ответ: 4.

18. Для какого сорта молока степень чистоты I группы:
1. высшего
2. третьего
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

19. К какому сорту относится молоко с кислотностью 16°Т, степенью чистоты - I группы:
1. к высшему
2.к III сорту
3. к II сорту
4. к несортовому
Правильный ответ: 1.

20. Как определяется цвет молока:
1. в цилиндре из бесцветного стекла
2. При переливании из сосуда в сосуд
3. при перемешивании
4. капнув молоко на белую бумагу
Правильный ответ: 1.

21. Количественное определение белков производится методом:
1. щелочного титрования
2. формольного титрования
3. нагревания
4. кислотного титрования
Правильный ответ: 2.

22. Как называется процесс раздробления жировых шариков?
1. гомогенизация
2. сепарирование
3. нормализация
4. пастеризация
Правильный ответ: 1.

23. При какой температуре производится пастеризация молока?
1. 20-25 °С
2. 40-50 °С

3. 72-75 °С
4. 105-110 °С
Правильный ответ: 3.

24. В технологии какого продукта применяется операция сгущения (вакуумирование)?
1. масло
2. сыр
3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 3.

25. При выработке какого продукта применяется фризерование?
1. масло
2. сыр
3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 4.

26. Как получают обезжиренное молоко?
1. нормализацией
2. гомогенизацией
3. сепарированием
4. вакуумированием
Правильный ответ: 3.

27. Какое вторичное сырье получается при выработке творога?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса
Правильный ответ: 2.

28. Какое вторичное нежирное сырье получается при сбивании масла?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса
Правильный ответ: 3.

29. Какой продукт характеризуется степенью взбитости?
1. масло
2. сгущенное молоко
3. мороженое
4. творог
Правильный ответ: 3.

30. Какой тепловой режим применяют при производстве ряженки?
1. 63-65 °С с выдержкой 30 мин
2. 72-75 °С с выдержкой 15 мин
3. 80-85 °С без выдержки
4. 95-98 °С с выдержкой 3-4 часа 23 .
Правильный ответ: 4.

31. Какое давление гомогенизации применяется при выработке питьевого молока?
1. 2-3 МПа
2. 12,5-15 МПа
3. 50-70 МПа
4. 100-120 МПа
Правильный ответ: 2.

32. Как влияет процесс созревания сметаны на ее консистенцию?
1. Понижает вязкость
2. Повышает вязкость
3. Не влияет
4. Вызывает появление комочков
Правильный ответ: 2.

33. С какой целью вносится сычужный фермент при производстве сыра?
1. для улучшения цвета
2. для улучшения вкуса
3. для улучшения свертывания
4. для уничтожения микрофлоры
Правильный ответ: 3.

34. При какой температуре сквашивается кефир?
1. 18-23 °С
2. 28-30 °С
3. 38-40 °С
4. 40-45 °С
Правильный ответ: 1.

35. Молоко, сквашенное чистыми культурами молочнокислых бактерий – это ... .
1. гидролизат
2. автолизат
3. закваска
4. молозиво
Правильный ответ: 3.

36. С какой температурой мороженое выходит из фризера?
1. -10 ... -12 °С
2. -4 ... -6 °С
3. 0 ... +2°С
4. +4 ... +6 °С
Правильный ответ: 42.

37. Чем промывают масляное зерно?
1. пахтой
2. водой
3. сывороткой
4. обезжиренным молоком
Правильный ответ: 2.

38. Сыр с высокой температурой второго нагревания ... .
1. голландский

2. латвийский
3. швейцарский
4. брынза
Правильный ответ: 3.

39. Температура гомогенизации молока
1. 10-15 °С
2. 35-45 °С
3. 55-65 °С
4. 75-85 °С
Правильный ответ: 3.
\
40. Какое брожение приводит к порче молока и молочных продуктов?
1. молочнокислое
2. маслянокислое
3. пропионовокислое
4. спиртовое
Правильный ответ: 2.

41. Содержание белка в молоке может находиться в пределах ... .
1. 0,5 - 1,5 %
2. 2,0 - 4,5 %
3. 5,0 - 7,0 %
4. 10,0 - 20,0 %
Правильный ответ: 2.

42. По показанию плотности судят ... .
1. о свежести молока
2. о натуральности молока
3. о содержании белка
4. вязкости молока
Правильный ответ: 2.

43. Виды классификации сыров:
1. технологическая
2. сельскохозяйственная
3. товароведная
4. медицинская
Правильный ответ: 1, 3.

44. Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров являются:
1. видовой состав микрофлоры сыра, температура второго нагревания
2. содержание соли в сыре, температура созревания
3. форма сыра
4. масса сырной головки
Правильный ответ: 1, 2.

45. К твердым сычужным сырам с высокой температурой второго нагревания относятся сыры:
1. советский
2. костромской
3. швейцарский

4. алтайский
Правильный ответ: 1, 3,4.

46. Признаками нормального созревания сыра советского в бродильной камере являются:
1. незначительный подъем верхнего и нижнего полотен
2. характерный звук при простукивании
3. белый цвет сыра
4. мажущаяся консистенция
Правильный ответ: 1, 2.

47. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:
1. на сладко-сливочное
2. кисло-сливочное
3. медовое
4. шоколадное
Правильный ответ: 1, 2.

48. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют:
1. на несоленое
2. соленое
3. сладкое
4. кислое
Правильный ответ: 1, 2.

49. Масло изготовляют в следующем ассортименте:
1. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Традиционное
2. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Любительское
3. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Крестьянское
4. домашнее, фермерское, промышленное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. К реализации не допускается масло, получившее … .
1. общую оценку менее 11 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов,
2. за консистенцию менее трех баллов,
3. за цвет менее одного балла,
4. за упаковку и маркировку менее двух баллов,
Правильный ответ: 1, 2, 3,4.

51. Реализации не подлежит масло, имеющее:
1. вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, не растворившуюся соль и излишне соленый в соленом масле
2. консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,70
3. цвет – неоднородный
4. упаковку и маркировку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Рекомендуемые условия хранения масла:
1. режим I: температура воздуха - (3±2)°C, относительная влажность воздуха - не более 90%;
2. режим II: температура воздуха - минус (6±3)°C, относительная влажность воздуха - не более 90%;
3. режим III: температура воздуха - минус (16±2)°C, относительная влажность воздуха - не более 90%.
4. режим IV: температура воздуха - комнатная, относительная влажность воздуха - не влияет.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:
1. на сыры из коровьего молока;
2. сыры из овечьего и козьего молока;
3. сыры из смеси овечьего и коровьего молока;
4. сыры из смеси козьего и коровьего молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:
1. на сыры без вкусовых компонентов
2. сыры с вкусовыми компонентами
3. сыры с добавлением соли
4. сыры с добавлением хлорида кальция
Правильный ответ: 1, 2.

55. Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют:
1. на сыры без копчения
2. сыры копченые
3. сыры с перцем
4. сыры с солью
Правильный ответ: 1, 2.

56. Функционально необходимые компоненты для производства сыров:
1. закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по ГОСТ 34372 и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта
2. препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие по ГОСТ 34353 и жидкие, а также микробного происхождения по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта
3. соль
4. вода
Правильный ответ: 1, 2.

57. Технологические вспомогательные средства для производства сыров:
1. кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой промышленности
2. вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

3. закваска
4. фермент

58. Вкусовые компоненты для производства сыров:
1. сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа; белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака; чеснок, репчатый лук по ГОСТ 32065 и др.;
2. зелень сушеная базилика и орегано;
4. паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока
4. вкусовые компоненты на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2, 3.

59. Сыры, реализуемые в жидкости, упаковывают:
1. в полимерные емкости для пищевых продуктов
2. многослойные пакеты из полимерных материалов
3. в жестяную банку
4. в емкости на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2.

60. В сыре определяют следующие микробиологические показатели:
1. бактерии группы кишечных палочек – по ГОСТ 32901
2. Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347
3. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659
4. Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

61. В сыре определяют содержание следующих токсичных элементов:
1. свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
2. кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
3. мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628
4. ртути – по ГОСТ 26927
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры хранят:
1. при температуре от минус 4 до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 до 90% включительно
2. при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85% включительно.
3. при комнатной температуре
4. при условиях на усмотрение производителя и продавца.
Правильный ответ: 1, 2.

63. К реализации не допускаются … .
1. сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 10 баллов,
2. сыры, получившие оценку по вкусу, запаху и консистенции менее 15 баллов, 3. сыры, получившие общую оценку менее 25 баллов
3. сыры, не понравившиеся покупателю
Правильный ответ: 1, 2, 3.

64. К реализации не допускаются … .

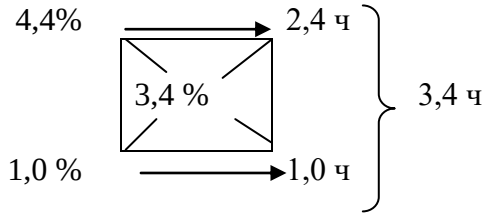
1. сыры с прогорклым, гнилостным, металлическим и выраженным осаленным, тухлым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений
2. сыры расплывшиеся (потерявшие форму) и во вздутой упаковке, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности сыра посторонней плесени и других микроорганизмов
3. сыры, не понравившиеся покупателю по органолептическим показателям
4. сыры, не понравившиеся покупателю по внешнему виду
Правильный ответ: 1, 2.

65. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 35,3 кг сырого молока и 14,7 кг маложирного молока
2. 25 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
3. 15 кг сырого молока и 35 кг маложирного молока
4. 40 кг сырого молока и 10 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖнсм = 3,4 %
Мнсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет Х %
Х = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
50 кг составляет 100 %
Х кг составляет 70,59 %
Х = 50 × 70,59 : 100 = 35,3 кг (сырого молока)
50 – 35,3 = 14,7 кг (маложирного молока)

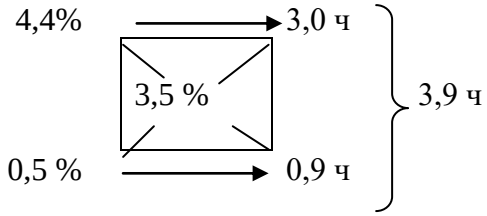
Ответ. Для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 35,3 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 14,7 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

66. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 46,15 кг сырого молока и 13,85 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 15 кг сырого молока и 45 кг обезжиренного молока
4. 45 кг сырого молока и 15 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет Х %
Х = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
Х кг составляет 76,92 %
Х = 60 × 76,92 : 100 = 46,15 кг (сырого молока)
60 – 46,15 = 13,85 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 46,15 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 13,85 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

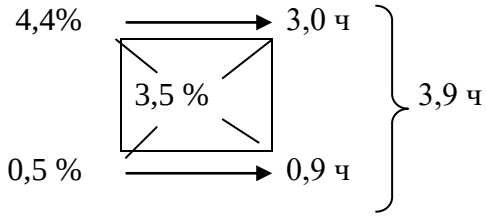
67. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 53,84 кг сырого молока и 16,16 кг обезжиренного молока
2. 35 кг сырого молока и 35 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
4. 60 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока

Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 70 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет X %
X = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
70 кг составляет 100 %
X кг составляет 76,92 %
X = 70 × 76,92 : 100 = 53,84 кг (сырого молока)
70 – 53,84 = 16,16 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 53,84 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 16,16 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

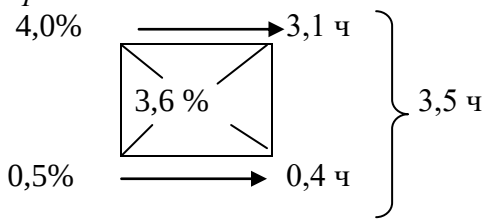
68. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,0 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 53,16 кг сырого молока и 6,86 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,0 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг

Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,5 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет Х %
Х = 3,1 × 100 : 3,5 = 88,57 % (сырого молока)
100 – 88,57 = 11,43 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
Х кг составляет 88,57 %
Х = 60 × 88,57 : 100 = 53,14 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 6,86 кг (обезжиренного молока)

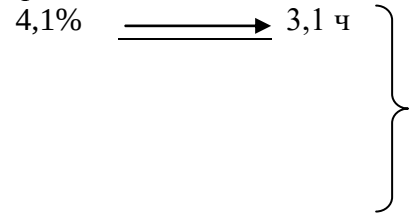
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 53,14 кг сырого молока МДЖ 4,0% и 6,86 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

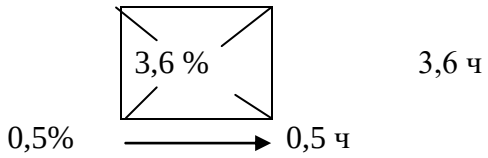
69. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,1 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 51,67 кг сырого молока и 8,33 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,1 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.





Второе действие.
3,6 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,6 = 86,11 % (сырого молока)
100 – 86,11 = 13,89 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 86,11 %
X = 60 × 86,11 : 100 = 51,67 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 8,33 кг (обезжиренного молока)

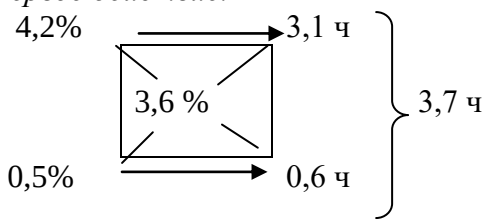
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 51,67 кг сырого молока МДЖ 4,1% и 8,33 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

70. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,2 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 50,27 кг сырого молока и 9,73 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,7 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %

X = 3,1 × 100 : 3,7 = 83,78 % (сырого молока)
100 – 83,78 = 16,22 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 83,78 %
X = 60 × 83,78 : 100 = 50,27 кг (сырого молока)
60 – 50,27 = 9,73 кг (обезжиренного молока)

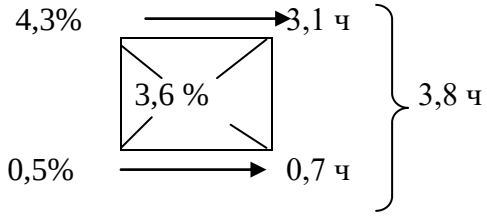
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 50,27 кг сырого молока МДЖ 4,2% и 9,73 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

71. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,3 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 48,95 кг сырого молока и 11,05 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,3 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,8 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,8 = 81,58 % (сырого молока)
100 – 81,58 = 18,42 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 81,58 %
X = 60 × 81,58 : 100 = 48,95 кг (сырого молока)
60 – 48,95 = 11,05 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 48,95 кг сырого молока МДЖ 4,3% и 11,05 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

1. Сыры с высокой температурой второго нагревания имеют характерный вкус:
1. кисломолочный
2. кормовой
3. сладковато - пряный
4. остро - соленый
Правильный ответ: 3.

2. Температура второго нагревания для сыра советского:
1. 38-42 ºС
2. 34-36 ºС
3. 20-25 ºС
4. 52-55 ºС
Правильный ответ: 3.

3. Сыр советский формуют:
1. из пласта
2. насыпью
3. выкладыванием необработанного сгустка
4. наливая
Правильный ответ: 1.

4. Для сыров голландского, костромского процент вносимой закваски:
1. 3- 5%
2. 0,1-0,3%
3. 0,5-1%
4. 5-10%
Правильный ответ: 3.

5. Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи имеют вкус … .
1. сладковатый
2. кислый
3. слегка аммиачный
4. горький
Правильный ответ: 3.

6. Сырная слизь на поверхности сыра появляется … .
1. через месяц
2. через 5-8 суток после посолки
3. в конце созревания
4. перед посолкой
Правильный ответ: 2.

7. Все мягкие сыры имеют повышенную массовую долю … .
1. влаги
2. соли
3. белка
4. жира

Правильный ответ: 1.

8. Мягкий сыр, созревающий при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени, развивающейся внутри сыра это … .
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 3.

9. Обработка сырного сгустка и зерна короче для сыров:
1. твердых с низкой температурой второго нагревания
2. твердых с высокой температурой второго нагревания
3. мягких
4. полутвердых
Правильный ответ: 3.

10. При производстве мягких сыров не производят операцию:
1. самопрессование
2. прессование
3. посолку сыра
4. обработку сгустка
Правильный ответ: 2.

11. Смесь на сыр адыгейский пастеризуют при температуре:
1. 70-72 ºС
2. 130-150 ºС
3. 93-95 ºС
4. 63-65 ºС
Правильный ответ: 3.

12. При производстве сыра адыгейского применяют:
1. хлористый кальций
2. культуру плесени
3. сычужный фермент
4. кислую сыворотку
Правильный ответ: 4.

13. К рассольным сырам относятся:
1. адыгейский
2. брынза
3. рокфор
4. костромской
Правильный ответ: 2.

14. Рассольные сыры солятся и созревают в … .
1. рассоле
2. сыворотке
4. воде
5. молоке
Правильный ответ: 1.

15. Рассольные сыры имеют повышенную массовую долю:
1. жира
2. соли
3. нитратов
4. белка
Правильный ответ: 2.

16. Рассол для посолки рассольных сыров готовят на
1. пастеризованном обезжиренном молоке
2. сыром цельном молоке
3. пастеризованной воде
4. пастеризованном молоке
Правильный ответ: 3.

17. Головки сыра в рассоле в первые дни посолки размещают в
1. 1 ряд
2. 3-4 ряда
3. 5-6 рядов
4. 2-3 ряда
Правильный ответ: 1.

18. Выступающую из рассола поверхность сыра покрывают ... .
1. серпянкой
2. грузом
3. другой головкой сыра
4. пленкой
Правильный ответ: 1.

19. Температура рассола в солильном бассейне должна быть
1. 2-4 ºС
2. 8-12 ºС
3. 15-20 ºС
4. 20±2 ºС
Правильный ответ: 2.

20. После достижения содержания соли в сыре (3,5-4%) концентрация рассола в бассейне недолжна превышать
1. 18%
2 .20%
3. 50%
4. 90%
Правильный ответ: 1.

21. Чрезмерное уплотнение поверхности сыра указывает на … рассола.
1. недостаточную концентрацию
2. пониженную кислотность
3. высокую концентрацию
4. повышенную кислотность
Правильный ответ: 2.

22. Кислотность кислосывороточного рассола должна быть не выше
1. 10 ºТ

2. 35 ºТ
3. 70 ºТ
4. 90 ºТ
Правильный ответ: 3.

23. Для улучшения качества рассольных сыров рекомендуется применять … .
1. солеустойчивые закваски
2. бактериофаги
3. микрофлору сырной слизи
4. плесень
Правильный ответ: 1.

24. Массовая доля жира в сухом веществе сыра брынза не менее … .
1. 50%
2. 45%
3. 40%
4. 10 %
Правильный ответ: 3.

25. Срок созревания сыра брынза не менее … .
1. 20 минут
2. 20 часов
3. 20 суток
4. 20 месяцев
Правильный ответ: 3.

26. Сыры при производстве плавленых сыров подбирают:
1. по цвету
2. по консистенции
3. по степени зрелости и кислотности
4. по массе
Правильный ответ: 3.

27. Назовите технологические операции припроизводства плавленых сыров:
1: подбор и подготовка сырья, составление смеси
2: плавление, фасование и охлаждение
3: упаковывание и хранение
4. все перечисленные операции
Правильный ответ: 4.

28. Важную роль в плавлении сырной массы играет:
1. сычужный фермент
2. соль-плавитель
3. закваска
4. хлорид кальция
Правильный ответ: 2.

29. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания относятся … .
1. брынза
2. костромской
3. голландский
4. пошехонский

Правильный ответ: 2, 3, 4

30. Особенностями технологии сыров с низкой температурой второго нагревания являются … .
1. использование заквасок в основном на мезофильных молочнокислых стрептококках
2. температура второго нагревания 38-42ºС
3. влажность сыров после прессования 43-48%
4. наличие бродильной камеры с температурой 20-25 ºС при созревании сыров
Правильный ответ: 1, 2. 3.

31. К твердым сырам с низкой температурой второго нагревания пониженной жирности относят сыры … .
1. литовский
2. прибалтийский
3. адыгейский
4. российский
Правильный ответ: 1, 2.

32. Особенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

34. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

35. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский

3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

37. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

38. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

39. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

40. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

41. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

42. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

43. Определите массу 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p}$.
1. 3084,0 кг
2. 308,40 кг
3. 30,84 кг

4. 3,0840 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м$ = 3000 л
$\underline{\rho_м = 1028 \text{ кг/м}^3}$
Мм - ?

Решение.
$\text{Мм} = \boldsymbol{v \times p = 3000} \text{ л} \times \mathbf{1028}\frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = \mathbf{3084,0} \text{ кг}$
Ответ. Масса 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 составляет 3084 кг.

44. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

45. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 6000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 186 кг
2. 1,86 кг
3. 18,6 кг
4. 1860 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 6000 кг
$\underline{\text{МДБ} = 3,1\ \%}$
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 6000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$\text{Х} = \frac{\mathbf{6000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{186,0} \text{ кг}$
Ответ. Из 6000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 186,0 кг белка.

46. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 100 г молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 22,5 ккал
2. 94,14 кДж
3. 100 ккал
4. 100 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 100 г.
МДЖ = 2,5 %

ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

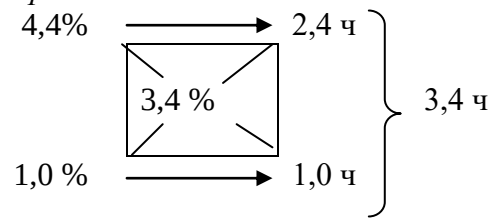
Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что массовая доля жира в молоке составляет 2,5 %, т.е. в 100 г. молока содержится 2,5 г жира.
Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 2,5 г × 9 = 22,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
2 вариант решения.
Энергетическую ценность 100 г питьевого молока по жиру находим одним действием:
2,5 г жира × 9 ккал = 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
Ответ. Энергетическая ценность 100 г молока по жиру составляет 94,14 кДж.

47.Для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 70,59 кг сырого молока и 29,41 кг маложирного молока
2. 50 кг сырого молока и 50 кг маложирного молока
3. 25 кг сырого молока и 75 кг маложирного молока
4. 75 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет Х %
Х = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
100 кг составляет 100 %
Х кг составляет 70,59 %

X = 100 × 70,59 : 100 = 70,59 кг (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 кг (маложирного молока)

Ответ. Для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 70,59 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 29,41 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

1. Оборудование для приготовления сырной массы.
1. сыродельная ванна
2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. бактофуга
Правильный ответ: 1.

2. Оборудование, предназначенное для создания материнских заквасок из чистых молочнокислых бактерий.
1. заквасочный танк

2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. сыродельная ванна
Правильный ответ: 1.

3. Какими приборами измеряют активную кислотность среды.
1. pH метры
2. ареометры
3. рефрактометры
4. термометры
Правильный ответ: 1.

4. На каком оборудовании молоко доводится до стандартных норм по содержанию жира.
1. пастеризаторе
2. сепараторах-сливкоотделителях
3. гомогенизаторе
4. охладителе
Правильный ответ: 2.

5. При помощи чего оборудование для изготовления сыра механического типа перемешивает сырье.
1. воздуха
2. воды
3. ножей
4. закваски
Правильный ответ: 3.

6. Что используют для удаления сыворотки и повышения плотности массы сыра.
1. пресс
2. посол
3. отстаивание
4. выдержку
Правильный ответ: 1.

7. Сыропригодность молока зависит от содержания в молоке ... .
1. белка и жира
2. жира и витаминов
3. ферментов и минеральных веществ
4. витаминов и молочного сахара
Правильный ответ: 3.

8. Какой из перечисленных продуктов относят к молочным консервам?
1. пастеризованное молоко
2. сухое молоко
3. творог
4. сыр
Правильный ответ: 2.

9. Минимальное количество молочного жира содержится в масле.
1. бутербродном
2. крестьянском
3. вологодском
4. топленом
Правильный ответ: 1.

10. Какой из перечисленных сыров относят к рассольным?
1. Голландский
2. советский
3. брынза
4. чеддер
Правильный ответ: 3.

11. Какие операции осуществляются в термостате при выработке кисломолочных напитков?
1. сквашивание
2. заквашивание и сквашивание
3. нормализация, заквашивание и сквашивание
4. заквашивание, сквашивание и нормализация
Правильный ответ: 1.

12. Витаминизированное молоко вырабатывают с добавлением витамина ... .
1. А
2. Д
3. B_{12}
4. С
Правильный ответ: 4.

13. Гомогенизация используется при производстве … .
1. ттворога
2. нежирного кефира
3. кумыса
4. ряженки
Правильный ответ: 4.

14. К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ... .
1. йогурт

2. варенец
3. кефир
4. мечниковскую простоквашу
Правильный ответ: 3.

15. Температура сквашивания кефира составляет ... .
1. 15 - 20 °С
2. 20 - 25 °С
3. 25 - 30 °С
4. 30 - 32 °С
Правильный ответ: 2.

16. Какой минимальный показатель плотности установлен ГОСТом 52054-2003 на молоко коровье сырое?
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

17. Каков путь молока в сепараторе?
1. поплавковая камера, барабан, молокоприемник
2. молокоприемник, поплавковая камера, барабан
3. молокоприемник, приемные рожки, барабан
4. приемные рожки, поплавковая камера, барабан
Правильный ответ: 2.

18. Какой процент жира допускается в обезжиренном молоке?
1. 0,05
2. 0,10
3. 0,20
4. 0,25
Правильный ответ: 1.

19. Какая оптимальная температура и кислотность сепарируемого молока?
1. 20 °С, 18 - 19 °Т
2. 25 °С, 20 - 21 °Т
3. 30 °С, 18 - 19 °Т
4. 40 °С, 16 - 18 °Т
Правильный ответ: 4.

20. Какова температура (°С) пастеризации сливок при производстве сладкосливочного масла?
1. 70-75
2. 75-80
3. 80-85
4. 90-95
Правильный ответ: 2.

21. Какой фермент используется при производстве сыра?
1. пероксидаза
2. сычужный фермент

3. каталаза
4. липаза
Правильный ответ: 2.

22. Согласно ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия» цвет сырого молока должен быть:
1. с желтоватым оттенком
2. белым оттенком
3. с голубым оттенком
4. с красноватым оттенком
Правильный ответ: 1.

23. Молоко, предназначенное для выработки сычужных сыров должно иметь плотность:
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

24. Сливки – это .... .
1. белковый концентрат
2. сконцентрированная белковая часть молока
3. концентрированная жировая часть молока
4. сконцентрированный кисломолочный продукт
Правильный ответ: 3.

25. Какой кисломолочный напиток вырабатывают только термостатным способом
1. простоквашу
2. кефир
3. ряженку
4. йогурт
Правильный ответ: 1.

26. Выделите основной элемент оборудования для охлаждения молока
1. фильтр
2. пластинчатый теплообменник
3. барабан
4. водоподогреватель
Правильный ответ: 2.

27. В каких случаях производят отбор средних проб молока для анализов?
1. при заболевании коров
2. перед отправкой молока на перерабатывающие предприятия
3. для характеристики молока в целом по молочному стаду
4. при производстве молочных продуктов на перерабатывающих предприятиях
Правильный ответ: 2.

29. Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта?
1. до 4 млн.
2. до 1 млн.
3. до 20 млн.
4. до 300 тыс.

Правильный ответ: 4.

30 . Межгосударственный стандарт ГОСТ 34356-2017 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия» распространяется на сыры … .
1. с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее - сыры), изготовляемые из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки
2. рассольные
3. мягкие
4. плавленые
Правильный ответ: 1.

31. Процесс глубокой деминерализации белка молока и/или сырной массы под действием молочной и других органических кислот, продуцируемых микрофлорой бактериальной закваски и/или вносимых в молочную смесь – это … .
1. чеддеризация
2. сквашивание
4. созревание
5. заквашивание
Правильный ответ: 1.

32. Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели сыров, которые являются их составной частью и используются при их изготовлении – это … .
1. вкусовые компоненты
2. дополнительные компоненты
3. необходимые компоненты
4. сырые компоненты
Правильный ответ: 1.

33. Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее … .
1. 24 ч.
2. 48 ч.
3. 12 ч.
4. 96 ч.
Правильный ответ: 1.

34. В сыре Сулугуни массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 45,0±1,6 %
2. 40,0±1,6 %
3. 35,0±1,6 %
4. 10,0±1,6 %
Правильный ответ: 1.

35. В сыре Сулугуни массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 1,0-3,0 %
2. 2,0-5,0 %
3. 3,0-6,0 %
4. 10-12 %

Правильный ответ: 1.

36. В сыре Сулугуни массовая доля вкусовых компонентов в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 0,1-1,0 %
2. 2-3 %
3. 3-4 %
4. 5-6 %
Правильный ответ: 1.

37. В сыре Сулугуни жировая фаза сыров должна содержать только … .
1. молочный жир коровьего (козьего, овечьего) молока
2. растительные жиры
3. пальмовое масло
4. животные жиры
Правильный ответ: 1.

38. Термин «дата выработки» соответствует определению:
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
2. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
Правильный ответ: 1.

39. Термин «возраст сыра» соответствует определению:
1. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
Правильный ответ: 1.

39. Термин «сыр с низкой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 1.

40. Термин «сыр с высокой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С

3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 2.

41. Сыры полутвердые с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов … .
1. к реализации не подлежат
2. подлежат реализации
3. подлежат к дальней шей переработке
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1.

42. Сыр Российский выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее … :
1. 30
2. 60
3. 90
4. 120
Правильный ответ: 2.

43. Не подлежит переработке на сыр молоко … .
1. не соответствующее сенсорным требованиям (с запахом химикатов и нефтепродуктов; с прогорклым затхлым привкусом; с выраженным запахом и вкусом лука, чеснока, полыни)
2. получаемое в хозяйствах, неблагополучных по бруцеллезу, туберкулезу, ящуру, листериозу и сальмонеллезу; получаемое от коров в первые семь дней лактации (молозиво) и последние десять дней лактации (стародойное)
3. содержащее более 500 тыс. соматических клеток в 1 $см^3$; с наличием веществ, ингибирующих рост молочнокислых микроорганизмов (остатков моющих и дезинфицирующих средств, химических консервантов, антибиотиков и других лекарственных средств защиты животных и растений)
4. с добавлением веществ, фальсифицирующих химический состав и физико-химические свойства молока, в том числе нейтрализующих
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

44. Для выработки сыров применяется следующее сырье и препараты … .
1. молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
2. сливки и обезжиренное молоко, полученное из коровьего молока соответствующие требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
3. масса белковая из подсырной сыворотки (белки сывороточные) с массовой долей сухих веществ 20%; сливки из сыворотки (подсырные); пахта-сырьё, полученная при производстве сладкосливочного масла
4. препараты бактериальные (закваски) и биологические, молокосвертывающие и другие ферментные препараты, разрешенные к применению в сыроделии Министерством

Здравоохранения Российской Федерации
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Для выработки сыров применяется следующие основные материалы … .
1. соль поваренная пищевая – по ГОСТ 13830 – 84, не ниже I сорта, молотая, нейодированная; для посолки в зерне не ниже сорта «Экстра»
2. натрий азотнокислый – по ГОСТ 4168 – 79 (или ТУ 6-09-1516 – 78), или калий азотнокислый – по ГОСТ 4217 – 77, или селитра калиевая техническая – по ГОСТ 19790 – 74, марки А, Б, В высшей категории качества
3. кальций хлористый технический – по ГОСТ 450 – 77, не ниже I сорта, или кальций хлористый – по ТУ 6-09-4711 – 81, или кальций хлористый двуводный – по ГОСТ 4161 – 77 (или ТУ 6-09-5077 – 83.; водорода перекись – по ГОСТ 10929 – 76
4. вода питьевая – ГОСТ 2874 – 82 (или ГОСТ Р 51232 – 99 или СанПиН 2.1.4.1074 – 01.; составы для покрытия поверхности сыров, полимерные пленки, разрешенные к применению в сыроделии Министерством здравоохранения РФ для этих целей
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. Для производства сыра наиболее существенными требованиями к качеству молока являются следующие … .
1. отсутствие антибиотиков, остатков лечебных препаратов и средств защиты растений
2. нормальные сычужная свертываемость и кислотность молока
3. незначительное количество маслянокислых бактерий
4. химическая и микробиологическая стабильность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

47. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая консистенция
2. творожистая консистенция
3. бродящая консистенция
4. мыльная консистенция
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока
1. кислотности молока
2. длительности хранения
3. температуры охлаждения
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 2, 3.

49. Укажите режимы пастеризации молока и сливок
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация,
3. охлаждение, заквашивание, сквашивание
4. охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

51. Какими свойствами обладает белок молока – казеин
1. свертывается под действием сычужного фермента
2. свертывается под действием молочной кислоты
3. не растворим в воде
4. не свертывается при нагревании
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Укажите свойства сывороточных белков молока
1. не свертываются под действием сычужного фермента
2. растворимы в воде
3. свертываются при нагревании
4. свертываются под действием сычужного фермента
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054-2003
1. высший
2. первый
3. второй
4. несортовое молоко
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Укажите способы стерилизации молока
1. химический
2. механический
3. электрический
4. тепловой
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

55. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

56. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация
3. заквашивание, розлив
4. сквашивание, охлаждение, созревание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

57. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. фасование, упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

58. Какие кисломолочные продукты вырабатывают термостатным и резервуарным способами
1. кефир
2. ряженку
3. йогурт
4. кумыс
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

59. По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира
1. цвет
2. консистенция
3. температура плавления
4. содержание холестерина
Правильный ответ: 1, 2, 3.

60. Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры:
1. с низкой температурой второго нагревания
2. с высокой температурой второго нагревания
3. со средней температурой второго нагревания
4. с горячей температурой второго нагревания
Правильный ответ: 1, 2.

61. Сыры с низкой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Российский, Голландский
2. Костромской, Ярославский
3. Эстонский, Степной
4. Угличский, Латвийский
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры с высокой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Советский
2. Швейцарский
3. Алтайский
4. Адыгейский
Правильный ответ: 1, 2, 3.

63. Сыры полутвердые, получившие оценку по вкусу и запаху менее 34 баллов или общую оценку менее 75 баллов, а также не соответствующие требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» по форме, размерам, массе и физико-химическим показателям … .
1. к реализации не допускаются
2. подлежат дальнейшей переработке
3. подлежат к реализации
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1, 2.

64. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров?

1. в магазине и на складе
2. условия хранения сыра в магазине и на складе не нарушены
3. в магазине условия хранения сыра не нарушены
4. на складе условия хранения сыра не нарушены
Правильный ответ: 1.
Ответ: Рекомендуемые условия хранения сыров: температура 0 - +5ºС, влажность 75-85%.

65. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?
1. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия в магазине
2. при хранении сыров при минусовой температуре происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов
на складе
3. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности изменения не происходят
4. при хранении сыров при минусовой температуре изменения не происходят
Правильный ответ: 1, 2.

66. Дайте заключение о качестве по органолептическим показателям сыра Дорогобужского, имеющего ровную, тонкую парафинированную корку, слегка острый вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию. Содержание жира 48%, тесто ровное без глазков.
1. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.
2. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует первому сорту.
3. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует второму сорту.
4. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует третьему сорту.
Правильный ответ: 1.

Ответ: Качество определяем по межгосударственному стандарту ГОСТ 7616-85 «Сыры сычужные твердые. Технические условия». При органолептической оценке качества применяем 100 балльную систему, где на вкус и запах – 45 баллов, консистенция – 25 баллов, рисунок - 8 (10) баллов, цвет теста - 5 баллов, внешний вид - 10 баллов, упаковка и маркировка - 5 баллов. В соответствии таблицы балльной оценки суммируем количество баллов и по сумме баллов делаем заключение о сорте сыра.
Сыр Дорогобужский по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.

67. В магазин поступила партия сыра, при приемке установлено, что у одной коробки отсутствует маркировка, при вскрытии установлено: масса головки 3 кг, при органолептической оценке качества выявлено: ровная поверхность, тонкий слой желтой сырной плесени, тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе видно плесень сине-зеленого цвета. Определить вид сыра? Дайте товароведную характеристику вида сыра.

1. сыр Рокфор
2. сыр Качотта
3. сыр Сулугуни
4. сыр Российский
Правильный ответ: 1.

Ответ: Установлено – это сыры типа Рокфор. Сыры готовят из овечьего или коровьего молока под действием зеленой плесени внутри сырного теста. Зеленая плесень способствует обогащению вкуса сыра. Срок созревания – 1,5 месяца. Чем больше плесени, тем выше качество сыра. Вкус острый перечный, аромат специфический. Консистенция нежная, слегка крошливая.
Ассортимент - сыры Рокфор и Дорблю.

68. Определите, какое количество молока сырого массовой долей жира 3,8% и обезжиренное молоко массовой долей жира 0,05% необходимо для производства 3000 кг питьевого пастеризованного молока массовой долей жира 2,5%.
1. 1959 кг сырого молока и 1041 кг обезжиренного молока
2. 1500 кг сырого молока и 1500 кг обезжиренного молока
3. 2000 кг сырого молока и 1000 кг обезжиренного молока
4. 1000 кг сырого молока и 2000 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 3,8 %
МДЖом = 0,05 %
МДЖнм = 2,5%
Мнм = 3000 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Теоретические сведения

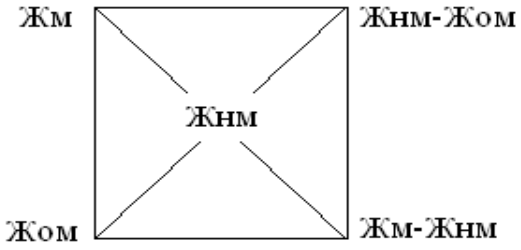
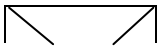
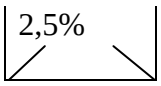


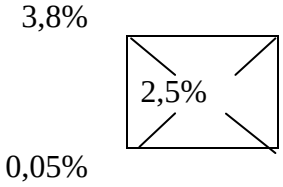
Рисунок. Расчетный квадрат Пирсона
где Жнм – жирность нормализованного молока (продукция, которую необходимо получить), Жм – жирность молока (сырьё с максимальной жирностью), Жом – жирность обезжиренного молока (сырьё с минимальной жирностью).

Решение.
Первое действие.
Чертим квадрат. В центре квадрата пишем МДЖ продукции, которую мы должны приготовить для реализации. В нашем примере – 2,5 %



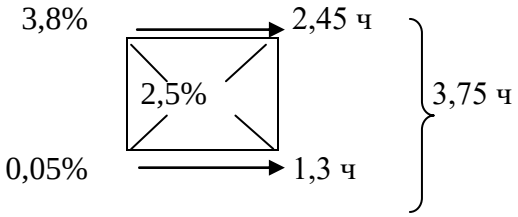


В левом верхнее углу МДЖ – сырья с максимальной жирностью (3,8 %).
В левом нижнем углу МДЖ – сырья с минимальной жирностью (0,05 %).



По диагонали находим разницу, от большего отнимаем меньшее, что составляет количество частей используемого сырья.
3,8-2,5=1,3 частей надо брать молока с МДЖ 3,8 %
2,5-0,05=2,45 частей надо брать обезжиренного молока с МДЖ 0,5 %.

Определить общее количество частей: 1,3+2,45=3,75 частей, что составит 100 % сырья, которое мы должны использовать для производства питьевого молока МДЖ 2,5%.



Второе действие.
Определяем количество сырого и обезжиренного молока в процентах:
3,75 частей составляет 100 %
2,45 частей составляет Х %
Х = 2,45 × 100 : 3,75 = 65,3 % (сырого молока МДЖ 3,8 %)
100 % - 65,3 % = 34,7 % (обезжиренного молока МДЖ 0,05 %)

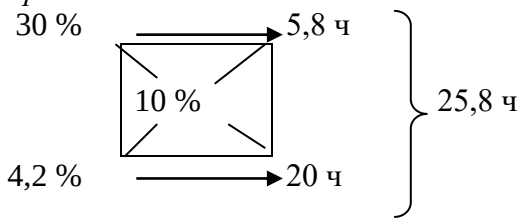
Третье действие.
Проценты переводим в кг.:
По условии задачи
3000 кг составляет 100 %
Х кг составляет 65,3 %
Х = 3000 × 65,3 : 100 = 1959 кг (сырого молока МДЖ 3,8 %)
3000 - 1959 = 1041 кг (обезжиренного молока МДЖ 0,05%)
Ответ. Для производства 3000 кг питьевого пастеризованного нормализованного молока МДЖ 2,5 % необходимо 1959 кг сырого молока МДЖ 3,8 % и 1041 кг обезжиренного молока МДЖ 0,05 %.

69. На молокозаводе имеются молоко сырое и сливки массовой долей жира 4,2 и 30% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10%?
1. 224,8 кг сливок и 775,2 кг сырого молока
2. 500 кг сливок и 500 кг сырого молока
3. 250 кг сливок и 750 кг сырого молока
4. 750 кг сливок и 250 кг сырого молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖсл = 30 %
МДЖнсл = 10 %
Мнсл = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?
Мсл - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
25,8 частей составляет 100 %
5,8 частей составляет Х %
Х = 5,8 × 100 : 25,8 = 22,48 % (сливки сырые)
100 - 22,48 = 77,52 % (сырого молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
Х кг составляет 22,48 %
Х = 1000 × 22,48 : 100 = 224,8 кг (сливки сырые)
1000 – 224,8 = 775,2 кг (сырого молока)

Ответ. Для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10% необходимо 224,8 кг сливки сырые МДЖ 30% и 775,2 кг сырого молока МДЖ 4,2%.

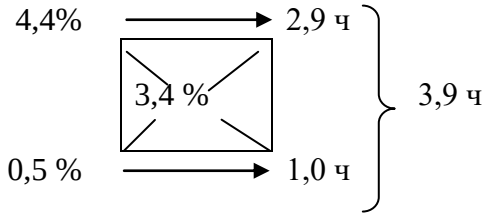
70. Для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 743,6 кг сырого молока и 256,4 кг обезжиренного молока
2. 500 кг сырого молока и 500 кг обезжиренного молока
3. 250 кг сырого молока и 750 кг обезжиренного молока
4. 750 кг сырого молока и 250 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?

Момл - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
2,9 частей составляет X %
X = 2,9 × 100 : 3,9 = 74,36 % (сырого молока)
100 – 74,36 = 25,64 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
X кг составляет 74,36 %
X = 1000 × 74,36 : 100 = 743,6 кг (сырого молока)
1000 – 743,6 = 256,4 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 743,6 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 256,4 кг обезжиренного молока МДЖ 4,2%.

Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °C
2. 6±2 °C
3. 8±2 °C
4. 10±2 °C
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °C
2. 6±2 °C
3. 8±2 °C
4. 10±2 °C
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ
4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?

1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение
3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С
2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом

4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .
1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .
1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»

2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока
1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок
2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов
4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется
3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода
4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира
Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию

3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский

2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А
2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3

Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.
1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3
4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$$\boldsymbol{m = v \times p = 5000} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 5145} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока
4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003

1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках
3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .
1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование
Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .
1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин

Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент
3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения
1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы
3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных
4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это

1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока
3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта
3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока
4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.
Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС

2. 115 ºС
3. 130 ºС
4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока
2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра
Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.

1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость
2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания
2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация

Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция
2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,8}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,76}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.
В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,0}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,6}\ \text{кг}$$

Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3 соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С
4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени
3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток
2. 300 суток
3. 305 суток
4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко
2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного
4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет

1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций
3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций
Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?
1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%
4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл
2. 100-150 мл
3. 250-500 мл
4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.
1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0
4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин

2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон
Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %
4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими
2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока

4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом
1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию
Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией

Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко
1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/см^3
3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .

1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13
3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11
Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы

3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок
Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %
2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %

Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г
2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.

$$X = \frac{\mathbf{5500 \times 3,6}}{\mathbf{100}} = \mathbf{198,0}\ \text{кг}$$

Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%
Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1{,}027 \times 4{,}2}{3{,}8} = 3689{,}09кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг
МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3{,}5}{3{,}4} = 3602{,}94кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1{,}028 \times 4{,}1}{3{,}6} = 11707{,}77кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.
В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,7}}{\mathbf{100}} = \mathbf{1,11}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 0,56 кг
2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,93}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .
1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного

3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5
2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка

3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .
1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках,

без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения
2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание

2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление
Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.
Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая

4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны
1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности
1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция
2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг
2. 2,10 кг
3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{210}\ \text{кг}$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг
2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 100}\ \text{л} \times \mathbf{1031}\frac{\text{кг}}{\text{м}^\mathbf{3}} = \mathbf{103,1}\ \text{кг}$$
Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.
$\rho_м$ = 1031 кг/м^3
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 2000} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 2062} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.
1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\rho_м$ = 29°А = 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 250} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 257,25} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 250 л молока плотностью 29°А составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг
4. 1100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$\boldsymbol{m = v \times p = 1000} \text{ л} \times \boldsymbol{1030 \frac{кг}{м^3} = 1030} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии производства мясных продуктов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Дайте определение термину «мясо»:
1. это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
2. это мышечная ткань без костей
3. это мышечная и жировая ткань с костями
4. это соединительная и мышечная ткань с костями
Правильный ответ: 1.

2. Каковы признаки экссудативного мяса:
1. старое, жесткое, коричневое

2. темное, твердое, сухое
3. бледное, мягкое, водянистое
4. серо-розовое, эластичное, сочное
Правильный ответ: 2.

3. Как называется главный углевод мышечной ткани:
1. сахароза
2. глюкоза
3. мальтоза
4. гликоген
Правильный ответ: 4.

4. Каковы оптимальные значения pH среды для образования NO-Mb в мышечной ткани (при посол в рассоле):
1. 5,0...5,5
2. 4,5...5,0
3. 6,0...6,5
4. 8,5...9,5
Правильный ответ: 3.

5. Каковы признаки мяса с DFD:
1. очень старое, жесткое, коричневое
2. темное, твердое, сухое
3. бледное, мягкое, водянистое
4. серо-розовое, эластичное, сочное
Правильный ответ: 2.

6. Самое большое содержание влаги в:
1. фаршированных колбасах
2. варено-копченых
3. вареных
4. в п/копченых
Правильный ответ: 3.

7. Какой должна быть остаточная доля содержания мякотной части на костях:
1. не более 10%
2. не более 8%
3. не более 5%
4. не более 15%
Правильный ответ: 2.

8. При обработке мясного сырья на куттере в первую очередь загружают в чашу:
1. полужирную свинину
2. шпик
3. говядину
4. конину
Правильный ответ: 3.

9. Фосфаты при куттировании добавляют в куттер:
1. в начальной стадии перемешивания и измельчения
2. на последней стадии куттирования
3. они уже добавлены при посоле мяса и его созревании

4. не добавляют
Правильный ответ: 1.

10. При обработке фарша (перемешивании, измельчении) на сырокопченые и сыровяленные колбасы:
1. добавляют в фарш воду
2. добавляют 10-15% снега
3. воду не добавляют
4. добавляют 10-15% чешуйчатого льда
Правильный ответ: 3.

11. В каких случаях при приготовлении колбасных изделий в рецептуре используется хлорид кальция:
1. если нужно заменить хлорид натрия
2. если в рецептуре используются растительные белковые компоненты
3. если в рецептуре используется плазма крови или цельная кровь
4. если используется в рецептуре казеинат натрия
Правильный ответ: 3.

12. Штриковка – это:
1. вязка батонов колбас перевязочными материалами
2. прокалывание батонов
3. клипсование батонов клипсами
4. всех перечисленных
Правильный ответ: 2.

13. Операция осадки фарша в батонах не проводится для:
1. вареных колбас
2. ливерных колбас
3. сырокопченых колбас
4. мясных хлебов
Правильный ответ: 2.

14. Обжарка колбасных изделий проводится до температуры в центре батона:
1. до 50°С
2. от 70 до 110°С
3. до 70°С
4. до 90°С
Правильный ответ: 1.

15. Варка всех видов изделий из мяса (колбасных изделий) проводится до температуры в центре батона:
1. 90±2°С
2. 65±2°С
3. 70±2°С
4. 100±2°С
Правильный ответ: 3.

16. В каких видах колбасных изделий нормы энергетической ценности в ккал на единицу продукции наивысшие:
1. в сосисках и сардельках
2. в варено-копченых

3. в полукопченых
4. в сырокопченых
Правильный ответ: 4.

17. У какого белка мяса самая высокая температура денатурации:
1. у миозина
2. у глобулина
3 у эластина
4. у коллагена
Правильный ответ: 4.

18. Как изготовляют фарш для ливерных колбас:
1. холодным или горячим способом
2. только холодным
3. только горячим
4. охлажденном
Правильный ответ: 1.

19. Термическая обработка мясных хлебов (колбасного хлеба) это:
1. варка
2. обжарка и варка
3. запекание
4. сушке
Правильный ответ: 3.

20. Сколько растворяется в 100 частях воды при температуре 20°С частей поваренной соли (насыщенный раствор):
1. 50
2. 36
3. 80
4. 20
Правильный ответ: 2.

21. При посоле какого вида колбас вносят большее количество поваренной соли по рецептуре:
1. вареных
2. сырокопченых и сыровяленных
3. в/копченых сосисок и сарделек
4. кровяных
5. п/копченых сосисок и сарделек
Правильный ответ: 2.

22.Степень прокопченности характеризуется …:
1. йодным числом
2. фенольным числом
3. перекисным числом
4. формальдегидным числом.
Правильный ответ: 2.

23. Что превалирует в химическом составе пищевых технологических добавок каррагинанов:
1. углеводы

2. белок
3. влага
4. липиды
Правильный ответ: 2.

24. Степень ненасыщенности жира определяют …:
1. радоновым числом
2. кислотным числом
3. йодным числом
4. перекисным числом.
Правильный ответ: 3.

25. Какая температура окружающей среды является оптимальной для созревания мяса?:
1. – 100 ˚С
2. 8…100˚С
3. 200˚С
4. 0 … +20 ˚С
Правильный ответ: 3.

26. Тканевые липазы в послеубойный период начинают проявлять большую активность при температурах …:
1. выше 0º С
2. выше 15º С
3. выше 30º С
4. выше 40º С
Правильный ответ: 2.

27. Лучше усваиваются жиры:
1. температура плавления которых ниже температуры тела
2. температура плавления которых выше температуры тела
3. температура плавления которых равна температуре тела
4. всех перечисленных
Правильный ответ: 1.

28. Какой наиболее точный метод определения видовой принадлежности мяса:
1. качественная реакция на гликоген
2. определение температуры плавления, застывания и коэффициент преломления в жире
3. реакция преципитации
4. по отличительным признакам размеров и конфигурации костной ткани животных.
Правильный ответ: 2.

29. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?
1. недавно размороженное
2. свежее мясо
3. парное мясо
4. мороженое мясо, особенно долго хранившееся
Правильный ответ: 4.

30. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?
1. свежего мяса
2. охлажденного мяса

3. размороженного
4. парного мяса
Правильный ответ: 2.

31. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?
1. охлажденное
2. замороженное
3. парное мясо
4. размороженное
Правильный ответ: 3.

32. Какую температуру имеет в толще мышц замороженное мясо:
1. 0 °С
2. 4 °С
3. не выше-8 °С
4. нет правильных вариантов
Правильный ответ: 3.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Что применяют во избежание воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?
1. прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас
2. проводят вакуумирование фарша
3. бракуют
4. осадку
Правильный ответ: 1,2.

2. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами, т.е. подвергают обжарке?
1. для устойчивости к действию микроорганизмов
2. придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки
3. для увеличения сроков хранения и повышения стойкости их окраски
4. для улучшения консистенции
Правильный ответ: 1,2.

3. На какие виды подразделяют искусственные оболочки при изготовлении колбас:
1. белковые
2. целлюлозные
3. синтетические
4. кишечные
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

4. Что используется в качестве посолочного материала для фарша:
1. поваренная соль
2. сахар-песок, глютаминаты
3. аскорбиновая кислота
4. сорбит, ксилит
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. Колбасу коптят дымом, получаемым от сжигания опилок:
1. бука
2. дуба
3. ольхи
4. яблони
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Какие пряности используют при приготовлении сырокопченых колбас:
1. перец черный
2. перец душистый горошек
3. мускатный орех
4. кардамон, тмин, корицу
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Сырьем для пищевых жиров являются:
1. шпик
2. внутренний жир
3. подкожный жир
4. курдючный
Правильный ответ: 1, 2.

8. Копчение осуществляют:
1. холодное
2. горячее
3. ступенчатое
4. многоступенчатое
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. На сколько процентов рекомендуется уменьшать количество воды (бульона), добавляемое в фарш при выработке колбасных изделий во избежание бульонных отеков от установленной нормы, _____%
Правильный ответ: 5-10 %.

2. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)? _____кг
Правильный ответ: 10-35.

3. Длительность процесса посола зависит от степени измельчения и _____.
Правильный ответ: температуры.

4. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- парное, полученное непосредственно после первичной обработки –___°С
Правильный ответ: 35.

5. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- остывшее – не выше __ °С.
Правильный ответ: 12.

6. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- замороженное – не выше - __ °С
Правильный ответ: -8.

7. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- размороженное – __ и выше.
Правильный ответ: -1

8. Шпик подразделяется на _____ и _____.
Правильный ответ: хребтовый и боковой

Тип заданий: установление правильной последовательности
1.Технологическая схема производства вареных колбас:
а) приемка и туалет сырья, б) разделка мясных полутуш, в) обвалка мяса, г) жиловка мяса и пластование шпика, д) посол мяса и шпика, е) составление фарша, ж) заполнение оболочки или формы, з) осадка, обжарка, варка, и) охлаждение, к) хранение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Правильный ответ: 1- а), 2- б), 3- в), 4- г), 5- д), 6- е), 7- ж), 8- з), 9- и), 10- к)

Тип заданий: Установление соответствия
Установите соответствие вид, сорт жилованного мяса и выхода, % от массы жилованного мяса

вид, сорт жилованного мяса	выхода, % от массы жилованного мяса
1. Свинина нежирная	а) 40
2. Свинина колбасная	б) 60
3. Свинина жирная	в) 20

Правильный ответ: 1- а), 2- б), 3- в)

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. При созревании мяса после убоя в течение 3 суток кислотность повышается:
1. да
2. нет
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории на мякоть. (% выхода лопатки -7,0, % выхода грудинки -9,5).
Правильный ответ: 19,8 кг.
2. Определить количество отходов, полученных при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью (отходы при разделке свинины мясной - 14%).
Правильный ответ: 5,6 кг.
3. Рассчитать выход жилованной говядины. Масса полутуши – 205 кг. Норма выхода жилованного мяса: высший сорт- 18 %.
Правильный ответ: 36,9 кг.
4. Рассчитать выход жилованной свинины. Масса полутуши – 61 кг. Норма выхода жилованного мяса: нежирная свинина- 42 %.

Правильный ответ: 25,62 кг.
5. Рассчитать выход жилованной свинины. Масса полутуши – 61 кг. Норма выхода жилованного мяса: полужирная свинина- 40 %.
Правильный ответ: 24,4 кг.

Б1.В.ДВ.02.02	Современные технологии мясных и рыбных консервов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Сколько принципов положено в основу консервирования:
1. 3
2. 2
3. 4
4. 5
Правильный ответ: 3.

2. Стерилизованные консервы хранятся в течении скольки лет:
1. 6
2. 3
3. 2
4. 4
Правильный ответ: 4.

3. Какие привкусы допускаются в консервах?:
1. металлический
2. горечи
3. прокисший
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 4.

4. Вмятины или вогнутости на корпусе банки это порок:
1. подтек
2. «хлопушки»
3. деформация
4. бомбаж
Правильный ответ: 3.

5. Технология производства фаршевых мясных консервов:
1. куттерах
2. волчках
3. эмульситаторах
4. всё из перечисленного
Правильный ответ: 4.

6. Продолжительность всего процесса, начиная с момента закатки до начала стерилизации, не должна превышать сколько минут?:
1. 15 минут
2. 30 минут
3. 45 минут

4. 60 минут
Правильный ответ: 3.

7. Из-за гидролиза коллагена в мышечной ткани продукт становится более:
1. твердым
2. резиновым
3. грубым
4. мягким
Правильный ответ: 4.

8. Как было установлено, для мясных консервов наиболее надежными режимами стерилизации считаются те, которые могут обеспечить стерилизующий эффект в пределах скольки минут:
1. 10-11
2. 20-25
3. 12-15
4. 30-35
Правильный ответ: 3.

9. Какой температуры циркулирует воздух в стерилизаторе, ^{0}C?:
1. 150
2. 120
3. 130
4. 110
Правильный ответ: 2.

10. В зависимости от вида и массы консервов общая продолжительность процесса пастеризации составляет:
1. 100-140 минут
2. 150-160 минут
3. 165-210 минут
4. 80-95 минут
Правильный ответ: 3.

11. Срок годности полуконсерв:
1. 3 месяца
2. 6 месяцев
3. 9 месяцев
4. 10 суток
Правильный ответ: 3.

12. После сортировки банки охлаждают до какой температуры:
1. 50
2. 40
3. 30
4. 60
Правильный ответ: 2.

13. Натуральные консервы — это_____.
1. наиболее не полноценный продукт, так как в нем не сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества

2. наиболее полноценный сырой продукт, так как в нем сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества.
3. наиболее полноценный продукт, так как в нем сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества.
4. наиболее полноценный продукт.
Правильный ответ: 3.

14. Назовите температуру заливаемого масло в консервные банки:
1. 30-50°С
2. 40-60°С
3. 75-80°С
4. 95-100°С
Правильный ответ: 3.

15. В консервах должно содержаться от ___ до ___ хлористого натрия:
1. 5-10%
2. 25-30%
3. 4-5%
4. 1,5-2%
Правильный ответ: 4.

16. Пряные консервы вырабатывают в основном из каких рыб:
1. мелких
2. средних
3. крупных
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1.

17. По способам приготовления, предварительной разделки и обработки пресервы подразделяются на сколько групп:
1. 1
2. 3
3. 5
4. 8
Правильный ответ: 2.

18. Порционирование – это _____.
1. разрезание разделанных тушек мелкой рыбы на куски, соответствующие размерам и высоте консервных банок
2. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на куски, соответствующие размерам и высоте консервных банок
3. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на пласты
4. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на куски, не соответствующие размерам и высоте консервных банок
Правильный ответ: 2.

19. При какой температуре после сортировки банки охлаждают водой и подают па хранение:
1. до 40 ^{0}С
2. до 50 ^{0}С
3. до 60 ^{0}С
4. до 70 ^{0}С

Правильный ответ: 1.

20. При какой температуре нагрев мяса в течение 5 мин уничтожает практически все виды спор, включая и споры наиболее термоустойчивых микроорганизмов:
1. 134 ^{0}C
2, 135 ^{0}C
3. 136 ^{0}C
4. 137 ^{0}C
Правильный ответ: 1.

21. Предельно допустимая температура стерилизации мясопродуктов ниже:
1. 135 ^{0}C
2. 136 ^{0}C
3. 137 ^{0}C
4. 138 ^{0}C
Правильный ответ: 1.

22. Повышение температуры и увеличение продолжительности нагрева вызывают усиление гидротермического распада коллагена до:
1. глютина
2. глютоз
3. глюкоз
4. фруктоз
Правильный ответ: 1.

23. Повышение температуры и увеличение продолжительности нагрева вызывают усиление гидролиз глютина до:
1. глютина
2. глютоз
3. глюкоз
4. фруктоз
Правильный ответ: 2.

24. Образуется в процессе хранения консервов на внутренней поверхности жестяных банок и крышек:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

25. Сложный физико-химический процесс, во время которого тают кристаллы льда, и продолжается начавшаяся при замораживании и последующем хранении денатурация белковых веществ мяса рыбы:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 3.

26. Условную запись теплового режима аппарата, в котором стерилизуются консервы, называют:

1. формулой стерилизации
2. тиндализация
3. бланширование
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

27. Наиболее распространенный в консервном производстве дефект, заключающийся в деформации донышек и крышек в виде уголков у бортиков банки:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 2.

28. Образуется в процессе хранения консервов на внутренней поверхности жестяных банок и крышек:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

29. Процесс многократной пастеризации:
1. стерилизации
2. тиндализация
3. пастеризация
4. дефростация
Правильный ответ: 2.

30. Представляет собой кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности:
1. бланшировка
2. тиндализация
3. пастеризация
4. дефростация
Правильный ответ: 1.

31. Водород, накапливающийся в банке в результате реакции кислоты продукта с жестью банки, вызывает вздутие донышка или крышки:
1. физический бомбаж
2. химический бомбаж
3. хлопушка
4. мраморность
Правильный ответ: 2.

32. Выпуклость дна и крышки банки в результате переполнения банок или наличия воздуха в банке:
1. физический бомбаж
2. химический бомбаж
3. хлопушка
4. мраморность
Правильный ответ: 3.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов:

1. Ассортимент мясных консервов разнообразен по:
1. видам сырья
2. способам приготовления
3. режимам окончательной термообработки
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

2. При каких пороках консервов, они отправляются на немедленную реализацию:
1. ржавчина
2. подтек
3. деформация
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Бомбаж консервов может быть:
1. химический
2. микробиологический
3. физический
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. Тара не должна иметь:
1. загрязнений
2. смазки
3. металлической пыли
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Наличие кислорода в таре вызывает:
1. коррозию металла
2. ускоряет процессы окисления
3. ускоряет разрушение витаминов
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Банки на герметичность проверяют:
1. визуально
2. в водяной контрольной ванне
3. с помощью воздушных и воздушно-водяных тестеров
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. Основными источникам загрязнения консервов до стерилизации являются:
1. мясное сырьё
2. специи
3. вспомогательные материалы
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При стерилизации в мясе происходят важные изменения:
1. денатурация растворимых белков
2. сваривание и распад коллагена
3. окисление и гидролиз жира
4. ничего из вышеперечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

9. Отбраковке подлежат банки:
1. с активным подтёком
2. помятостями
3. разрывами и трещинами
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Для приготовления рыбных консервов используют:
1. металлические
2. стеклянные
3.бумажные
4. глиняные
Правильный ответ: 1, 2.

11. Консервы делятся на:
1. закусочные;
2. натуральные.
3. не натуральные
4. не закусочные
Правильный ответ: 1, 2.

12. Предварительная тепловая обработка осуществляется с целью:
1. обеззараживания рыбного сырья
2. удаления из рыбы лишней воды
3. придания сырью специфических вкусовых качеств
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 2, 3.

13. В результате процесса обжаривания происходит:
1. испарение воды
2. денатурация белка
3. инактивация ферментов и разрушение витаминов
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

14. Внутренние дефекты образуются при:
1. нарушении технологии производства
2. недоброкачественного сырья
3. нарушения хранения тары
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1._____ - это сохранение сырья и пищевых продуктов за счёт применения различных средств.
Правильный ответ: консервирование.

2. _____ одна из основных операций технологического процесса производства консервов, которую проводят, нагревая продукт до температуры выше 100 ^{0}С, для подавления жизнедеятельности микроорганизмов либо для их полного уничтожения.
Правильный ответ: стерилизация.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие дефекты рыбных консервов

1. Лопнувшее брюшко и сползание кожицы	а. встречается в консервах типа шпротов и рыба копченая в масле. Дефект возникает в процессе стерилизации консервов.
2. Разваренность, рыхлость, сухость, жесткость, волокнистость мяса рыбы	б. образуется при длительной тепловой обработки, стерилизации, повторном замораживании, не соблюдении режимов размораживания, что ведет к изменению белков.
3. Помутнее бульона	в. использование плохо промытой рыбы, задерживание перед консервированием, в результате повторного замораживания, нарушение режима замораживани
4. Нарушение калибровки	г. неоднородность по величине тушек, кусков рыбы в банке

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Расположите последовательно стадии технологического процесса производства натурально-кусковых консервов:
а- порционирование, б-стерилизация, в- закатка, г- разделка, д- обвалка, е- охлаждение, ж-нарезание на куски, з- сортировка, и-приемка сырья, к- упаковывание.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К

Правильный ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К
5	7	6	2	3	8	4	9	1	10

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Верно ли утверждение: «Баночные консервы - мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически стерилизованные или пастеризованные нагревом»:
1. верно
2. неверно
3. возможно
4. затрудняюсь ответить
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

1. Отходы и потери при производстве консервов составили: при мойке – 1,5 %; при фасовании – 3,1 %. Норма закладки рыбы на одну учетную банку 310 г. Определить расход сырья на 1000 банок.

Правильный ответ: 325 кг.

2. Определить количество соли, необходимое при сухом посоле 1,5 т рыбы, если равновесная концентрация соли в тканях рыбы и в рассоле в конце просаливания равна 8 %, доля примесей в соли составляет 2,5 %, а содержание воды в рыбе до просаливания 65 %.

Правильный ответ: 5,80%.

3. - Определите массу нетто судака крупного размера при разделке его на филе без кожи и костей, если масса брутто составляет 10 кг. (таблице 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 52 %).

Правильный ответ: 4,8 кг.

4. Определите количество отходов (в кг) при холодной обработке 200 кг неразделанной ледяной рыбы. (таблице 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 43%).

Правильный ответ: 86 кг.

5. Определите массу нетто (в кг) при холодной обработке 86 кг осетрины крупной с головой, разделанной на порционные куски без кожи и хрящей. по (таблице 26 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на звенья)» - 55 %; из них 45% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звена и 10% - потери при дополнительном ошпаривании порционных кусков).

Правильный ответ: 38,7 кг.

ПК-3. Способен организовать производственные испытания новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности

ПК-3.1 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения

ПК-3.2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения

Б1.В.02	Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки (семестр: 3; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Хранение охлажденной рыбы на складе допускается при температуре не выше:

1. 0°С
2. +2°С
3. +4°С
4. +5°С

Правильный ответ: 2.

2. Допускается ли совместное хранение в складских помещениях соленой сельди и хлебной продукции?

1. да
2. да, если сельдь герметично упакована
3. да, если продукты лежат на расстоянии не меньше 40 см друг от друга
4. нет

Правильный ответ: 4.

3. В чем должна перевозиться живая рыба при транспортировке в торговую сеть?
1. в автомобилях-цистернах с термоизоляцией
2. в аквариумах
3. в герметичной упаковке
4. в автомобилях-цистернах

Правильный ответ: 1.

4. Продукты, которые могут храниться при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения пищевых продуктов более 30 суток, называют:
1. нескоропортящимися пищевыми продуктами
2. скоропортящимися пищевыми продуктами
3. ассортиментным перечнем товаров
4. товарами первой необходимости

Правильный ответ: 1.

5. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже не должны быть:
1. приближены к загрузочным
2. приближены к местам реализации
3. проходными
4. все ответы верны

Правильный ответ: 3.

6. Сколько должно быть количество бактерий в воздухе пищевых производственных цехов в $м^3$?
5. не более 200-600
6. не более 500-1000
7. не более 100-500
8. не более 300-800

Правильный ответ: 3.

7. На какую загрязненность исследуют воздух холодных камер?
5. споры мицеллиальных грибов
6. гемолитические стрептококки
7. плесневые грибы
8. дрожжи

Правильный ответ: 1.

8. Какое мясо лучше всего переносит заморозку и быструю разморозку:
1. мясо богатое коллагеном
2. жирное мясо

3. постное мясо
4. свежее мясо

Правильный ответ: 2.

9. В какие часы после убоя скота глубинные слои мяса практически стерильны:
1. через 48 часов
2. через 24 часа
3. в первые часы

Правильный ответ: 3.

10. Содержание белков в мясе колеблется в пределах ... %:
1. 7 –10
2. 15 –20
3. 20 –27
4. 28-30

Правильный ответ: 2

11. Определение содержания тяжелых металлов в объектах проводят методом:
1. газожидкостной хроматографии
2. атомно-абсорбционной спектрометрии
3. органолептическим
4. химической микрореакцией

Правильный ответ: 2.
12. Фальсифицированные пищевые продукты – это..
1. продукты умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
2. использование некачественных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы, и изделия предназначены и в которых обычно используются
3. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии
4. использование опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы, и изделия предназначены и в которых обычно используются

Правильный ответ: 1.

13. Ингибиторы пищеварительных ферментов – это …
1. к этой группе относятся вещества белковой природы, блокирующие активность пищеварительных ферментов
2. гликозиды некоторых цианогенных альдегидов и кетонов
3. обширный класс органических соединений, оказывающих самое различное действие на организм человека
4. макро- и микроэлементы

Правильный ответ: 1.

14. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания

1. гусиные
2. куриные
3. утиные
4. страусиные

Правильный ответ: 2.

15. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.
1. потому что холодный цех относится к специализированным цехам
2. потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке
3. потому что выпускаемая продукция плохо храниться
4. потому что выпускаемую продукцию нужно долго хранить

Правильный ответ: 2.

16. Пастеризация – это
1. способ уничтожения микроорганизмов при нагревании пищевых продуктов до 100 ◦С
2. способ уничтожения микроорганизмов по действием высоких температур (110 ◦С-120 ◦С), нагретым паром под давлением в автоклавах
3. кипячение пищи
4. способ уничтожения микроорганизмов ультрофиолетовыми лучами

Правильный ответ: 1.

17. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
1. сразу же перерабатывать все мясо
2. строго соблюдать условия и сроки хранения
3. ничего не надо предпринимать
4. строго соблюдать сроки хранения

Правильный ответ: 2.

18. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.
1. любой чистый транспорт
2.транспорт, имеющий закрытые будки
3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи
4. любой транспорт

Правильный ответ: 3.

19. Биологическая ценность продукта
1. показатель качества белка – степень утилизации белкового азота организмом
2. показатель качества жира – степень усвоения жирных кислот
3. показатель сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
4. показатель сбалансированности микроэлементов – процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности

Правильный ответ: 1.

20. Санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах
1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии

группы кишечной палочки, энтерококки
2. бактерии рода протей
3. кишечные палочки
4. стафилококки, плесневые грибы

Правильный ответ: 1.

21. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции
1. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
2. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
3. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов
4. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов

Правильный ответ: 1.

22. В охлаждаемых холодильных камерах, используемых для хранения пищевых продуктов, поддерживается температура:
1. от 0 до + 8 ºС
2. от + 5 до + 15 ºС
3. от - 5 до + 5º С
4. от 0 до + 20 ºС

Правильный ответ: 1.

23. Контроль за влажностным режимом хранения пищевых продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах должен осуществляться не реже:
1. 1 раза в сутки
2. 1 раза за 2 суток
3. 1 раза за 5 суток
4. 1 раз в неделю

Правильный ответ: 1.

24. Разделочный инвентарь подвергается санитарной обработке:
1. после каждой технологической операции
2. ежедневно
3. 1 раз в неделю
4. 1 раз в 2 дня

Правильный ответ: 1.

25. Дезинфекция транспорта, осуществляющего перевозку продовольственных товаров, должна осуществляться не реже:
1. 1 раза в сутки
2. 1 раза в 10 дней
3. 1 раза в месяц
4. 1 раза в 6 месяцев

Правильный ответ: 2.

26. В низкотемпературных холодильных камерах, используемых для хранения пищевых продуктов, поддерживается температура:
1. от 0 до +8 ºС
2. от + 5 до + 15 ºС
3. от - 5 до + 5 ºС
4. от - 9 до - 24 ºС

Правильный ответ: 4.

27. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции
1. признается потенциально опасной и изымается из оборота
2. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
3. требует немедленного уничтожения
4. требует немедленного технической утилизации

Правильный ответ: 1.

28. Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении
1. пероксидазы
2. кислой фосфатазы
3. микробного числа
4. поваренной соли

Правильный ответ: 2.

29. При исследовании органолептических свойств рыбы проба «на шпильку» или «на нож» проводится с целью определения
1. цвета
2. запаха
3. консистенции
4. вкуса

Правильный ответ: 2.

30. Как называются меры направленные против развития в продукте питания вредных микроорганизмов, токсинов, появление неприятного вкуса и запаха?
1. дезинфекция
2. консервирование
3. экстрагирование
4. ингибирование

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Правильный ответ: 2,3,4.

1. К веществам, способствующим увеличению сроков годности пищевых продуктов относятся:
1. консерванты
2. технологические добавки
3. антиокислители
4. пряности

Правильный ответ: 1,3.

2. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
1. используемое молочное сырье
2. режим термической обработки
3. способ обработки
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2.

3. При разведении молока водой не изменяются его
1. кислотность, плотность
2. содержание сухих веществ, СОМО
3. содержание белка
4. группа чистоты

Правильный ответ: 3, 4.

4. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
1. степени обескровливания
2. категории упитанности
3. термического состояния
4. возраста и пола животного

Правильный ответ: 1, 3.

5. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1. конину
2. верблюжатину
3. оленину
4. крольчатину

Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена
1. повышенным содержанием влаги
2. особенностями технологической обработки
3. высоким содержанием белков
4. высокой активностью собственных тканевых ферментов

Правильный ответ: 1, 4.

7. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основные этапа работы:
1. изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихсяиз упаковочных материалов

2. изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта
3. определение качественного и количественного состава веществ,выделяющихся из материалов
4. изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов

Правильный ответ: 2,3,4.
8. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
1. степени обескровливания
2. категории упитанности
3. термического состояния
4. возраста и пола животного

Правильный ответ: 1, 3.

9. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1. конину
2. верблюжатину
3. оленину
4. крольчатину

Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. По методам определения свойства пищевой продукции подразделяются на группы:
1.органолептические (цвет, вкус, запах, консистенция)
2. физико-механические (влажность, плотность, вязкость, пористость и др.)
3. физико-химические (содержание соли, сахара, кислотность)
4. микробиологические (коли-титр для молочных продуктов, допустимое количество сальмонелл);
5. технологические (увеличение массы макаронных изделий после варки).

Правильный ответ: 1,2,3,4,5.

11. По функциональному назначению свойства пищевой продукции подразделяются на:
1. экологические
2. эргономические, отражающие взаимодействие системы «человек-продукция»
3. группы надежности (показатели сохраняемости) - способности продукта сохранять качество при определенных условиях и сроках хранения
4. органолептическое

Правильный ответ: 1,2,3.

12. По функциональному назначению свойства пищевой продукции подразделяются на:
1. эстетические (стабильности товарного вида, изображение фирменных знаков);
2. свойства безопасности потребления, обеспечивающие безвредность;
3. свойства физиологического назначения, характеризующие диетические и лечебные свойства продукции.
4. физико-химическое

Правильный ответ: 1,2,3.

13. Методы сенсорного анализа пищевого сырья и готовой продукции:

1. различительные
2. описательные
3. методы потребительской оценки
4. сравнительные

Правильный ответ: 1,2,3.

14. К показателям, характеризующим свежесть пищевых продуктов, относят:
1. pH продукта
2. содержание белков, жиров, углеводов
3. содержание летучих жирных кислот
4. температура плавления

Правильный ответ: 1,3.

15. К физическим процессам, происходящим в пищевых продуктах в процессе хранения, относят:
1. увлажнение
2. гниение
3. плесневение
4. высыхание

Правильный ответ: 1,4.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. _____ пищевые продукты, предназначенные для хранения при температуре, не превышающей 4°С в любой части пищевого продукта, в течение не более 5 сут.

Правильный ответ: охлажденные.
2. _____ - пищевые продукты, предварительно изготовленные, а затем интенсивно охлажденные и хранящиеся в охлажденном или замороженном состоянии.

Правильный ответ: полуфабрикаты.

3. _____ - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

Правильный ответ: замороженное мясо.

4. _____ - замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

Правильный ответ: мясо глубокой заморозки.

5. _____ мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

Правильный ответ: остывшее.

6. _____ рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5°С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

Правильный ответ: охлажденная.

7. _____ - рыба, подвергнутая] процессу замораживания до температуры не выше минус 18°С.

Правильный ответ: мороженая.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Укажите правильную последовательность фаз роста бактериальной популяции в жидкой питательной среде:

1. логарифмическая фаза
2. лаг-фаза
3. фаза отмирания
4. стационарная фаза

Правильный ответ: 2,1,4,3.

2. Установите правильную последовательность этапов отбора проб:

1. составление объединенной пробы
2. выделение средней пробы
3. отбор выборок, точечных проб

Правильный ответ: 3,1,2.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие между группами микроорганизмов и типом их дыхания (потребность в кислороде): к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

1. Облигатные аэробы	А. Доступ O_2 или его отсутствие
2. Микроаэрофилы	Б. Полное отсутствие O_2
3. Факультативные анаэробы	В. Обязательный доступ O_2
4. Облигатные анаэробы	Г. Низкое содержание O_2

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 – В; 2 – Г; 3 – А; 4 – Б.

2. Установите соответствие между типами брожения и микроорганизмами, их обуславливающими: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите

соответствующую позицию из второго столбца.

1. Молочнокислое	А. Clostridium buturicum
2. Спиртовое	Б. Propionibakterium
3. Уксуснокислое	В. Lactobacillus bulgaricus
4. Маслянокислое	Г. Acetobacter aceti
5. Пропионовокислое	Д. Saccharomyces cerevisiae

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4	5

Правильный ответ: 1 – В; 2 – Д; 3 – Г; 4 – А; 5 – Б.

Тип заданий: ситуационные задачи

Задача 1. При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет.
Указан состав продукта:
«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).
Практические исследования установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.
Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консерво3.

Правильный ответ: Нарушение использования, нитрит натрия запрещен для использования в детских продуктах до 3 лет.

Задача 2. Определите энергетическую ценность 100 граммов пастеризованного молока, содержанием белков – 2,8, жиров – 3,2, углеводов – 4,7, если известно, что в 1 грамме белка=4ккал, 1 грамме жира=9 ккал, 1 грамме углеводов=4 ккал.
Решение к задаче 13
Энергетическая ценность 100гр пастеризованного молока будет равна (4ккал*2,8) + (9ккал*3,2 + (4ккал * 4,7) = 58,8ккал

Правильный ответ: 58,8.

Задача 3. Вода имеет следующие показатели:
привкус – 2 балла;
цветность - 30º;
запах – 2 балла.
Соответствует ли вода по органолептическим показателям гигиеническим нормам?

Правильный ответ: да.

Задача 4. Вода из водопроводной сети имеет следующие показатели:
общее микробное число – 50 в 1 мл;
запах – хлорный – 3 балла;
остаточный хлор – 1,1 мг/л.
Можно ли воду использовать для пищевых целей?

Правильный ответ: нет.

Задача 5. Анализ воды из артезианской скважины был следующим:
Цвет 60º
Прозрачность 10 см
Осадок, муть бурый значительный
Запах и вкус 4 балла
Ph 7,0
Азот аммиака солевого нет
нитритов нет
нитратов 25,0 мг/л
содержание: железа (общее) 3,0 мг/л
хлоридов 350,0 мг/л
сульфатов 550,0 мг/л
Окисляемость в мг О2 10,0мг/л
Общая жесткость 12 мг-экв/л
Реакция на остаточный хлор -
Микробное число 25
Коли – индекс 2.
Пригодна ли вода к употреблению?

Правильный ответ: нет.

Задача 6. При бактериоскопии рыбы установили, что в мазках из глубоких мышц 10-20, а в мазках поверхностных слоев 30-50 микробов, на стекле ясно заметны распавшиеся волокна. Какой свежести рыба?

Правильный ответ: рыба сомнительной свежести.

Б1.В.03	Биотехнологии при переработке продукции животноводства (семестр: 3; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Выберите наиболее полное определение биотехнологии:
1. наука, использующая результаты фундаментальных исследований в области биологических, химических и технических дисциплин
2. наука об использовании биологических объектов для получения биологически активных веществ и охране окружающей среды
3. наука, использующая достижения генетической, клеточной инженерии и достижения других биологических и смежных наук для создания штаммов-продуцентов биологически активных веществ
4. наука об использовании биологических объектов в промышленности

Правильный ответ: 2.

2. Укажите, какие достижения характерны для современного периода развития биотехнологии:
1. развитие производства антибиотиков
2. получение трансгенных растений и животных
3. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

3. Объектами для получения продуктов биотехнологии могут быть:
1. выделенные штаммы микроорганизмов
2.искусственно сконструированные штаммы и клетки
3. коллекции клеток и культур
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

4. Для периода управляемого биосинтеза в развитии биотехнологии характерно:
1. получение трансгенных растений и животных
2. получение аминокислот и ферментов с использованием биообъектов
3. получение моноклональных антител
4. получение биотехнологических продуктов при использовании брожений

Правильный ответ: 2.

5. Трехкомпонентность современной биотехнологии заключается в:
1. получении трех форм товарной продукции
2. решении задач генетической инженерии, клеточной инженерии, инженерной энзимологии
3. все ответы верны
4. экономической эффективности процессов, спросе на биотехнологическую продукцию; наличии сведений о физиологии и генетике биологического объекта

Правильный ответ: 4.

6. К суперпродуцентам белка можно отнести штаммы, которые синтезируют:
1. на 10 % больше данного продукта
2. не менее, чем на 1-2 % больше данного продукта
3. в 2 раза больше данного продукта
4. на 10 % больше данного продукта

Правильный ответ: 2.

7. Выберите наиболее полное определение генетической инженерии (ГИ):
1. ГИ - совокупность методов для создания организмов in vitro
2. ГИ - совокупность методов работы in vitro
3. ГИ - получение трансгенных растений и животных
4. ГИ - использование ферментов для конструирования клеток

Правильный ответ:1.

8. Для получения фрагментов ДНК в генетической инженерии используются:
1. ДНК-полимеразы
2. экзонуклеазы
3. рестриктазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

9. С использованием методов генной инженерии получены растения:
1. повышенным содержанием белка
2. усиленным фотосинтезом
3. устойчивые к засухе
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

10. Суспензионные культуры растений используют для получения:
1. красителей
2. биомассы
3. гормонов роста
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

11. Продуцентами ферментов являются:
1. бактерии
2. дрожжи
3. грибы
4. все варианты верны

Правильный ответ:4.

12. Какое преимущество имеют иммобилизованные ферменты по сравнению со свободными:
1. меняется их pH-зависимость
2. изменяется характер субстратной специфичности
3. изменяется тип катализируемой реакции
4. появляется возможность многократного использования фермента

Правильный ответ:4.

13. Методами генной инженерии получены:
1. инсулин
2. интерферон
3. соматотропин
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4.

14. Преимущества генно-инженерного инсулина являются:

1. высокая активность
2. меньшая аллергеность
3. меньшая токсичность
4. большая стабильность

Правильный ответ:1.

15. Штаммы микроорганизмов, продуцирующие аминокислоты, могут быть созданы с использованием:
1. мутагенеза, слияния протопластов
2. размножения спорами, трансформации
3. мутагенеза, конъюгации
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4.

16. При получении лимонной кислоты используется:
1. картофельный отвар
2. метанол
3. меласса
4. кукурузный экстракт

Правильный ответ: 3.

17. Вещество переходит из одной жидкости в другую при:
1. Твердо-жидкофазной экстракции
2. Жидко-жидкофазной экстракции
3. Адсорбции
4. Сепарации

Правильный ответ: 2.

18. Год, когда была создана модель двойной спирали ДНК:
1. 1940 г
2. 1944 г
3. 1953 г
4. 1957 г

Правильный ответ: 3.

19. Первым объектом генной инженерии стала:
1. E.coli.
2. S.cerevisae
3. B.subtilis
4. L.lactis

Правильный ответ: 1.

20. Первыми объектами генной инженерии стали плазмиды:
1. S.cerevisae
2. E.coli.
3. B.subtilis

4. L.lactis

Правильный ответ: 2.

21. Ферменты – это:
1. катализаторы углеводной природы;
2. катализаторы белковой природы;
3. катализаторы неорганической природы;
4. катализаторы липидной природы

Правильный ответ: 2.

22. Назовите направление в биотехнологии которое занимается - производством микробной биомассы, антибиотиков аминокислот:
1. микробиология
2. инженерная энзимология
3. генная инженерия
4. ферментная

Правильный ответ: 1.

23. Назовите способ получения ФП основанный, на выращивании м.о. в толще жидких питательных сред:
1. поверхностный
2. глубинный
3. поверхностный, глубинный
4. воздушный

Правильный ответ: 2.

24. Сколько всего существует классов ферментов:
1. 4
2. 5
3. 6
4. 8

Правильный ответ: 3.
25. Какие ферменты используются в виноделии для предотвращения белковых помутнений:
1. пектолитические
2. протеолитические
3. цитолитические
4. амиолотические

Правильный ответ: 2.

26. Какой из видов брожения используется для понижения кислотности вин:
1. яблочно-молочное
2. маслянокислое
3. ацетоно-бутиловое
4. молочнокислое

Правильный ответ: 1.

27. Назовите факторы, влияющие на активность дрожжей:
1. кислород
2. этиловый спирт
3. углекислый газ
4. азот

Правильный ответ: 1.

28. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают молочную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 1.

29. Какой фермент используют для осветления сусла и вина:
1. пектафоетидин
2. амилосубтилин
3. протосубтилин
4. тектафоетидин

Правильный ответ: 1.

30. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов:
1. влажность
2. pH среды
3. метабиоз
4. температура

Правильный ответ: 1.

31. Назовите микроорганизмы, с помощью которых получают лимонную кислоту:
1. бактерии
2. дрожжи
3. плесневые грибы
4. микоплазмы

Правильный ответ: 3.

32. С помощью какого вещества производят выделение фермента из растворов:
1. серная кислота
2. сульфат аммония
3. перманганат калия
4. соляная кислота

Правильный ответ: 2.

33. Ассоциации молочнокислых бакт. с дрожжами называются:
1. сусло

2. закваска
3. солод
4. бактериальный препарат

Правильный ответ: 2.

34. Для производства кефира необходимы:
1. дрожжи
2. лактобактерии
3. дрожжи и лактобактерии
4. закваска

Правильный ответ: 2.

35. Уксуснокислое брожение вызывается бактериями рода:
1. стрептобактерии
2. лактобактерии
3. ацетобактер и глюконобактер
4. дрожжи

Правильный ответ: 2.

36. Гриб Aspergillus itaconicus применяют для получения:
1. лимонной кислоты
2. итаконовой кислоты
3. глюконовой кислоты
4. молочной кислоты

Правильный ответ: 1.

37. Предварительным этапом получения уксуса является:
1. получение молочной кислоты
2. получение этанола
3. получение бутанола
4. получение метанола

Правильный ответ: 2.

38. Немецкий способ получения уксуса является:
1. быстрым
2. медленным
3. средней скорости
4. ускоренное

Правильный ответ: 1.

39. Основным сырьем для производства лимонной кислоты является:
1. картофель
2. меласса
3. целлюлоза
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

40. Глубинный способ получения лимонной кислоты основан на:
1. использовании «бродильных камер»
2. использовании чанов
3. использовании ферментаторов
4. использование ванн

Правильный ответ: 3.

41. Какой витамин получают только микробиологическим синтезом?:
1. рибофлавин, B_2;
2. цианкобаламин, B_{12};
3. аскорбиновая кислота, С.
4. реинол, А

Правильный ответ: 2.

42. Культивирование микроорганизмов при различных видах брожения ведут в основном при:
1. 20 – 35 ^{0}C
2. 10 – 12 ^{0}C
3. 45 – 55 ^{0}C
4. 45 – 60 ^{0}C

Правильный ответ: 3.

43. Путем микробиотехнологического процесса получают витамины:
1. витамин А
2. витамины Д и С
3. витамины А, Д, С
4. витамин В

Правильный ответ: 3.

44. Витамины поступают в организм:
1. с пищей
2. вырабатываются кишечными бактериями
3. с пищей и вырабатываются кишечными бактериями
4. с водой

Правильный ответ: 1.

45. Сколько разделов можно выделить в современной биотехнологии в соответствии со спецификой сфер ее применения:
1. шесть
2. два
3. четыре
4. пять

Правильный ответ: 1.

46. Генная инженерия – это раздел биотехнологии, цель которого:
1. получение целевых продуктов культивированием микробных клеток;
2. направленное создание организмов с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа
3.оздание биологических катализаторов с целевыми свойствами
4. направленное создание микробных клеток с заданными свойствами на основе рекомбинации их генотипа

Правильный ответ: 2.

47. Применение ферментов при производстве фруктовых соков проводят при:
1. фильтровании сока
2. обработке мезги
3. перетирании сырья
4. обработке сока

Правильный ответ: 2.

48. Класс ферментов катализирующих перенос отдельных радикалов, частей молекул от одних соединений к другим:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 4.

49. Класс ферментов катализирующих окислительно-восстановительные реакции:
1. оксидоредуктазы;
2. лигазы;
3. гидролазы;
4. трансферазы;

Правильный ответ: 1.

50. При производстве хлеба биотехнологические процессы протекают на стадиях:
1. замес теста
2. брожение
3. выпечка хлеба
4. разделка теста

Правильный ответ: 1.

51. К какому классу ферментов относятся амилазы солода:
1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 3.

52. К какому классу ферментов относится алкогольдегидрогеназа:

1. оксидоредуктазы
2. лигазы
3. гидролазы
4. трансферазы

Правильный ответ: 1.

53. При производстве спирта микробиологическим путем используют культуру:
1. Candida abligans
2. Bacillus subtillis
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Bifidombacterim bifidum

Правильный ответ: 3.

54. К известным ферментам животного происхождения относят (верно все, кроме):
1. пепсин
2. амилазы
3. сычужный фермент
4. лактатдегидрогеназа

Правильный ответ: 2.

55. К известным ферментам растительного происхождения относят (верно все, кроме):
1. амилазы;
2. пепсин;
3. пероксидаза;
4. папаин;

Правильный ответ: 2.

56. Основным биотехнологическим процессом при производстве алкогольных напитков является:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. муравьинокислое брожение

Правильный ответ: 3.

57. Ферменты микроорганизмов обеспечивают (верно все, кроме):
1. питание;
2. дыхание;
3. рост, размножение;
4. морфологию

Правильный ответ: 4.

58. Иммобилизованными называются ферменты:
1. высушенные до порошкобразного состояния
2. искусственно связанные с нерастворимым носителем
3. потерявшие свою каталитическую активность

4. очищенные различными методами

Правильный ответ: 2.

59. К основным преимуществам иммобилизованных ферментов относят (верно все, кроме):
1. легко отделяются от реакционной среды
2. долговечны и стабильнее
3. легкость получения
4. могут использоваться многократно

Правильный ответ: 3.

60. При спиртовом брожении главными продуктами являются:
1. спирт.
2. спирт + углекислый газ.
3. спирт + вода
4. спирт + углекислый газ + вода

Правильный ответ: 2.

61. Холоферментом называют:
1. надмолекулярный комплекс
2. мультиэнзимный комплекс
3. простой фермент;
4. сложный фермент

Правильный ответ: 2.

62. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
1. трансфераз
2. лигаз
3. гидролаз
4. лиаз

Правильный ответ: 2.

63. Аппарат для культивирования микроорганизмов в отсутствии кислорода называется:
1. аэротенк
2. метантенк
3. фотоколориметр
4. барботер

Правильный ответ: 2.

64. Биотехнологические производства выпускают:
1. жиры
2. органические кислоты
3. неорганические кислоты
4. витамины

Правильный ответ: 4.
65.Уравнение, отражающее удельную скорость роста микроорганизмов:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_mS/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo$ x100%
Правильный ответ: 3
66.Уравнение, выражающее критерий Дейндорфера-Хэмфри:
1)dN/dT=MN
2)$B=C_kxH_cxO_mxN_nxP_p$
3)$\mu_{(S)}=\mu_mS/K_s+S$
4) $\Delta=Kx\tau$
5) $K_n= M / Mo$ x100%
Правильный ответ: 4
67.Абсолютная гарантированная стерильность достигается при Δ(значение критерия Дейндорфера-Хэмфри)=:
1) 50
2) 65
3) 80
4) 100
5) 120
Правильный ответ:3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Разделение веществ, при котором биомасса всплывает на поверхности культуральной жидкости:
1. фильтрация
2. флотация
3. сепарация
4. селекция

Правильный ответы: 1, 2, 3.

2. Трансгенные организмы получают путем ввода чужеродного гена в:
1. соматическую клетку
2. яйцеклетку
3. сперматозоид
4. митохондрии

Правильный ответ: 1, 2.

3. Основными требованиями к продуцентам являются:
1. способность к росту на дешевых субстратах
2.стабильность в отношении продукции интересующего вещества
3. наличие плазмид
4. высокая скорость роста

Правильный ответ: 1, 2, 4.

4. Основными компонентами питательной среды являются:
1. источники «C»
2. источники «Ca»
3. источники «N»
4. источники «W»

Правильный ответ: 1, 3.

5. Какой фермент используется для удаления кислорода из сухого молока, кофе, пива, майонезов, лимонных, апельсиновых и виноградных соков:
1. пектиназы
2. глюкозооксидаза
3. каталаза
4. галактоза

Правильный ответ: 2, 3.

6. Носитель генетической информации должен удовлетворять требованиям:
1. реплицироваться с высокой точностью;
2. не подвергаться химическому гидролизу;
3. детерминировать синтез белковых молекул;
4. выступать в качестве переносчика энергии;
5. образовывать замкнутую кольцеобразную структуру.

Правильный ответ: 1, 3.

7. При производстве технического спирта в качестве сырья используют:
1. картофель
2. гидролизат древесины
3. мелассу
4. зерно

Правильный ответ: 1, 4.

8. При производстве кисломолочных продуктов протекают:
1. молочнокислое брожение
2. маслянокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

9. При производстве сыра протекают:
1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

10. При производстве хлебобулочных продуктов протекают:

1. молочнокислое брожение
2. пропионовокислое брожение
3. спиртовое брожение
4. яблочно-молочнокислое брожение

Правильный ответ: 1, 2.

11. При производстве кислосливочного масла используют:
1. Str. lactis
2. Str. cremoris
3. Str. diacetilactis
4. Str. bassilus

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Для развития микроорганизмов необходимы:
1. вода
2. белки
3. углеводы
4. жиры

Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Развитию в твороге термостойких палочек способствуют:
1. повышенная температура
2. длительный процесс самопрессования
3. не эффективное охлаждение готового продукта
4. воздух

Правильный ответ: 1, 2, 3,

14. Вещества, определяющие аромат масла:
1. ацетоил
2. диацетин
3. ацетоин
4. диацетил

Правильный ответ: 3, 4.
15. Биотехнология это:
1) совокупность научных отраслей, использующих успехи биологических дисциплин для технических целей
2) комплекс знаний о жизни и совокупность научных дисциплин, изучающих жизнь
3) биологическая дисциплина, изучающая микроорганизмы – их систематику, морфологию, физиологию, биохимию
4) направление научно-технического прогресса, использующее биопроцессы и объекты для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду
5) совокупность промышленных методов, использующих живые организмы и биологические процессы для производства пищи, лекарственных средств и других полезных продуктов
Правильный ответ: 4,5
16.Измерения в которых может рассматриваться современная биотехнология:
1) техническое

2) молекулярное
3) традиционное
4) генно-инженерное
5) современное
Правильный ответ: 3,5
17.Производства использующие элементы биотехнологии:
1) авиастроение
2) производство лекарственных препаратов
3) электроника
4) машиностроение
5) пищевая промышленность
Правильный ответ: 2,5
18.В категорию лекарственных средств входят:
1) пищевые добавки
2) парафармацевтика
3) профилактические средства
4) биологически активные добавки
5) диагностические средства
Правильный ответ: 3,5
19.Периоды в развитии биотехнологии предложенные Хаувинком:
25) этиологический
26) эмпирический
27) антибиотиков
28) генотехнический
29) управляемого биосинтеза
30) Правильный ответ: 3,5
20.Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная биотехнология:
1) ядерная физика
2) информатика
3) медицина
4) генная инженерия
5) сельское хозяйство
Правильный ответ: 3,4
21.Биоэнерготехнология изучает и использует:
21) увеличение числа копий нужного гена
22) белки, продуцируемые бактериями или дрожжами и используемые в пищевых целях
23) запасы энергии в растительном покрове Земли
24) альтернативные источники энергии
25) низкомолекулярные органические соединения, используемые в энергетических целях
Правильный ответ: 3,4
22.Трансформированные клетки представляют собой:
21) кольцевые молекулы ДНК, присутствующие в клетках вне хромосом
22) множество копий одного генома
23) микроорганизмы, а также клетки, растущие вне организма, после переноса в них новых генов
24) продуценты биологически активных веществ
25) плазмидные векторы
Правильный ответ: 3
23.Основные цели развития биотехнологии:
21) защита окружающей среды
22) решить проблему климата

23) решать коренные задачи селекции физических объектов
24) решить проблему народонаселения
25) решить продовольственную проблему
Правильный ответ: 1,5
24.Основные области применения традиционной биотехнологии:
21) легкая промышленность
22) животноводство
23) химическая промышленность
24) пищевая промышленность
25) растениеводство
Правильный ответ: 2,4,5
25.Основой биотехнологических производств является:
1) культивирование растений
2) культивирование микроорганизмов
3) культивирование клеток животных и растений
4) культивирование водорослей
5) культивирование грибов
Правильный ответ: 2,3
26.Возникновение современной биотехнологии как научной дисциплины стало возможным после:
1) создания концепции гена
2) полного секвенирования ДНК у ряда организмов
3) создания методов культивирования микроорганизмов
4) дифференциации микроорганизмов
5) создания методов генетической инженерии
Правильный ответ: 3,5
27.Биотехнология – это направление научно-технического прогресса, использующее для целенаправленного воздействия на человека, животных и окружающую среду:
1) ферменты и антибиотики
2) процессы и аппараты
3) биопроцессы и объекты
4) вакцины и пищевые белки
5) генетические рекомбинации
Правильный ответ: 3,5
28.Биотехнология формировалась и эволюционировала по мере развития:
1) окружающего мира
2) человеческого общества
3) научно-технического прогресса
4) климата Земли
5) электроники
Правильный ответ: 2,3
29.Переломные, определяющие периоды в развитии биотехнологии:
1) допастеровский
2) послепастеровский
3) антибиотиков
4) управляемого биосинтеза
5) новый
Правильный ответ: 2,3,4,5
30.Бактериальное выщелачивание применяют для извлечения:
1) платины
2) свинца
3) меди

4) алюминия
5) никеля
Правильный ответ: 1,3
31.Биополимеры синтезируемые микроорганизмами, которые используются для приготовления тонкой пленки для упаковки пищевых продуктов:
1) ксантан
2) желатин
3) декстран
4) поллулан
5) коллаген
Правильный ответ: 1,4
32.Усилитель вкуса пищевых продуктов, получаемый путем культивирования Micrococcum glutamicus:
1) изомальт
2) ацесульфам-М
3) глутаминовая кислота
4) неогесперидин
5) глутамат натрия
Правильный ответ: 3,5
33.Иммобилизованные ферменты, использующиеся в промышленности:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллинамидаза
Правильный ответ: 1,4,5
34.Ферменты, придающие пищевым продуктам новые диетические качества:
1) глюкозоизомераза
2) глюкозоредуктаза
3) глюкозотрансфераза
4) β-галактозидаза
5) пенициллиназа
Правильный ответ: 1,4
35.Основу традиционной и существенную часть новейшей биотехнологии составляют:
1) фундаментальные дисциплины
2) биотехнологические процессы производства
3) аппаратура
4) биообъект
5) биотехнологические системы производства
Правильный ответ: 2,5
36.Важнейшим звеном любого биотехнологического процесса является:
1) аппаратура
2) энергообеспечение
3) биообъект
4) технология
5) питательная среда
Правильный ответ: 3,5
37.Биообъекты используюмые в биотехнологии:
1) бактерии
2) низшие грибы
3) культуры клеток
4) плазмиды

5) ферменты
Правильный ответ: 1,2,3,5
38.Требования предъявляемые к биообъектам-продуцентам:
1) чистота
2) скорость размножения
3) доступность
4) активность и стабильность биомолекул
5) размер
Правильный ответ: 1,2,4
39.Биологически активных веществ получаемые из биообъектов животного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) гормоны
Правильный ответ: 1,4,5
40.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов растительного происхождения:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5) витамины
6) сердечные гликозиды
Правильный ответ: 3,5,6
41.Биологически активные вещества, получаемые из биообъектов микроорганизмов:
1) аминокислоты
2) антибиотики
3) алкалоиды
4) диагностикумы
5)витамины
Правильный ответ: 1,2,5
42.Биообъекты – макромолекулы с ферментативной активностью используются в биотехнологии для:
1) лечения
2) биотрансформации
3) диагностических систем
4) химического синтеза ДНК
5) разделения рацемических смесей
Правильный ответ: 2,4,5
43.Микробиообъектами являются:
1) вирусы
2) бактерии
3) клетки
4) грибы
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
44.Макробиообъектами являются:
1) ферменты
2) растения
3) культуры клеток

4) животные
5) лишайники
Правильный ответ: 2,4
45.Микроорганизмы не относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) дрожжи
Правильный ответ: 1,2,4,5
46.Микроорганизмы относящиеся к надцарству прокариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) протозоа
5) паразиты
Правильный ответ: 1
47.Микроорганизмы относящиеся к надцарству эукариот:
1) бактерии
2) грибы
3) вирусы
4) бактериофаги
5) растения
Правильный ответ: 2,5
48.Макробиообъектами являются:
1) микроскопические водоросли
2) животные
3) человек
4) растения
5) бактериофаги
Правильный ответ: 2,3,4
49.Особенности строения растительной клетки:
1) способность к образованию цист
2) наличие в составе клеточной стенки пектинов
3) отсутствие клеточной стенки
4) наличие в ней целлюлозы
5) наличие в составе клеточной цитоплазмы хлоропластов
Правильный ответ: 4,5
50.Группа биообъектов являющихся автономными в своем жизнеобеспечении:
1) микробиообъекты
2) макробиообъекты
3) культуры клеток
4) ферменты
5) протопласты
Правильный ответ: 1,2
51.Молекула ДНК выполняет функции:
1)хранение и передачи генетической информации
2)переноса генетической информации из ядра в цитоплазму
3)воспроизведения генетической информации
4) генетического кода
5) генетической информации в процессе трансляции
Правильный ответ: 1,4

52.Традиционные методы совершенствования биообъектов:
1) генетическая инженерия
2) селекция (отбор)
3) клеточная инженерия
4) мутагенез
5) гибридизация
Правильный ответ: 2,4,5
53.Нетрадиционные методы совершенствования биообъектов:
1) селекция
2) генетическая инженерия
3) вариационные ряды
4) мутагенез
5) клеточная инженерия
Правильный ответ: 2,5
54.Структуры, подвергающиеся изменениям при мутациях:
1) фенотип
2) клетка
3) генотип
4) цитоплазма
5) ядро
Правильный ответ: 1,3
55.Виды мутаций:
1) спонтанные
2) нестандартные
3) коньюгационные
4) контролируемые
5) стандартные
Правильный ответ: 1,4
56.Физические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) биотоксины
4) повышенная или пониженная температура
5) ультразвук
Правильный ответ: 2,4,5
57.Химические мутагены:
1) алкилирующие соединения
2) излучение
3) окислители
4) вирусы
5) свободные радикалы
Правильный ответ: 1,3,5
58.Биологические мутагены:
1) вирусы
2) излучение
3) биотоксины
4) антибиотики
5) живые вакцины
Правильный ответ: 1,3,5
59.Основой клеточной инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) восстановление клеточной стенки

3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) коньюгация
Правильный ответ: 2,4,5
60.Основой генетической инженерии являются:
1) рекомбинация ДНК
2) разделение протопластов
3) гибридизация
4) слияние протопластов
5) ферменты рестриктазы
Правильный ответ: 1,5
61.Гибридомы это:
1) трансформированные клетки крови
2) структуры, образованные после удаления клеточной стенки
3) клеточные линии, образованные слиянием лимфоцитов и миеломных клеток
4) клеточные линии миеломных клеток
5) фузанты
Правильный ответ: 3,5
62.Основой генно-инженерных методов является:
1) способность нуклеотидов встраиваться в геномы плазмид
2) способность к идентификации клеток трансформировавших желаемый ген
3) способность рестриктаз к воссоединению цепей ДНК
4) способность рестриктаз к расщеплению цепей ДНК
5) способность гибридомы к неограниченному росту
Правильный ответ: 1,4
63.Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:
1) установления структуры ДНК
2) создания концепции гена
3) дифференциации регуляторных и структурных участков гена
4) полного секвенирования генома у ряда организмов
5) установления биологических функций генов
Правильный ответ: 4,5
64.Гены house keeping у патогенного микроорганизма экспрессируются:
1) в инфицированном организме
2) всегда
3) только на искусственных питательных средах
4) под влиянием индукторов
5) только на комплексных питательных средах
Правильный ответ: 2
65.Для получения протопластов из клеток гибридов используются:
1) лизоцим
2) трипсин
3) «улиточный фермент»
4) пепсин
5) полиэтиленгликоль
Правильный ответ: 3,5
66.Для получения протопластов из бактериальных клеток используются:
1) лизоцим
2) «улиточный фермент»
3) трипсин
4) папаин
5) полиэтиленгликоль

Правильный ответ: 1,5
67.Высокая стабильность протопластов достигается при хранении:
1) на холоду
2) в гипертонической среде
3) в среде с добавлением антиоксидантов
4) в анаэробных условиях
5) высокая pH (9-11)
Правильный ответ: 2,5
68.Для протопластирования наиболее подходят суспензионные культуры:
1) в лаг-фазе
2) в фазе ускоренного роста
3) в логарифмической фазе
4) в фазе замедленного роста
5) в стационарной фазе
Правильный ответ: 3,5
69.Гибридизация протопластов возможна, если клетки исходных растений обладают:
1) половой совместимостью
2) половой несовместимостью
3) совместимость не имеет существенного значения
4) молекулярной совместимостью
5) молекулярной несовместимостью
Правильный ответ: 3
70.Сигнальная трансдукция:
1) передача сигнала от клеточной мембраны на геном
2) инициация белкового синтеза
3) пострансляционные изменения белка
4) выделение литических ферментов
5) интегрирование рекомбинантной ДНК в хромосому
Правильный ответ: 1
71.Причины невозможности непосредственной экспрессии гена человека в клетке прокариот:
1) высокая концентрация нуклеаз
2) невозможность репликации плазмид
3) отсутствие транскрипции
4) невозможность сплайсинга
5) невозможность процессинга м-РНК
Правильный ответ: 4,5
72.Прямой перенос чужеродной ДНК в протопласты возможен с помощью:
1) использование ионов металлов
2) трансформации
3) упаковки в липосомы
4) культивирования протопластов на соответствующих питательных средах
5) использование ДЭАЭ-декстрана
Правильный ответ: 1,3,5
73.Субстратами рестриктаз, используемых генным инженером, являются:
1) амплифицированные олигонуклеотиды
2) гетерополисахариды
3) нуклеиновые кислоты
4) белки
5) ДНК-РНК-гибриды
Правильный ответ: 1,3,5
74.Понятие «липкие концы» применительно к генетической инженерии отражает:

1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) взаимодействие нуклеиновых кислот и гистонов
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 1,5
75.Фермент лигаза используется в генетической инженерии поскольку:
1) скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина
2) катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина
3) катализирует ковалентное связывание углеводно-фосфорной цепи ДНК с ДНК вектора
4) катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки
5) катализирует образование фосфодиэфирных связей
Правильный ответ: 3,5
76.Биотехнологу «ген-маркер» необходим:
1) для повышения стабильности рекомбинанта
2) для образования компетентных клеток хозяина
3) для модификации места взаимодействия рестриктаз с субстратом
4) для отбора рекомбинантов
5) для повышения активности рекомбинанта
Правильный ответ: 1,4
77.Вектор на основе плазмиды предпочтительней вектора на основе фаговой ДНК благодаря:
1) большей доступности
2) меньшей токсичности
3) большей частоты включения
4) отсутствия лизиса клетки хозяина
5) большому размеру
Правильный ответ: 1,4
78.Понятие «тупые концы» применительно к генетической инженерии отражает:
1) комплементарность нуклеотидных последовательностей
2) некомплементарность нуклеотидных последовательностей
3) реагирование друг с другом SH-групп с образованием дисульфидных связей
4) гидрофобное взаимодействие липидов
5) направление сайта рестрикции
Правильный ответ: 2,5
79.При использовании биотехнологии в качестве базового этапа производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) служит источником биомассы
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 2,4
80.При использовании биотехнологии в качестве одного или нескольких этапов производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат

3) ипользуют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) функционирует на одной или нескольких стадиях производства
5) служит биокатализатором
Правильный ответ: 3,4,5
81.При использовании биотехнологии для обеспечения всего процесса производства, биообъект:
1) функционирует на всех стадиях создания лечебного, профилактического и диагностического препарата
2) служит поставщиком сырья, из которого затем получают тот или иной лечебный, профилактический и диагностический препарат
3) используют для биотрансформации полупродуктов на промежуточных стадиях изготовления лечебного, профилактического и диагностического препарата
4) используется на одной или нескольких стадиях технологического процесса
5) служит источником биомассы и биокатализатором
Правильный ответ: 1,5
82.Основныея задачи биотехнолога при использовании макробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 4,5
83.Основные задачи биотехнолога при использовании микробиообъекта:
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,2,4,5
84.Основные задачи биотехнолога при использовании культур клеток (тканей):
1) защита от кантаминации
2) охрана окружающей среды
3) экономичность
4) обеспечение питательной средой
5) экзогенная регуляция
Правильный ответ: 1,4,5
85.Использование какого биообъекта предусматривает употребление термина, тотипотентность:
1) макробиообъекта
2) микробиообъекта
3) культуры клеток растений
4) культуры клеток животных
5) фермента
Правильный ответ: 3
86.Возможные последствия при недостаточной защищенности техногенной системы:
1) внутреннее возмущение в системе
2) загрязнение окружающей среды
3) получение биомассы в монокультуре
4) большая концентрация целевого продукта
5) снижение выхода целевого продукта
Правильный ответ: 1,2,5

87.Инженерные решения используемые в биотехнологических производствах позволяют:
1)обеспечить биообъект пластическим и энергетическим материалом
2)сократить промежуточные стадии
3)гарантировать экологическую безопасность
4)снять экономические проблемы
5) обеспечить стерильность
Правильный ответ: 2,3,5
88.Основные требования к жизнеобеспечению биообъекта при его использовании для биотрансформации:
1) не допустить старения культуры
2) не допустить затухания митотической активности
3) не допустить затухания биосинтетической активности
4) обеспечить всем необходимым ход конкретной реакции
5)обеспечить выход биомассы
Правильный ответ: 1,2,3,4
89.В качестве каких этапов производства, используются уксуснокислые бактерии при производстве витамина С:
1) базового
2) одного
3) обеспечивают весь процесс
4) нескольких
5) промежуточных
Правильный ответ: 2,5
90.Соблюдение каких условий определяет способность биообъекта обеспечивать от начала и до конца, синтез целевого продукта:
1) обеспеченность пластическим и энергетическим материалом
2) наличием предшественников
3) защищенностью биообъекта
4) сокращением промежуточных стадий
5) способность биообъекта к интенсивной выработке продуктов
Правильный ответ: 1,2,5
91.Предшественник при биосинтезе целевого продукта добавляют:
1) в начале ферментации
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации
3) каждые сутки в течение 7-суточного процесса
4) на 4-5 сутки после начала ферментации
5) в конце ферментации
Правильный ответ: 2
92.Периоды в развитии микроорганизма, в которые активируются ферменты, стремительно возрастает количество нуклеиновых кислот и активируется митотическая активность:
1) лаг-фаза
2) фаза ускорения
3) экспоненциальная
4) замедленного роста
5) стационарная
6) фаза отмирания
Правильный ответ: 1,2
93.Период развития в котором клетки микроорганизма размножаются с максимальной скоростью:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная

3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 2
94.Ростовые фазы при которых возрастает негативное влияние лимитирующих факторов:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирание
Правильный ответ: 3,4,5
95.Период роста в котором масса клеток в питательной среде достигает максимального уровня и когда число отмерших и автолизованных клеток превышает рост:
1) лаг-фаза
2) экспоненциальная
3) замедленного роста
4) стационарная
5) отмирания
Правильный ответ: 4
96.Тип размножения характерный для дрожжей:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) трансдукция
5) рекомбинация
Правильный ответ: 1,2
97.Тип размножения характерный для бактерий:
1) деление
2) почкование
3) удлинение и разветвление мицелия
4) бесполое
5) трансдукция
Правильный ответ: 1,4
98.Факторы оптимизирующие скорость биохимических реакций при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 3,4
99.Факторы замедляющие биохимические реакции при росте культуры микроорганизмов:
1) состав и концентрация питательных веществ
2) концентрация продуктов и ингибиторов
3) pH
4) температура
5) газообмен
Правильный ответ: 1,2,3,4
100.Вязкость среды при культивировании микроорганизмов:
1) оптимизирует скорость биохимических реакций
2) обеспечивает метаболизм
3) обеспечивает равномерное распределение питательных веществ и биомассы

4) определяет диффузию питательных веществ и перемешивание клеток продуцента
5) замедляет рост клеток
Правильный ответ: 2,4
101.В промышленности для культивирования главным образом используют:
1) психрофиллы
2) мезофиллы
3) термофиллы
4) редуценты
5) родоспириллы
Правильный ответ: 2
102.Оптимальные температуры необходимые для роста и развития микроорганизмов-мезофиллов:
1) 15 °C
2) 20 °C
3) 40 °C
4) 60 °C
5) 70 °C
Правильный ответ: 2,3
103.Наиболее часто промышленные микроорганизмы культивируют при значениях pH:
1) 1-3
2) 3-4
3) 4-5
4) 5-6
5) 6-7
6) 7-8
Правильный ответ: 4,5
104.Для промышленного культивирования микроорганизмов необходимо:
1) стерилизовать биореактор, компоненты среды, аэрируемый воздух
2) регулировать режимы пенообразования
3) создать подходящую питательную среду
4) отвести лишнее тепло
5) вводить поверхностно-активные вещества
Правильный ответ: 1,2,3
105.Основными принципами составления рецептур питательных сред, являются:
1) выбор наиболее оправданных в экологическом и экономическом отношении компонентов
2) удовлетворение физиологических потребностей микроорганизма
3) концентрация основного сырья определяется с учетом коэффициента его конверсии
4) время роста биомассы микроорганизма
5) концентрация клеток
Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Разделение культуральной жидкости и биомассы называется _____.

Правильный ответ: сепарация.

2. Экстракция подразделяется на _____.

Правильный ответ: твердо-жидкофазную и жидко-жидкофазную.

3. Ферментация – это _____.

Правильный ответ: химические реакции с участием белковых катализаторов - ферментов.

4. Ферменты – это _____.

Правильный ответ: это белковые молекулы, синтезируемые живыми клетками.

5. Среда для культивирования дрожжей и плесеней_____.

Правильный ответ: агар Сабуро.

6. Дрожжи являются продуцентами брожения_____.

Правильный ответ: спиртового.

7. Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином____.

Правильный ответ: 3 мес.

8. Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней_____.

Правильный ответ: сорбиновую.

9. Гетероферментативные бактерии вырабатывают_____.

Правильный ответ: молочную кислоту, углекислый газ, спирт.

10. Для производства творога применяется закваска, состоящая из_____.

Правильный ответ: мезофильных молочнокислых бактерий.

11. Кефир это продукт_____ брожения.

Правильный ответ: смешанного.

12. Микрофлора кумыса_____.

Правильный ответ: болгарская палочка и молочные дрожжи.

13. Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, _____^{0}C

Правильный ответ: 20-30.

14. Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков,_____ ^{0}C

Правильный ответ: 40.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие

а) оксидоредуктазы	1. катализируют реакции расщепления
б) лигазы	2. катализируют реакции отщепления определенных групп молекул
в) гидролазы	3. катализируют перенос отдельных радикалов, частей молекул-
г) трансферазы	4. катализируют изменения в пределах молекулы
д) лиазы	5. катализируют окислительно-восстановительные реакции
ж) изомеразы	6. катализируют синтез соединений

Правильный ответ: а)- б)- в)- г)- д)- ж)-

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Установите последовательность стадий получения кормового белка:
1. засев посевного материала
2. фильтрация, сепарация
3. очистка
4. внесение питательных солей в субстрат
5. ферментация
6. стерилизация субстрата
7. упаковка
8. сушка

1. 4, 6, 2, 3, 1, 8
2. 4, 6, 1, 5, 2, 8, 7.
3. 6, 1, 4, 5, 3, 8, 7

Правильный ответ: 2.

2. Установите правильную последовательность операций при получении ферментных препаратов микробным синтезом:
а) выделение ферментов;
б) концентрирование;
в) культивирование микроорганизмов;
г) освобождение от сопутствующих веществ

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-, 2-, 3-, 4-.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Определение «Инженерная энзимология – то одно из направлений в биотехнологии, которое основано на использовании ферментов (или ферментных систем), в изолированном виде или в структуре живых клеток, в качестве катализаторов с целью получения определенных целевых продуктов:
1. верно
2. не верно
3. требует уточнения

Правильный ответ: 1.

2. При фальсификации молока содой в нем развиваются протеолитические бактерии:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

Верно ли утверждение:

1. Закваска – основной источник внесения желаемой микрофлоры в молоко при производстве кисломолочных продуктов:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

2. В молоке при ферментации могут протекать шесть основных реакций; в результате образуется молочная, пропионовая или лимонная кислота, спирт, масляная кислота или же происходит колиформное газообразование.
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

3. При производстве швейцарского сыра ключевую роль играет маслянокислое брожение с образование углекислого газа:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

4. Streptococcus lactis - энергичный кислотообразователь, сбраживает глюкозу по гомоферментативному типу, то есть накапливает в результате брожения преимущественно молочную кислоту:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

5. Propionibacterium P. shermaii P. Petersonii участвуют в образование вкуса, образование глазков сыра швейцарского:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

6. Lactobacillus L. casei L. helveticus L. lactis L. bulgaricus участвуют в образование кислоты сыра типа швейцарского и йогурта:

1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

7. LeuconostocL. dextranicum L. Citrovorum участвуют в образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) у сметаны, сливочного масла, заквасок:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

8. Применяются следующие способы обработки мяса протеолитическими ферментами: - прижизненное введение препарата путем инъекций; - внутримышечное шприцевание мясной туши; - обработка поверхности мяса путем разбрызгивания раствора фермента или нанесения порошкообразных препаратов на поверхность мяса; - погружение мяса в раствор ферментов после механического рыхления; - восстановление дегидратированного сублимацией мяса:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

9. Используемые протеолитические ферментные препараты должны отвечать определенным требованиям: иметь высокий температурный оптимум действия; осуществлять эффективный гидролиз в кисло-нейтральной области pH; обладать специфичностью к гидролизу миозина и особенно белков внутримышечной соединительной ткани – коллагена и эластина (то есть иметь сходность действия с катепсинами, коллагеназой и эластазой); быть безвредными для организма человека:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

10. Для обработки мышечной ткани применяют ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

11. Некоторые особые сорта вин, например, сотерны, получают при участии гриба Botrytis cinerea:
1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

12. Биотехнологическое производство основано на использовании биообъектов, функции которых на разных этапах процессов биосинтеза различны. Рассмотрите варианты их использования.

Ответ: Биообъекты характеризуются такими показателями, как уровень структурной организации, способность к размножению (или репродукции), наличие или отсутствие собственного метаболизма при культивировании в подходящих условиях. Что касается характера биообъектов, то под этим следует понимать их структурную организацию. В таком случае биообъекты могут быть представлены молекулами (ферменты, иммуномодуляторы, нуклеозиды, олиго- и полипептиды, и т. д.), организованными частицами (вирусы, фаги, вироиды),одноклеточными (бактерии, дрожжи) и многоклеточными особями (нитчатые высшие грибы, растительные каллусы, однослойные культуры клеток млекопитающих), целыми организмами растений и животных.

Молекулярные биообъекты накладывают свой отпечаток на организацию и аппаратурное оформление соответствующих биотехнологических процессов. Вирусы и фаги как облигатные паразиты могут культивироваться только на живых клетках и тканях, то есть фактически биотехнологические процессы здесь основываются на использовании клеток, зараженных вирусами или несущих вирус (-ы). Одноклеточные виды прокариот и эукариот могут использоваться в биотехнологических процессах в виде монокультур или в ассоциациях. Для сравнения можно назвать производство какого-либо антибиотика (пенициллина, рифамицина и др.) с помощью чистой культуры соответствующего продуцента, а также производство кефира с помощью кефирных "зерен"("грибков"), в состав которых входят лактобактерии и дрожжи. Следовательно, в последнем случае применяют природную ассоциацию микроорганизмов, и кефир является продуктом смешанного брожения - молочнокислого и спиртового.

13. Какие этапы работы в биотехнологическом производстве предполагает подготовительная стадия?

Ответ. На предферментационной стадии осуществляют хранение и подготовку культуры продуцента (инокулята), получение и подготовку питательных субстратов и сред, ферментационной аппаратуры, технологическойи рециркулируемой воды и воздуха. В отделении чистой культуры осуществляют хранение производственных штаммов и обеспечивают их реактивацию и наработку инокулята в количествах, требуемых для начала процесса. При выращивании посевных доз инокулята применяют принцип масштабирования, то есть проводят последовательное наращивание биомассы продуцента в колбах, бутылях, далее в серии последовательных ферментеров. Каждый последующий этап данного процесса отличается по объему от предыдущего обычно на порядок.

Полученный инокулят по стерильной посевной линии направляется далее в аппарат, в котором реализуется ферментационная стадия. Приготовление питательных сред осуществляется в специальных реакторах, оборудованных мешалками. Дозирование питательных компонентов подбирается и осуществляется индивидуально на каждом производстве в соответствии с технологическим регламентом конкретного процесса.

14. Сравните кривые роста микроорганизмов при получении первичных и вторичных метаболитов в биотехнологическом производстве.

Ответ. Различают шесть основных фаз роста: лаг-фаза (1); фаза ускорения (2); экспоненциальная или логарифмическая фаза (3); фаза замедления (4); стационарная фаза (5); фаза отмирания (6).

Как правило, после инокуляции стерильной культуральной среды мгновенного увеличения числа клеток не наблюдается. В течение определенного периода времени, называемого лаг-фазой, клетки адаптируются к новым условиям. Если посевным материалом служит культура, находящаяся в экспоненциальной фазе, выраженная лаг-фаза может отсутствовать и рост клеток начнется немедленно после инокуляции. Между лаг- и экспоненциальной фазами есть короткий период – фаза ускорения, когда скорость роста клеток увеличивается до достижения постоянной величины. В период

экспоненциальной фазы клетки претерпевают несколько делений. Когда субстрат присутствует в избытке, достигается максимальная скорость роста культуры в экспоненциальной фазе, синтезируются первичные метаболиты (нуклеотиды, многие ферменты, витамины), из-за большого числа клеток в конце экспоненциальной фазы субстрат расходуется очень быстро, наступает фаза замедления, которая может быть кратковременной. В результате истощения лимитирующего субстрата или накопления продуктов метаболизма, замедляющих рост, увеличение числа клеток постепенно прекращается и культура переходит в стационарную фазу. В это время биомасса остается постоянной, метаболизм претерпевает кардинальные изменения, синтезируются вторичные метаболиты (антибиотики, пигменты), представляющие коммерческий интерес, например антибиотики. Продолжительность стационарной фазы зависит от конкретного
микроорганизма и условий роста. В фазе отмирания метаболизм прекращается, так как энергетические запасы клеток оказываются исчерпанными. При промышленном синтезе, еще до наступления фазы отмирания, ферментацию останавливают.

15. Приведите методы выведения и очистки ферментов в биотехнологическом производстве.

Ответ. Выделение и очистка ферментов из культуральной жидкости могут быть сопряжены со значительными трудностями. Многие (если не все) из этих перечисленных недостатков могут быть существенно уменьшены путем использования чистых ферментов и, по-видимому, при дальнейших совершенствованиях методов применения ферментов они будут практически решены. В будущем многие традиционные ферментные процессы могут быть заменены использованием многоферментных реакторов, которые способны обеспечить высокоэффективную утилизацию субстратов, обусловить более высокий выход и намного лучшую однородность получаемых продуктов. Большинство ферментов, используемых в промышленности, являются внеклеточными ферментами, т.е. ферментами, секретируемыми микроорганизмами во внешнюю среду. Таким образом, если микроорганизм продуцирует ферменты для расщепления больших молекул до ассимилируемых (низкомолекулярных) форм, то ферменты обычно экскретируются в окружающую (культуральную) среду. В таких случаях культуральная (ферментационная) жидкость, получаемая при выращивании микроорганизмов (например, дрожжей или мицелиальных грибов, бактерий), является основным источником протеаз, амилаз и в несколько меньшей степени целлюлаз, липаз и других гидролитических ферментов. Многие промышленные ферменты, являясь гидролазами,
могут функционировать без дополнительных сложных кофакторов; они легко выделяются (сепарируются от биомассы) без разрушения клеточных стенок продуцентов и хорошо растворимы в воде. Но поскольку большинство ферментов микроорганизмов по своей природе являются внутриклеточными, то наибольший прогресс в биотехнологии может ожидаться именно при их использовании для промышленных целей. Однако в этом случае возникает необходимость разработки эффективных способов их выделения и очистки.

16.Зная молекулярные механизмы внутриклеточной регуляции в микробной клетке, можно управлять процессами биосинтеза. Каково влияние ретроингибирования на выход целевого продукта – аминокислоты лизина?

Ответ. Ретроингибирование - подавление конечным продуктом активности первого фермента метаболического процесса. Например, как только концентрация конечного метаболита становится достаточной для удовлетворения нужд клетки, метаболит начинает отрицательно влиять на свой собственный биосинтез. В результате подавляется активность первого фермента, что влечет прекращение образования не только метаболита, но и всех его промежуточных предшественников. Т.е, если клетке в данный момент конечный метаболит не нужен, то не нужны и его предшественники. Поскольку конечный метаболит уже прекратил свое образование, но продолжа-

ет расходоваться, естественно, что концентрация его в клетке понижается. Как только она достигает соответствующего нижнего предела, синтез метаболита быстро начинается вновь из-за того, что метаболит как ингибитор своего биосинтеза взаимодействует (за счет водородных связей) с аллостерическим центром начального фермента метаболической цепочки. Поэтому фермент сохраняет потенциальную способность вновь быстро перейти в активное состояние, что и происходит после освобождения аллостерического центра от ингибитора, вследствие понижения его концентрации. Биотехнолог может преодолеть механизм ретроингибирования и заставить клетку непрерывно нарабатывать метаболит. Во-первых, можно непрерывно удалять образующийся метаболит из питательной среды и таким образом снижать его внутриклеточную концентрацию. Это достигается внесением в среду сорбента: в результате концентрация растворенного метаболита (целевого продукта) снижается, и механизм ретроингибирования не включается. Во-вторых, можно использовать ген, но инженерные методы - сконструировать продуцент с мутацией валлостерическом центре начального фермента метаболической цепочки. При этом изменения в конформации аллостерического центра должны не меняться под действием ингибитора. В этом случае ретроингибирование уже не будет ограничивать синтез данного метаболита. В-третьих, необходим специальный контроль за составом сред, используемых при ферментации. В них должно быть ограничено количество метаболита (целевого продукта), но предотвратит возможность его отрицательного влияния на собственный биосинтез в клетках продуцента. Весьма иллюстративен пример неудачи при биосинтезе пенициллина (продуцент Penicillium chrysogenum) на комплексной, богатой лизином среде, используемой в качестве добавки к некоторым дешевым и недефицитным комплексным средам. Лизин является первичным метаболитом, пенициллин - вторичным. Од-
ним из предшественников лизина является аминоадипиновая кислота, входящая в состав так называемого LLD-трипептида, из которого в результате ряда последующих реакций формируется молекула пенициллина. Поэтому лизин, подавляя собственный биосинтез по механизму ретроингибирования, одновременно подавляет и биосинтез аминоадипиновой кислоты, а, следовательно, и пенициллина. Таким образом, для биотехнологов, работающих в антибиотической промышленности, возникает актуальная задача по подбору сред с ограниченным количеством лизина или создания производственных штаммов Penicillium chrysogenuш с нарушенным меха-
низмом ретроингибирования по лизину.

17.Определить молокосвертывающую активность свиного пепсина (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 300 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:250000

18. Определить молокосвертывающую активность сычужного фермента (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 150 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:125000

19. Определить молокосвертывающую активность протеазы плесневых грибов (в усл. ед.), если время свертывания молока этим ферментом составляет 75 с, время свертывания молока эталонным сычужным ферментом – 120 с, активность эталонного ФП – 100000 усл ед.
Ответ:62500

20. Какое название будет иметь ферментный препарат, основной фермент в котором – протеаза, получен он глубинным культивированием Bacillus subtilis, и препарат имеет наивысшую степень очистки?
Ответ: Амилосубтилин Г20х

Б1.В.04	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его

	переработки (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. К токсинам химического происхождения относятся:
1. микотоксины
2. пестициды
3. солоанин
4. лектин

Правильный ответ: 2.

2. Определение содержания тяжелых металлов в объектах проводят методом:
1. газожидкостной хроматографии
2. атомно-абсорбционной спектрометрии
3. органолептическим
4. химической микрореакцией

Правильный ответ: 2.

3. Степень безвредности продукта для организма человека – это….
1. технологическое качество
2. органолептическое качество
3. экологическое качество
4.биологическое качество

Правильный ответ: 3.

4. Микотоксины продуцируются:
1. токсикогенными грибами
2. растениями
3. клещами
4. насекомыми

Правильный ответ: 1.

5. При миграции ТМ из почвы в растения учитывают их:
1. валовое содержание
2. подвижные формы
3. ориентировочно допустимую концентрацию
4. концентрацию

Правильный ответ: 2.

6. К токсинам биологического происхождения относятся:
1. радионуклиды
2. пестициды
3. металлы
4. микотоксины

Правильный ответ: 4.

7. Анаболическое действие синтетических гормональных препаратов по сравнению с природными гормонами:
1. в 2 раза и более эффективнее
2. в 10 раз и более эффективнее
3. в 100 раз и более эффективнее
4. в 100 раз менее эффективно

Правильный ответ: 3.

8. Пестициды, нарушая обмен веществ в растениях накопление нитратов:
1. ослабляют в 10-20 раз
2. усиливают в 10-20 раз
3. усиливают в 10000 раз;
4. не влияют

Правильный ответ: 2.

9. В организм человека кадмий поступает:
1. с пищей – 20%, через легкие из атмосферы и при курении – 80%
2. только с пищей – до 100%
3. с пищей – 80%, через легкие из атмосферы и при курении – 20%
4. через легкие из атмосферы и при курении – до 100%

Правильный ответ: 3.

10. Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсическихсвойств
(тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективноспособствуют:
1. все растительные жиры
2. жиры молока
3. белки молока
4. все углеводы

Правильный ответ: 3.

11. Содержание диоксинов в коровьем молоке:
1. в 40-200 раз выше, чем в тканях животного
2 в 40-200 раз ниже, чем в тканях животного
3. такое же, как в тканях животного
4. не выше, чем в тканях животного

Правильный ответ: 1.

12. Ксенобиотиками называют:
1. технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим
2. чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий
3. все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств
4. чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного

происхождения

Правильный ответ: 4.

13. Защитным эффектом при воздействии ртути на организм человекаобладает:
1. железо, в меньшей степени – свинец
2. свинец, в меньшей степени – железо
3. селен, в меньшей степени – цинк
4. цинк, в меньшей степени – селен

Правильный ответ: 3.

14. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний:
1. пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция
2. пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;
3. и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);
4. загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает.

Правильный ответ: 1.

15. В продуктах животноводства радионуклидов содержится:
1. на 2-4 порядка больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 100-1000
2. в 2-4 раза больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 2-4
3. на 2-4 порядка меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если
популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 100-1000
4. в продуктах животноводства радионуклиды содержаться не могут.

Правильный ответ: 3.

16. Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:
1. распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся изорганизма
2. распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся изорганизма
3. распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека
4. распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся изорганизма

Правильный ответ: 1.

17. Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т.ч. стафилококка, является:
1. фрукты и овощи
2. зерно, хлебобулочные и макаронные изделия
3. консервированные в металлической таре продукты
4. молоко, мясо и продукты их переработки

Правильный ответ: 4.

18. Среди основных продуктов опасные концентрации диоксинов обнаруживаются:
1. в мясе, молочных продуктах и рыбе
2. в наземных частях овощей, выращенных с применением повышенных доз минеральных удобрений
3. во фруктах, преимущественно цитрусовых культурах
4. в злаковых культурах и хлебобулочных изделиях

Правильный ответ: 1.

19. Наиболее опасный источник диоксинов:
1. предприятия горнодобывающей промышленности
2. предприятия, производящие хлорную продукцию, в том числе пестициды
3. предприятия нефтедобывающей промышленности
4. предприятия электронной промышленности

Правильный ответ: 2.

20. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:
1. кроветворной и иммунной
2. нервной и сердечно-сосудистой
3. пищеварительной системы и почек
4. эндокринной

Правильный ответ: 4.

21. При варке рыбы и мяса концентрация ртути в них:
1. не снижается
2. повышается
3. снижается
4. остается неизменной

Правильный ответ: 3.

22. Опасный фактор (опасность):
1. биологический, химический или физический загрязнитель, содержащийся в пищевой продукции, а также состояние мясной продукции, которые могут оказать вредное влияние на здоровье потребителя
2. комбинация вероятности реализации опасности и тяжести ее последствий для здоровья потребителя
3. состояние мясной продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска.
4. критерий, отделяющий приемлемое значение измеряемого параметра от неприемлемого, отрицательно влияющего на безопасность мясной продукции

Правильный ответ: 1.

23. Критический предел – это?
1. состояние мясной продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска

2. этап (стадия) технологического процесса, на котором контроль необходим и может быть применен, для устранения опасности или снижения ее до приемлемого уровня
3. комбинация вероятности реализации опасности и тяжести ее последствий для здоровья потребителя
4. критерий, отделяющий приемлемое значение измеряемого параметра от неприемлемого, отрицательно влияющего на безопасность мясной продукции

Правильный ответ: 4.

24. Как называются меры направленные против развития в продукте питания вредных микроорганизмов, токсинов, появление неприятного вкуса и запаха?
1. дезинфекция
2. консервирование
3. экстрагирование
4. ингибирование

Правильный ответ: 2.

25. Качество пищевых продуктов – это…
1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
2. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии
3. количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций
4. количество энергии в килоджоулях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций

Правильный ответ: 1.

26. Дератизация – это уничтожение:
1. насекомых
2. грызунов
3. микроорганизмов
4. грибков

Правильный вопрос: 2.

27. При появлении насекомых в помещениях проводят:
1. дезинфекцию
2. дезинсекцию
3. дефолиацию
4. дератизацию

Правильный ответ: 2.

28. Что является государственной системой наблюдения за качеством окружающей среды и состоянием здоровья населения?
1. система санитарно-эпидемиологического нормирования
2. гигиеническая диагностика

3. социально-гигиенический мониторинг
4. федеральная система гидрометеорологического мониторинга

Правильный ответ: 3.

29. Какой вид излучения обладает самой высокой проникающей способностью?
1. α-излучение
2. β-излучение
3. рентгеновское излучение
4. все перечисленное верно

Правильный ответ: 3.

30. *Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:*
1. распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся изорганизма
2. распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся изорганизма
3. распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека
4. распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся изорганизма

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. К веществам, способствующим увеличению сроков годности пищевых продуктов относятся:
1. Консерванты
2. Технологические добавки
3. Антиокислители
4. Пряности

Правильный ответ: 1,3.

2. К пестицидам относятся:
1. мышьяк
2. фосфорорганические соединения
3. микотоксины
4. хлорорганические соединения

Правильный ответ: 2,4.

3. Предметом научного изучения проблемы экологии питания человека являются два основных вопроса:
1. особенности лечебного (диетического) питания
2. особенности всех видов специального питания, в т.ч. нетрадиционных
3. безопасность пищевых продуктов
4. рациональное питание как условие существования человека

Правильный ответ: 3,4.

4. Санитарно-показательные микроорганизмы, на наличие которых проводится микробиологический контроль качества мяса:
1. эшерихии
2. протей
3. лактобактерии
4. клебсиелла

Правильный ответ: 1,2,4.

6. *По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:*
1. в цитрусовых культурах
2. в зелени
3. в овощах, особенно корнеплодах
4. в бахчевых культурах

Правильный ответ: 2,3,4.

7. *Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить:*
1. только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя
2. только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко
3. только через молоко больного животного и молочные продукты на егооснове
4. как через животных, так и через человека, а также через мясо имясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя, кроме того, через молоко и молочные продукты

Правильный ответ: 3,4.

8. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основные этапа работы:
1. изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихсяиз упаковочных материалов
2. изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта
3. определение качественного и количественного состава веществ,выделяющихся из материалов
4. изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов

Правильный ответ: 2,3,4.

9. Какие продукты питания обладают атерогенными свойствами?
1. кондитерские изделия
2. морковь, свекла, капуста
3. жирные сорта мяса, рыбы
4. сливочное масло

Правильный ответ: 1,3,4.

10. Методы санитарной обработки оборудования:

1. дезинфекция
2. мойка
3. дезинвазия
4. дератизация

Правильный ответ: 1,2.

11. Количество сапрофитных бактерий, допустимое на 1 $см^2$ поверхностей оборудования при колбасном производстве:
1. 500
2. 1500
3. 1000
4. 2000

Правильный ответ: 1,3.

12. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые в помещениях, где хранится готовая продукция:
1. дезинфекция
2. дератизация
3. дезинсекция
4. использование кошек для борьбы с мышевидными грызунами

Правильный ответ: 1,2,3.

13. Бактерии, вызывающие анаэробное гниение рыбы:
1. клостридии
2. фузобактерии
3. псевдомонады
4. бациллы

Правильный ответ: 1,2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ – совокупность приемов, методов и технологий, в том числе технологий получения рекомбинантных нуклеиновых кислот, по выделению генов из организма, осуществлению манипуляций с генами и введению их в другие организмы.

Правильный ответ: генная инженерия.

2. _____ – возможность приобретения пищевой продукции должного качества по сложившимся ценам, в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления;
Правильный ответ: экономическая доступность продовольствия.

3. _____ – уровень развития товаропроводящей инфраструктуры, при котором во всех населенных пунктах страны обеспечивается возможность приобретения жителями пищевой продукции или организации питания в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления.

Правильный ответ: физическая доступность продовольствия.

4. _____ действие, при котором происходит постепенное накопление вредного вещества в организме.

Правильный ответ: кумулятивное.

5. _____ – тяжелый металл, относится к наиболее известным ксенобиотиками среди современных токсикантов играет весьма заметную роль, токсически воздействует на четыре системы органов: кроветворную, нервную, желудочно-кишечную и почечную.

Правильный ответ: свинец.

6. _____ является необходимым для организма микроэлементом, но избыточное накопление тяжелого металла в организме приводит к развитию болезни сидероз.

Правильный ответ: железо.

7. _____ широко распространен в окружающей среде и используется в сельском хозяйстве, в связи с чем присутствует в большинстве пищевых продуктов, в малых количествах оказывает благотворное действие на организм человека, в зубоврачебной практике используют препарат на его основе.

Правильный ответ: мышьяк.

8. _____ используется в производстве покрытий консервных банок, высокая концентрация металла может привести к острому отравлению, токсичная доза для человека – 5-7 мг/кг.

Правильный ответ: олово.

9. _____ – это количество кишечных палочек в 1 л воды.

Правильный ответ: коли-индекс.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Укажите правильную последовательность структурной схемы ХАССП:
1. Планирование состава группы пищевой безопасности
2. Ведение записей для всех пунктов
3. Создание описания сырья, материалов, готовой продукции
4. Документирование процедур предварительных условий
5. Создание блок-схемы производственного процесса
6. Определение области распространения системы ХАССП
7. Документирование системы идентификации и прослеживаемости
8. Документирование процедур системы

Правильный ответ: 1, 6, 3, 5, 4, 7, 8, 2.
2. Укажите правильную последовательность фаз питания у микроорганизмов:
1. поступление питательных веществ в клетку
2. расщепление питательных веществ экзоферментами
3. синтез веществ клетки

4. дополнительное расщепление питательных веществ в клетке
5. выведение продуктов распада

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3, 5.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствие между предприятиями и внедрением на них ХАССП: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРЕДПРИЯТИЯ	ВНЕДРЕНИЕ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
1. Пивоваренное производство	
2. Производство пищевой упаковки и тары	А. Обязательно
3. Хлебопекарное производство	Б. Не обязательно
4. Рыбоперерабатывающее производство	
5. Склады и складские помещения с хранением товаров	
6. Мукомольное производство	

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4	5	6

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – А; 4 – А; 5 – Б; 6 – А.

2. Установите соответствие между названием инфекции и источником возбудителя: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ИНФЕКЦИИ	ИСТОЧНИК ВОЗБУДИТЕЛЯ
1. Сапронозные инфекции	А. Человек
2. Антропонозные	Б. Объекты окружающей среды
3. Зоонозные	В. Животные и человек
4. Зооантропонозные	Г. Животные

Запишите в ответ буквы, расположив их в порядке, соответствующем цифрам

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В.
Тип заданий: ситуационные задачи
Задача 1. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г сметаны 20% (в ккал), в состав которой входит 2,8 % белков, 20 % жира, 3,2 % углеводов, если при

окислении 1 г углеводов выделяется 3,75 ккал энергии; 1 г белка – 4 ккал и 1 г жира – 9 ккал энергии.
Решение к задаче 1
Энергетическая ценность 100 г сметаны будет равна (4ккал*2,8) + (9 ккал*20,0)+ (3,75ккал* 3,2) = 203,2ккал

Правильный ответ: 203,2 ккал

Задача 2. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г молочных сосисок (в ккал), в состав которой входит 12,6 % белков, 25,3 % жира, если при окислении 1 г белка выделяется – 4 ккал и 1 г жира – 9 ккал энергии.
Решение к задаче 2
Энергетическая ценность 100 г молочных сосисок будет равна (4ккал*12,6) + (9 ккал*25,3 = 278,1 ккал

Правильный ответ: 278,1 ккал

Задача 3. Определить теоретическую энергетическую ценность 100 г яиц куриных (в кДж), в состав которых входит 12,7 % белков, 11,5 % жира, 0,7 % углеводов, если при окислении 1 г углеводов выделяется 15,7 кДж энергии; 1 г белка – 16,7 кДж и 1 г жира – 37,7 кДж энергии.
Решение к задаче 3
Энергетическая ценность 100 г яиц куриных будет равна (16,7 кДж*12,7) + (37,7 кДж*11,5) + (15,7 кДж*0,7) = 656,63 кДж

Правильный ответ: 656,63 кДж

Задача 4. На предприятие общественного питания поступило пастеризованное молоко в пакетах и бутылках (группы А). На его основе была приготовлена манная каша. После ее употребления, у некоторых детей появились симптомы отравления. По сигналу из больницы, молоко, из которого приготовили манную кашу, отправили в лабораторию для проверки микробиологических показателей. Результаты исследования показали, что обсемененность (показатель КМАФАнМ) составила 5х105 КОЕ/см^3; отсутствие БГКП в 0,1 см^3; золотистый стафилококк был обнаружен в 1см^3.
Соответствует ли молоко нормам стандарта?

Правильный ответ: Нет.
Задача 5. При составлении пищевого рациона рыбу хотели заменить горохом, поскольку содержание белка в них почти одинаково. Физиологична ли эта замена?
Правильный ответ: замена не физиологична, так как аминокислотный состав белков в продуктах различен.
Задача 6. Вода централизованной системы водоснабжения имеет следующие показатели:
привкус – 2,5 балла;
мутность – 1,7 мг/л;
запах – 3 балла.
Соответствует ли вода по органолептическим показателям гигиеническим нормам?

Правильный ответ: нет.

Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

1. По национальному стандарту ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»

сыры и сырные продукты в зависимости от наличия и срока созревания подразделяют на … .
1. зрелые и без созревания
2. творожные
3. недозрелые
4. перезрелые
Правильный ответ: 1.

2. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе мягкого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 1.

3. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе полутвердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 2.

4. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе твердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 3.

5. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сверхтвердого сыра составляет … %.
1. не менее 67,0
2. от 54,0 до 69,0 включительно
3. от 49,0 до 56,0 включительно
4. не более 51,0
Правильный ответ: 4.

6. Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сухого сыра составляет … %.
1. от 54,0 до 69,0 включительно
2. от 49,0 до 56,0 включительно
3. не более 51,0
4. не более 15,0
Правильный ответ: 4.

7. В высокожирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

8. В жирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.

1. не менее 60,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 2.

9. В нежирном сыре массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет … %.
1. не более 10,0
2. от 45,0 до 59,9 включительно
3. от 25,0 до 44,9 включительно
4. от 10,0 до 24,9 включительно
Правильный ответ: 1.

10. Сыропригодность – это … .
1. комплексная характеристика молока, включающая в себя сенсорные (органолептические), физико-химические, биологические и санитарно-гигиенические показатели
2. способность молока при высоких температурах сохранять первоначальные свойства
3. способность молочных белков коагулировать под действием внесенного сычужного фермента с образованием относительно плотного сгустка
4. способность молока образовать молочный сгусток под действием заквасочных микроорганизмов
Правильный ответ: 1.

11. Для переработки на сыр должно использоваться сыропригодное молоко, отвечающее следующим требованиям … .
1. молоко должно быть получено в хозяйствах, благополучных по инфекционным заболеваниям, в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами для предприятий (комплексо3. по производству молока на промышленной основе, от здоровых коров, что должно быть подтверждено свидетельством, выданным ветеринарным специалистом на срок не более одного месяца
2. массовая доля белка 2,8-3,5 %
3. массовая доля жира 3,0-6,0 %
4. сычужно-бродильная проба I и II класс
Правильный ответ: 1.

12. Термизация – это … .
1. нагревание молока до температуры 65±2 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
2. нагревание молока до температуры 70-72 °С с выдержкой от 20 до 25 с.
3. нагревание молока до температуры 76 °С без выдержки
4. нагревание молока до температуры 90-95 °С без выдержки
Правильный ответ: 1.

13. В сыроделии применяют следующие виды тепловой обработки молока … .
1. термизацию, пастеризацию
2. пастеризацию, стерилизацию
3. пастеризацию, ультрапстеризацию
4. термизацию, ультрапстеризацию
Правильный ответ: 1.

14. При выработке сыров производственные бактериальные закваски или активизированный бакпрепарат обычно вносят в молоко … .

1. перед свертыванием
2. во время созревания молока
3. перед пастеризацией молока
4. после внесения фермента
Правильный ответ: 1.

15. Если при осмотре обнаружена трещина в стекле, плохая укупорка, негерметичность швов или разрыв пакета, данную порцию бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) … .
1. отбраковывают
2. используют в первую очередь
3. хранят в морозильнике при температуре минус 18 °С
4. хранят в холодильнике при температуре 2-6 °С
Правильный ответ: 1.

16. В молоко перед свертыванием вносят производственные закваски или активизированные бактериальные препараты с целью … .
1. восполнения полезной микрофлоры, уничтоженной при пастеризации молока, и формирования видовых особенностей сыров
2. формирования определенной массы сыра
3. придания определенной формы сыра
4. формирования цвета сырной массы
Правильный ответ: 1.

17. Если состав сырья отличается от указанного в рецептуре, то производят:
1. нормализацию смеси
2. пересчет рецептуры
3. отменяют выработку сыра
4. пастеризацию смеси
Правильный ответ: 2.

18. Плавление сырной массы производят при режимах:
1. 40-45 ºС 2 часа
2. 60-65 ºС 1 час
3. 75-95 ºС 5-20 мин
4. 130-140 ºС 2 сек
Правильный ответ: 3.

19. Расплавленную горячую сырную массу сразу направляют на:
1. составление смеси
2. охлаждение
3. фасование
4. хранение
Правильный ответ: 3.

20. Температура воздуха в камере охлаждения плавленого сыра должна быть не выше:
1. 20 ºС
2. 40 ºС
3. 10 ºС
4. минус 5 ºС
Правильный ответ: 3.

21. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка:
1. с использованием универсальных цветных реакций
2. с использованием реакций осаждения
3. с использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения
4. только методом хроматографии
Правильный ответ: 3.

22. Переведите плотность молока 1,029 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,029 г/см^3 = 1,029 кг/м$^{3.}$
2. 1,029 г/см^3 = 10,29 кг/м$^{3.}$
3. 1,029 г/см^3 = 102,9 кг/м$^{3.}$
4. 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

23. Водорастворимыми витаминами являются:
1. биотин
2. витамин D
3. холин
4. витамин А
Правильный ответ: 1.

24. Выберите способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки с использованием центробежной силы
1. сепарирование
2. отстаивание
3. охлаждение
4. фильтрация
Правильный ответ: 1.

25. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы – плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

26. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

27. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют на … .
1. мягкие
2. полутвердые
3. твёрдые
4. сверхтвёрдые и сухие
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

28. По национальному стандарту «ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия» сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли жира в пересчёте на сухое вещество подразделяют на … .
1. высокожирные
2. жирные
3. полужирные
4. низкожирные и нежирные
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. В зависимости от формы выпуска и содержания микроорганизмов различают бактериальные закваски … .
1. сухие
2. жидкие
3. твердые
4. мягкие
Правильный ответ: 1, 2.

30. Молочнокислые бактерии выполняют в сыре следующие функции … .
1. преобразуют основные компоненты молока (лактозу, белки, жир) в соединения, обуславливающие вкусовые и ароматические свойства сыра и его консистенцию, питательную и биологическую ценность, в том числе сбраживают молочный сахар и цитраты с образованием молочной кислоты, углекислого газа и некоторых других продуктов (диацетила, ацетоина, уксусной кислоты и др.). Молочная кислота придает сыру характерный кисловатый вкус; CO_2 способствует образованию рисунка сыра; диацетил и ацетоин – ароматообразующие соединения
2. активизируют действие молокосвертывающих ферментов и стимулируют синерезис сычужного сгустка
3. принимают участие в формировании рисунка и его консистенции
4. подавляют развитие технически вредных и патогенных микроорганизмов, снижающих качество сыра и взывающих порчу сыра (колиформы, маслянокислые бактерии) или вызывающих пищевые отравления (стафилококки, сальмонеллы, энтеропатогенные штаммы кишечной палочки) за счет сбраживания углеводов (лишая тем самым другие сахаролитические бактерии энергетических источнико3., повышения активной кислотности и снижения окислительно-восстановительного потенциала сыра, а также продуцирования специфических ингибирующих веществ
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

31. Молочнокислые бактерии, включаемые в состав микрофлоры бактериальных заквасок и бактериальных препаратов, по таксономическим, физиолого-биохимическим и функциональным признакам можно разделить на следующие группы … .
1. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу преимущественно до молочной кислоты) молочнокислые стрептококки рода *Streptococcus* группы N, видов *S. lactis* и *S. cremoris* и молочнокислые палочки рода *Lactobacillus* видов *L. plantarum* и *L. casei*
2. мезофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки группы N, вида *Streptococcus lactis*, разновидности *S. lactis subsp. diacetilactis* и *S. lactis subsp. acetoinicus,* сбраживающие цитраты в присутствии углеводов с образованием углекислого газа, уксусной кислоты, ацетоина, диацетила
3. мезофильные гомоферментативные (сбраживающие лактозу с образованием молочной кислоты, уксусной кислоты, этилового спирта и углекислого газ1. молочнокислые бактерии группы *Leuconostoc* видов *Leu. lactis, Leu. cremoris* и *Leu. Dextranicum*
4. термофильные гомоферментативные молочнокислые стрептококки вида *S. thermophilus*

и молочнокислые палочки видов *L. lactis, L. helveticus, L. bulgaricus* и *L. acidophilus*
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. При поступлении бактериальных заквасок (БЗ) и концентратов (БК) на сырзавод микробиолог (заведующий лабораторией) проводит … .
1. визуальный осмотр посылочных ящиков, обращая особое внимание на их целостность, состояние поверхности (наличие вмятин, царапин и др. повреждений)
2. проверку целостности флаконов и их укупорку, герметичности швов пакета
3. изучение копии удостоверения о качестве каждой партии
4. вскрытие флаконов и пакетов для определения запаха и цвета содержимого
Правильный ответ: 1, 2, 3.

33. Визуально бактериальный концентрат (БК) должен представлять собой … .
1. однородный сыпучий порошок кремового цвета (допускается буроватый оттенок)
2. допускается наличие небольших комочков, рассыпающихся при встряхивании флакона
3. с нормальной активностью: время образования сгустка – не более 18 ч с момента заквашивания
4. титруемая кислотность сгустка – не менее 90°Т
Правильный ответ: 1, 2.

34. Химические свойства молока – это … .
1. активная кислотность
2. окислительно-восстановительный потенциал
3. титруемая кислотность
4. антибактериальные свойства молока
Правильный ответ: 1, 2, 3.

35. Технологические свойства молока – это … .
1. термоустойчивость
2. сычужная свертываемость
3. плотность
4. электропроводность
Правильный ответ: 1, 2.

36 Тепловые свойства молока – это … .
1. теплопроводность
2. теплоемкость
3. температурапроводность
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 1, 2, 3.

37. Определите массу 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 используя формулу: Мм $= \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p}$.
1. 61,8 кг
2. 618 кг
3. 6,18 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м = 60$ л
$\rho_м = 1030$ кг/м^3

Мм - ?

Решение.

$$\text{Мм} = \boldsymbol{v} \times \boldsymbol{p} = \mathbf{60}\ \text{л} \times \mathbf{1030}\frac{\text{кг}}{\text{м}^{\mathbf{3}}} = \mathbf{61,8}\ \text{кг}$$

Ответ. Масса 60 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 61,8 кг.

38. Выберите правильное равенство
1. 2 ккал = 8,368 кДж
2. 2 ккал = 83,68 кДж
3. 2 ккал = 836,8 кДж
4. 2 ккал = 8368 кДж

Правильный ответ: 1.

39. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 217 кг
2. 2,17 кг
3. 21,7 кг
4. 0,217 кг

Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:

$$\text{Х} = \frac{\mathbf{7000} \times \mathbf{3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{217,0}\ \text{кг}$$

Ответ. Из 7000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 217,0 кг белка.

40. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 300 г питьевого молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 67,5 ккал
2. 282,42 кДж
3. 300 ккал
4. 300 кДж

Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 300 г.
МДЖ = 2,5 %
ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что

в100 г молока содержится 2,5 кг жира
в 300 г содержится Х кг жира.
Следовательно:

$$X = \frac{\mathbf{300 \times 2,5}}{\mathbf{100}} = \mathbf{7,5}\ г$$

Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 7,5 г × 9 = 67,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 67,5 ккал × 4,184 кДж = 282,42 кДж.
2 вариант решения.
Ответ. Энергетическая ценность 300 г молока по жиру составляет 282,42 кДж.

1. Поточная технологическая линия – это
1. оборудование
2. кормохранилище
3. навозохранилище
4. совокупность технических средств
Правильный ответ: 4.

2. Технологическая схема отображает сущность ... процесса
1. физического
2. технологического
3. механического
4. биологического
Правильный ответ: 2.

3. Охладители молока по конструкции делятся на
1. прямоточные и круглые
2. круглые, параллельные и закрытые
3. открытого и закрытого типа
4. плоские, круглые, закрытого и открытого типа
Правильный ответ: 4.

4. Механическое отделение жировой фракции молока
1. стерилизация
2. гомогенизация
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 3.

5. Охлаждение молока выполняют с помощью
1. компрессорных установок
2. вакуумных установок
3. пластинчатых аппаратов
4. центробежных установок
Правильный ответ: 3.

6. Назовите отличие барабана сепаратора-молокоочистителя от барабана сепаратора-сливкоотделителя
1. отсутствием отверстий в тарелках
2. размером тарелок
3. крышкой барабана

4. корпусом барабана
Правильный ответ: 1.

7. Назовите тепловой режим длительной пастеризации молока
1. температура + 72 С; выдержка 30 мин
2. температура + 45 С; выдержка 30 мин
3. температура + 90 С; выдержка 30 мин
4. температура + 63 С; выдержка 30 мин
Правильный ответ: 4.

8. Назовите, какие фильтры быстро изнашиваются, загрязняются и не обеспечивают высокой степени очистки
1. лавсановые
2. ватные
3. каркасные
4. марлевые
Правильный ответ: 1.

9. Назовите, на каком принципе действия основана работа сепаратора-очистителя
1. с использованием гравитационных сил и одинаковой плотности смеси
2. с использованием избыточного давления и одинаковой плотности смеси
3. использование центробежных сил и разной плотности смеси
4. с использованием вакуума и разной плотности смеси
Правильный ответ: 3.

10. Выберите факторы, влияющие на качество очистки молока
1. температура молока
2. температура молока и продолжительность непрерывной работы средств очистки
3. скорость и температура охлаждения молока
4. влажность в помещении
Правильный ответ: 2.

11. Выберите температуру молока при мгновенном способе стерилизации
1. 115 градусов
2. 128 градусов
3. 142 градуса
4. 95 градусов
Правильный ответ: 2.

12. Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды?
1. плотность повышается, остальные показатели понижаются
2. плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются
3. жир резко понижается, остальные показатели не изменяются
4. все показатели повышаются
Правильный ответ: 2.

13. Метод определения жира в молоке кислотным методом – это:
1. метод Гербера
2. определение на приборе «Лактан 1-4»
3. просмотр жировых шариков
4. титрование
Правильный ответ: 1.

14. Сухих веществ в натуральном коровьем молоке содержится в среднем:
1. 5-6%
2. 11-13%
3. 20-23%
4. 15-18%
Правильный ответ: 2.

15. По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока:
1. редуктазы
2. фосфатазы
3. пероксидазы
4. липазы
Правильный ответ: 1.

16. Определение плотности молока проводят:
1. бутирометром
2. высушиванием
3. ареометром
4. взвешиванием
Правильный ответ: 3.

17. Добавление анормального молока в молоко здоровых коров увеличивает в нем:
1. содержание жира
2. число механических примесей
3. содержание лактозы
4. число соматических клеток
Правильный ответ: 4.

18. Для какого сорта молока степень чистоты I группы:
1. высшего
2. третьего
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

19. К какому сорту относится молоко с кислотностью 16°Т, степенью чистоты - I группы:
1. к высшему
2.к III сорту
3. к II сорту
4. к несортовому
Правильный ответ: 1.

20. Как определяется цвет молока:
1. в цилиндре из бесцветного стекла
2. При переливании из сосуда в сосуд
3. при перемешивании
4. капнув молоко на белую бумагу
Правильный ответ: 1.

21. Количественное определение белков производится методом:
1. щелочного титрования

2. формольного титрования
3. нагревания
4. кислотного титрования
Правильный ответ: 2.

22. Как называется процесс раздробления жировых шариков?
1. гомогенизация
2. сепарирование
3. нормализация
4. пастеризация
Правильный ответ: 1.

23. При какой температуре производится пастеризация молока?
1. 20-25 °С
2. 40-50 °С
3. 72-75 °С
4. 105-110 °С
Правильный ответ: 3.

24. В технологии какого продукта применяется операция сгущения (вакуумирование)?
1. масло
2. сыр
3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 3.

25. При выработке какого продукта применяется фризерование?
1. масло
2. сыр
3. сухое молоко
4. мороженое
Правильный ответ: 4.

26. Как получают обезжиренное молоко?
1. нормализацией
2. гомогенизацией
3. сепарированием
4. вакуумированием
Правильный ответ: 3.

27. Какое вторичное сырье получается при выработке творога?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса
Правильный ответ: 2.

28. Какое вторичное нежирное сырье получается при сбивании масла?
1. обезжиренное молоко
2. сыворотка
3. пахта
4. меласса

Правильный ответ: 3.

29. Какой продукт характеризуется степенью взбитости?
1. масло
2. сгущенное молоко
3. мороженое
4. творог
Правильный ответ: 3.

30. Какой тепловой режим применяют при производстве ряженки?
1. 63-65 °С с выдержкой 30 мин
2. 72-75 °С с выдержкой 15 мин
3. 80-85 °С без выдержки
4. 95-98 °С с выдержкой 3-4 часа 23 .
Правильный ответ: 4.

31. Какое давление гомогенизации применяется при выработке питьевого молока?
1. 2-3 МПа
2. 12,5-15 МПа
3. 50-70 МПа
4. 100-120 МПа
Правильный ответ: 2.

32. Как влияет процесс созревания сметаны на ее консистенцию?
1. Понижает вязкость
2. Повышает вязкость
3. Не влияет
4. Вызывает появление комочков
Правильный ответ: 2.

33. С какой целью вносится сычужный фермент при производстве сыра?
1. для улучшения цвета
2. для улучшения вкуса
3. для улучшения свертывания
4. для уничтожения микрофлоры
Правильный ответ: 3.

34. При какой температуре сквашивается кефир?
1. 18-23 °С
2. 28-30 °С
3. 38-40 °С
4. 40-45 °С
Правильный ответ: 1.

35. Молоко, сквашенное чистыми культурами молочнокислых бактерий – это ... .
1. гидролизат
2. автолизат
3. закваска
4. молозиво
Правильный ответ: 3.

36. С какой температурой мороженое выходит из фризера?

1. -10 ... -12 °С
2. -4 ... -6 °С
3. 0 ... +2°С
4. +4 ... +6 °С
Правильный ответ: 42.

37. Чем промывают масляное зерно?
1. пахтой
2. водой
3. сывороткой
4. обезжиренным молоком
Правильный ответ: 2.

38. Сыр с высокой температурой второго нагревания ... .
1. голландский
2. латвийский
3. швейцарский
4. брынза
Правильный ответ: 3.

39. Температура гомогенизации молока
1. 10-15 °С
2. 35-45 °С
3. 55-65 °С
4. 75-85 °С
Правильный ответ: 3.
\
40. Какое брожение приводит к порче молока и молочных продуктов?
1. молочнокислое
2. маслянокислое
3. пропионовокислое
4. спиртовое
Правильный ответ: 2.

41. Содержание белка в молоке может находиться в пределах ... .
1. 0,5 - 1,5 %
2. 2,0 - 4,5 %
3. 5,0 - 7,0 %
4. 10,0 - 20,0 %
Правильный ответ: 2.

42. По показанию плотности судят ... .
1. о свежести молока
2. о натуральности молока
3. о содержании белка
4. вязкости молока
Правильный ответ: 2.

43. Виды классификации сыров:
1. технологическая
2. сельскохозяйственная
3. товароведная

4. медицинская
Правильный ответ: 1, 3.

44. Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров являются:
1. видовой состав микрофлоры сыра, температура второго нагревания
2. содержание соли в сыре, температура созревания
3. форма сыра
4. масса сырной головки
Правильный ответ: 1, 2.

45. К твердым сычужным сырам с высокой температурой второго нагревания относятся сыры:
1. советский
2. костромской
3. швейцарский
4. алтайский
Правильный ответ: 1, 3,4.

46. Признаками нормального созревания сыра советского в бродильной камере являются:
1. незначительный подъем верхнего и нижнего полотен
2. характерный звук при простукивании
3. белый цвет сыра
4. мажущаяся консистенция
Правильный ответ: 1, 2.

47. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:
1. на сладко-сливочное
2. кисло-сливочное
3. медовое
4. шоколадное
Правильный ответ: 1, 2.

48. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют:
1. на несоленое
2. соленое
3. сладкое
4. кислое
Правильный ответ: 1, 2.

49. Масло изготовляют в следующем ассортименте:
1. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Традиционное
2. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Любительское
3. сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Крестьянское
4. домашнее, фермерское, промышленное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. К реализации не допускается масло, получившее … .
1. общую оценку менее 11 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов,
2. за консистенцию менее трех баллов,
3. за цвет менее одного балла,
4. за упаковку и маркировку менее двух баллов,

Правильный ответ: 1, 2, 3,4.

51. Реализации не подлежит масло, имеющее:
1. вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, не растворившуюся соль и излишне соленый в соленом масле
2. консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,70
3. цвет – неоднородный
4. упаковку и маркировку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Рекомендуемые условия хранения масла:
1. режим I: температура воздуха - (3±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%;
2. режим II: температура воздуха - минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%;
3. режим III: температура воздуха - минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%.
4. режим IV: температура воздуха - комнатная, относительная влажность воздуха - не влияет.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:
1. на сыры из коровьего молока;
2. сыры из овечьего и козьего молока;
3. сыры из смеси овечьего и коровьего молока;
4. сыры из смеси козьего и коровьего молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:
1. на сыры без вкусовых компонентов
2. сыры с вкусовыми компонентами
3. сыры с добавлением соли
4. сыры с добавлением хлорида кальция
Правильный ответ: 1, 2.

55. Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют:
1. на сыры без копчения
2. сыры копченые
3. сыры с перцем
4. сыры с солью
Правильный ответ: 1, 2.

56. Функционально необходимые компоненты для производства сыров:
1. закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по ГОСТ 34372 и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта

2. препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие по ГОСТ 34353 и жидкие, а также микробного происхождения по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта
3. соль
4. вода
Правильный ответ: 1, 2.

57. Технологические вспомогательные средства для производства сыров:
1. кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой промышленности
2. вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт
3. закваска
4. фермент

58. Вкусовые компоненты для производства сыров:
1. сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа; белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака; чеснок, репчатый лук по ГОСТ 32065 и др.;
2. зелень сушеная базилика и орегано;
4. паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока
4. вкусовые компоненты на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2, 3.

59. Сыры, реализуемые в жидкости, упаковывают:
1. в полимерные емкости для пищевых продуктов
2. многослойные пакеты из полимерных материалов
3. в жестяную банку
4. в емкости на усмотрение производителя
Правильный ответ: 1, 2.

60. В сыре определяют следующие микробиологические показатели:
1. бактерии группы кишечных палочек – по ГОСТ 32901
2. Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347
3. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659
4. Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

61. В сыре определяют содержание следующих токсичных элементов:
1. свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
2. кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
3. мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628
4. ртути – по ГОСТ 26927
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры хранят:
1. при температуре от минус 4 до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 до 90% включительно

2. при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85% включительно.
3. при комнатной температуре
4. при условиях на усмотрение производителя и продавца.
Правильный ответ: 1, 2.

63. К реализации не допускаются … .
1. сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 10 баллов,
2. сыры, получившие оценку по вкусу, запаху и консистенции менее 15 баллов, 3. сыры, получившие общую оценку менее 25 баллов
3. сыры, не понравившиеся покупателю
Правильный ответ: 1, 2, 3.

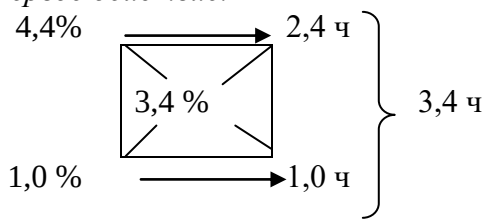
64. К реализации не допускаются … .
1. сыры с прогорклым, гнилостным, металлическим и выраженным осаленным, тухлым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений
2. сыры расплывшиеся (потерявшие форму) и во вздутой упаковке, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности сыра посторонней плесени и других микроорганизмов
3. сыры, не понравившиеся покупателю по органолептическим показателям
4. сыры, не понравившиеся покупателю по внешнему виду
Правильный ответ: 1, 2.

65. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 35,3 кг сырого молока и 14,7 кг маложирного молока
2. 25 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
3. 15 кг сырого молока и 35 кг маложирного молока
4. 40 кг сырого молока и 10 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖнсм = 3,4 %
Мнсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет X %
X = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
50 кг составляет 100 %
X кг составляет 70,59 %
X = 50 × 70,59 : 100 = 35,3 кг (сырого молока)
50 – 35,3 = 14,7 кг (маложирного молока)

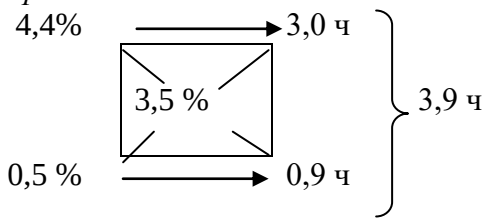
Ответ. Для производства 50 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 35,3 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 14,7 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

66. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 46,15 кг сырого молока и 13,85 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 15 кг сырого молока и 45 кг обезжиренного молока
4. 45 кг сырого молока и 15 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет X %
X = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 76,92 %

X = 60 × 76,92 : 100 = 46,15 кг (сырого молока)
60 – 46,15 = 13,85 кг (обезжиренного молока)

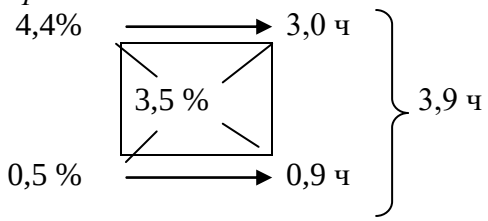
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 46,15 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 13,85 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

67. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5%?
1. 53,84 кг сырого молока и 16,16 кг обезжиренного молока
2. 35 кг сырого молока и 35 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
4. 60 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,5 %
Мнсм = 70 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
3,0 частей составляет X %
X = 3,0 × 100 : 3,9 = 76,92 % (сырого молока)
100 – 76,92 = 23,08 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
70 кг составляет 100 %
X кг составляет 76,92 %
X = 70 × 76,92 : 100 = 53,84 кг (сырого молока)
70 – 53,84 = 16,16 кг (обезжиренного молока)

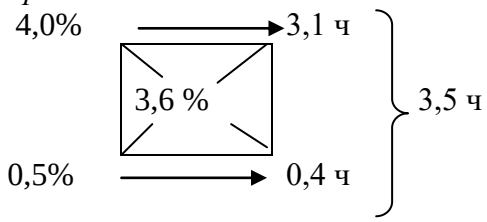
Ответ. Для производства 70 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,5% необходимо 53,84 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 16,16 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

68. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,0 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 53,16 кг сырого молока и 6,86 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,0 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,5 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,5 = 88,57 % (сырого молока)
100 – 88,57 = 11,43 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 88,57 %
X = 60 × 88,57 : 100 = 53,14 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 6,86 кг (обезжиренного молока)

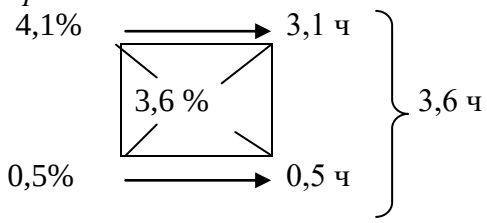
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 53,14 кг сырого молока МДЖ 4,0% и 6,86 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

69. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,1 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 51,67 кг сырого молока и 8,33 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,1 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,6 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,6 = 86,11 % (сырого молока)
100 – 86,11 = 13,89 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 86,11 %
X = 60 × 86,11 : 100 = 51,67 кг (сырого молока)
60 – 53,14 = 8,33 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 51,67 кг сырого молока МДЖ 4,1% и 8,33 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

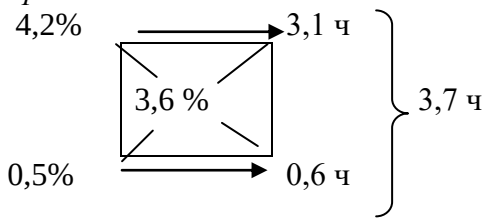
70. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,2 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 50,27 кг сырого молока и 9,73 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:

Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,7 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,7 = 83,78 % (сырого молока)
100 – 83,78 = 16,22 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 83,78 %
X = 60 × 83,78 : 100 = 50,27 кг (сырого молока)
60 – 50,27 = 9,73 кг (обезжиренного молока)

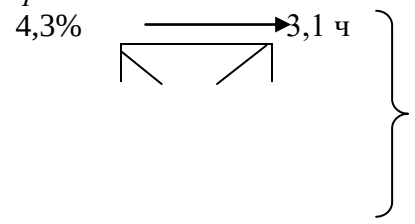
Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 50,27 кг сырого молока МДЖ 4,2% и 9,73 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

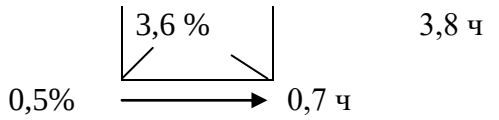
71. В лаборатории для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,3 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6%?
1. 48,95 кг сырого молока и 11,05 кг обезжиренного молока
2. 30 кг сырого молока и 30 кг обезжиренного молока
3. 40 кг сырого молока и 20 кг обезжиренного молока
4. 50 кг сырого молока и 10 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,3 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖнсм = 3,6 %
Мнсм = 60 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Решение.

Первое действие.





Второе действие.
3,8 частей составляет 100 %
3,1 частей составляет X %
X = 3,1 × 100 : 3,8 = 81,58 % (сырого молока)
100 – 81,58 = 18,42 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
60 кг составляет 100 %
X кг составляет 81,58 %
X = 60 × 81,58 : 100 = 48,95 кг (сырого молока)
60 – 48,95 = 11,05 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 60 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,6% необходимо 48,95 кг сырого молока МДЖ 4,3% и 11,05 кг обезжиренного молока МДЖ 0,5%.

1. Сыры с высокой температурой второго нагревания имеют характерный вкус:
1. кисломолочный
2. кормовой
3. сладковато - пряный
4. остро - соленый
Правильный ответ: 3.

2. Температура второго нагревания для сыра советского:
1. 38-42 ºС
2. 34-36 ºС
3. 20-25 ºС
4. 52-55 ºС
Правильный ответ: 3.

3. Сыр советский формуют:
1. из пласта
2. насыпью
3. выкладыванием необработанного сгустка
4. наливая
Правильный ответ: 1.

4. Для сыров голландского, костромского процент вносимой закваски:
1. 3- 5%
2. 0,1-0,3%
3. 0,5-1%
4. 5-10%
Правильный ответ: 3.

5. Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи имеют вкус … .
1. сладковатый
2. кислый
3. слегка аммиачный

4. горький
Правильный ответ: 3.

6. Сырная слизь на поверхности сыра появляется … .
1. через месяц
2. через 5-8 суток после посолки
3. в конце созревания
4. перед посолкой
Правильный ответ: 2.

7. Все мягкие сыры имеют повышенную массовую долю … .
1. влаги
2. соли
3. белка
4. жира
Правильный ответ: 1.

8. Мягкий сыр, созревающий при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени, развивающейся внутри сыра это … .
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 3.

9. Обработка сырного сгустка и зерна короче для сыров:
1. твердых с низкой температурой второго нагревания
2. твердых с высокой температурой второго нагревания
3. мягких
4. полутвердых
Правильный ответ: 3.

10. При производстве мягких сыров не производят операцию:
1. самопрессование
2. прессование
3. посолку сыра
4. обработку сгустка
Правильный ответ: 2.

11. Смесь на сыр адыгейский пастеризуют при температуре:
1. 70-72 ºС
2. 130-150 ºС
3. 93-95 ºС
4. 63-65 ºС
Правильный ответ: 3.

12. При производстве сыра адыгейского применяют:
1. хлористый кальций
2. культуру плесени
3. сычужный фермент
4. кислую сыворотку
Правильный ответ: 4.

13. К рассольным сырам относятся:
1. адыгейский
2. брынза
3. рокфор
4. костромской
Правильный ответ: 2.

14. Рассольные сыры солятся и созревают в … .
1. рассоле
2. сыворотке
4. воде
5. молоке
Правильный ответ: 1.

15. Рассольные сыры имеют повышенную массовую долю:
1. жира
2. соли
3. нитратов
4. белка
Правильный ответ: 2.

16. Рассол для посолки рассольных сыров готовят на
1. пастеризованном обезжиренном молоке
2. сыром цельном молоке
3. пастеризованной воде
4. пастеризованном молоке
Правильный ответ: 3.

17. Головки сыра в рассоле в первые дни посолки размещают в
1. 1 ряд
2. 3-4 ряда
3. 5-6 рядов
4. 2-3 ряда
Правильный ответ: 1.

18. Выступающую из рассола поверхность сыра покрывают ... .
1. серпянкой
2. грузом
3. другой головкой сыра
4. пленкой
Правильный ответ: 1.

19. Температура рассола в солильном бассейне должна быть
1. 2-4 ºС
2. 8-12 ºС
3. 15-20 ºС
4. 20±2 ºС
Правильный ответ: 2.

20. После достижения содержания соли в сыре (3,5-4%) концентрация рассола в бассейне недолжна превышать

1. 18%
2 .20%
3. 50%
4. 90%
Правильный ответ: 1.

21. Чрезмерное уплотнение поверхности сыра указывает на … рассола.
1. недостаточную концентрацию
2. пониженную кислотность
3. высокую концентрацию
4. повышенную кислотность
Правильный ответ: 2.

22. Кислотность кислосывороточного рассола должна быть не выше
1. 10 ºТ
2. 35 ºТ
3. 70 ºТ
4. 90 ºТ
Правильный ответ: 3.

23. Для улучшения качества рассольных сыров рекомендуется применять … .
1. солеустойчивые закваски
2. бактериофаги
3. микрофлору сырной слизи
4. плесень
Правильный ответ: 1.

24. Массовая доля жира в сухом веществе сыра брынза не менее … .
1. 50%
2. 45%
3. 40%
4. 10 %
Правильный ответ: 3.

25. Срок созревания сыра брынза не менее … .
1. 20 минут
2. 20 часов
3. 20 суток
4. 20 месяцев
Правильный ответ: 3.

26. Сыры при производстве плавленых сыров подбирают:
1. по цвету
2. по консистенции
3. по степени зрелости и кислотности
4. по массе
Правильный ответ: 3.

27. Назовите технологические операции припроизводства плавленых сыров:
1: подбор и подготовка сырья, составление смеси
2: плавление, фасование и охлаждение
3: упаковывание и хранение

4. все перечисленные операции
Правильный ответ: 4.

28. Важную роль в плавлении сырной массы играет:
1. сычужный фермент
2. соль-плавитель
3. закваска
4. хлорид кальция
Правильный ответ: 2.

29. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания относятся … .
1. брынза
2. костромской
3. голландский
4. пошехонский
Правильный ответ: 2, 3, 4

30. Особенностями технологии сыров с низкой температурой второго нагревания являются … .
1. использование заквасок в основном на мезофильных молочнокислых стрептококках
2. температура второго нагревания 38-42ºС
3. влажность сыров после прессования 43-48%
4. наличие бродильной камеры с температурой 20-25 ºС при созревании сыров
Правильный ответ: 1, 2. 3.

31. К твердым сырам с низкой температурой второго нагревания пониженной жирности относят сыры … .
1. литовский
2. прибалтийский
3. адыгейский
4. российский
Правильный ответ: 1, 2.

32. Особенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

34. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской

3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

35. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

37. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

38. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

39. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

40. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

41. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций

4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

42. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

43. Определите массу 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 3084,0 кг
2. 308,40 кг
3. 30,84 кг
4. 3,0840 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
$V_м$ = 3000 л
$\rho_м$ = 1028 кг/м^3
Мм - ?

Решение.
$$Мм = \boldsymbol{v \times p = 3000} \text{ л} \times \boldsymbol{1028 \frac{кг}{м^3} = 3084,0} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 3000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 составляет 3084 кг.

44. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

45. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 6000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 186 кг
2. 1,86 кг
3. 18,6 кг
4. 1860 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 6000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 6000 кг содержится Х кг белка.

Следовательно:

$$X = \frac{\mathbf{6000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{186,0}\ \text{кг}$$

Ответ. Из 6000 кг молока с МДБ 3,1 % можно получить 186,0 кг белка.

46. Определите энергетическую ценность по молочному жиру 100 г молока, содержащего 2,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал.
1. 22,5 ккал
2. 94,14 кДж
3. 100 ккал
4. 100 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

Дано:
Мм = 100 г.
МДЖ = 2,5 %
ЭЦж = 9 ккал
Эцм - ?

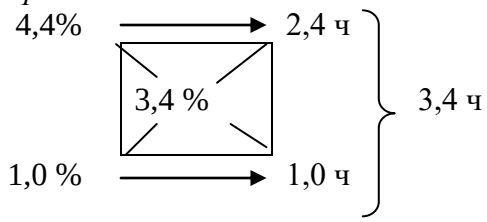
Решение.
1 вариант решения.
Из условии задачи известно, что массовая доля жира в молоке составляет 2,5 %, т.е. в 100 г. молока содержится 2,5 г жира.
Известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал т.е. 2,5 г × 9 = 22,5 ккал.
По Международной системе единиц 1 ккал = 4,184 кДж.
Отсюда 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
2 вариант решения.
Энергетическую ценность 100 г питьевого молока по жиру находим одним действием:
2,5 г жира × 9 ккал = 22,5 ккал × 4,184 кДж = 94,14 кДж.
Ответ. Энергетическая ценность 100 г молока по жиру составляет 94,14 кДж.

47.Для производства сыра имеются молоко сырое и маложирное молоко массовой долей жира 4,4 и 1,0% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 70,59 кг сырого молока и 29,41 кг маложирного молока
2. 50 кг сырого молока и 50 кг маложирного молока
3. 25 кг сырого молока и 75 кг маложирного молока
4. 75 кг сырого молока и 25 кг маложирного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖмм = 1,0 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 100 кг
Найти:
Мсм - ?
Ммм - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,4 частей составляет 100 %
2,4 частей составляет X %
X = 2,4 × 100 : 3,4 = 70,59 % (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 % (маложирного молока)

Третье действие.
100 кг составляет 100 %
X кг составляет 70,59 %
X = 100 × 70,59 : 100 = 70,59 кг (сырого молока)
100 – 70,59 = 29,41 кг (маложирного молока)

Ответ. Для производства 100 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 70,59 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 29,41 кг маложирного молока МДЖ 1,0%.

1. Оборудование для приготовления сырной массы.
1. сыродельная ванна
2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. бактофуга
Правильный ответ: 1.

2. Оборудование, предназначенное для создания материнских заквасок из чистых молочнокислых бактерий.
1. заквасочный танк

2. сепаратор
3. гомогенизатор
4. сыродельная ванна
Правильный ответ: 1.

3. Какими приборами измеряют активную кислотность среды.
1. pH метры
2. ареометры
3. рефрактометры
4. термометры
Правильный ответ: 1.

4. На каком оборудовании молоко доводится до стандартных норм по содержанию жира.
1. пастеризаторе
2. сепараторах-сливкоотделителях
3. гомогенизаторе
4. охладителе
Правильный ответ: 2.

5. При помощи чего оборудование для изготовления сыра механического типа перемешивает сырье.
1. воздуха
2. воды
3. ножей
4. закваски
Правильный ответ: 3.

6. Что используют для удаления сыворотки и повышения плотности массы сыра.
1. пресс
2. посол
3. отстаивание
4. выдержку
Правильный ответ: 1.

7. Сыропригодность молока зависит от содержания в молоке ... .
1. белка и жира
2. жира и витаминов
3. ферментов и минеральных веществ
4. витаминов и молочного сахара
Правильный ответ: 3.

8. Какой из перечисленных продуктов относят к молочным консервам?
1. пастеризованное молоко
2. сухое молоко
3. творог
4. сыр
Правильный ответ: 2.

9. Минимальное количество молочного жира содержится в масле.
1. бутербродном
2. крестьянском
3. вологодском
4. топленом
Правильный ответ: 1.

10. Какой из перечисленных сыров относят к рассольным?
1. Голландский
2. советский
3. брынза
4. чеддер
Правильный ответ: 3.

11. Какие операции осуществляются в термостате при выработке кисломолочных напитков?
1. сквашивание
2. заквашивание и сквашивание
3. нормализация, заквашивание и сквашивание
4. заквашивание, сквашивание и нормализация
Правильный ответ: 1.

12. Витаминизированное молоко вырабатывают с добавлением витамина ... .
1. А
2. Д
3. B_{12}
4. С
Правильный ответ: 4.

13. Гомогенизация используется при производстве … .
1. ттворога
2. нежирного кефира
3. кумыса
4. ряженки
Правильный ответ: 4.

14. К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ... .
1. йогурт
2. варенец
3. кефир
4. мечниковскую простоквашу
Правильный ответ: 3.

15. Температура сквашивания кефира составляет ... .
1. 15 - 20 °С
2. 20 - 25 °С
3. 25 - 30 °С
4. 30 - 32 °С
Правильный ответ: 2.

16. Какой минимальный показатель плотности установлен ГОСТом 52054-2003 на молоко коровье сырое?
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

17. Каков путь молока в сепараторе?
1. поплавковая камера, барабан, молокоприемник
2. молокоприемник, поплавковая камера, барабан
3. молокоприемник, приемные рожки, барабан
4. приемные рожки, поплавковая камера, барабан
Правильный ответ: 2.

18. Какой процент жира допускается в обезжиренном молоке?
1. 0,05
2. 0,10
3. 0,20
4. 0,25
Правильный ответ: 1.

19. Какая оптимальная температура и кислотность сепарируемого молока?
1. 20 °С, 18 - 19 °Т

2. 25 °С, 20 - 21 °Т
3. 30 °С, 18 - 19 °Т
4. 40 °С, 16 - 18 °Т
Правильный ответ: 4.

20. Какова температура (°С) пастеризации сливок при производстве сладкосливочного масла?
1. 70-75
2. 75-80
3. 80-85
4. 90-95
Правильный ответ: 2.

21. Какой фермент используется при производстве сыра?
1. пероксидаза
2. сычужный фермент
3. каталаза
4. липаза
Правильный ответ: 2.

22. Согласно ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия» цвет сырого молока должен быть:
1. с желтоватым оттенком
2. белым оттенком
3. с голубым оттенком
4. с красноватым оттенком
Правильный ответ: 1.

23. Молоко, предназначенное для выработки сычужных сыров должно иметь плотность:
1. 1026 кг/м^3
2. 1027 кг/м^3
3.1028 кг/м^3
4.1029 кг/м^3
Правильный ответ: 2.

24. Сливки – это .... .
1. белковый концентрат
2. сконцентрированная белковая часть молока
3. концентрированная жировая часть молока
4. сконцентрированный кисломолочный продукт
Правильный ответ: 3.

25. Какой кисломолочный напиток вырабатывают только термостатным способом
1. простоквашу
2. кефир
3. ряженку
4. йогурт
Правильный ответ: 1.

26. Выделите основной элемент оборудования для охлаждения молока
1. фильтр
2. пластинчатый теплообменник

3. барабан
4. водоподогреватель
Правильный ответ: 2.

27. В каких случаях производят отбор средних проб молока для анализов?
1. при заболевании коров
2. перед отправкой молока на перерабатывающие предприятия
3. для характеристики молока в целом по молочному стаду
4. при производстве молочных продуктов на перерабатывающих предприятиях
Правильный ответ: 2.

29. Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта?
1. до 4 млн.
2. до 1 млн.
3. до 20 млн.
4. до 300 тыс.
Правильный ответ: 4.

30 . Межгосударственный стандарт ГОСТ 34356-2017 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия» распространяется на сыры … .
1. с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее - сыры), изготовляемые из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки
2. рассольные
3. мягкие
4. плавленые
Правильный ответ: 1.

31. Процесс глубокой деминерализации белка молока и/или сырной массы под действием молочной и других органических кислот, продуцируемых микрофлорой бактериальной закваски и/или вносимых в молочную смесь – это … .
1. чеддеризация
2. сквашивание
4. созревание
5. заквашивание
Правильный ответ: 1.

32. Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели сыров, которые являются их составной частью и используются при их изготовлении – это … .
1. вкусовые компоненты
2. дополнительные компоненты
3. необходимые компоненты
4. сырые компоненты
Правильный ответ: 1.

33. Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее … .
1. 24 ч.
2. 48 ч.
3. 12 ч.

4. 96 ч.
Правильный ответ: 1.

34. В сыре Сулугуни массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 45,0±1,6 %
2. 40,0±1,6 %
3. 35,0±1,6 %
4. 10,0±1,6 %
Правильный ответ: 1.

35. В сыре Сулугуни массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 1,0-3,0 %
2. 2,0-5,0 %
3. 3,0-6,0 %
4. 10-12 %
Правильный ответ: 1.

36. В сыре Сулугуни массовая доля вкусовых компонентов в пересчете на сухое вещество составляет:
1. 0,1-1,0 %
2. 2-3 %
3. 3-4 %
4. 5-6 %
Правильный ответ: 1.

37. В сыре Сулугуни жировая фаза сыров должна содержать только … .
1. молочный жир коровьего (козьего, овечьего) молока
2. растительные жиры
3. пальмовое масло
4. животные жиры
Правильный ответ: 1.

38. Термин «дата выработки» соответствует определению:
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
2. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
Правильный ответ: 1.

39. Термин «возраст сыра» соответствует определению:
1. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
1. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
3. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
4. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С

Правильный ответ: 1.

39. Термин «сыр с низкой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 1.

40. Термин «сыр с высокой температурой второго нагревания» соответствует определению:
1. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С
2. сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С
3. промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки
4. дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра
Правильный ответ: 2.

41. Сыры полутвердые с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов … .
1. к реализации не подлежат
2. подлежат реализации
3. подлежат к дальней шей переработке
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1.

42. Сыр Российский выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее … :
1. 30
2. 60
3. 90
4. 120
Правильный ответ: 2.

43. Не подлежит переработке на сыр молоко … .
1. не соответствующее сенсорным требованиям (с запахом химикатов и нефтепродуктов; с прогорклым затхлым привкусом; с выраженным запахом и вкусом лука, чеснока, полыни)
2. получаемое в хозяйствах, неблагополучных по бруцеллезу, туберкулезу, ящуру, листериозу и сальмонеллезу; получаемое от коров в первые семь дней лактации (молозиво) и последние десять дней лактации (стародойное)
3. содержащее более 500 тыс. соматических клеток в 1 $см^3$; с наличием веществ, ингибирующих рост молочнокислых микроорганизмов (остатков моющих и

дезинфицирующих средств, химических консервантов, антибиотиков и других лекарственных средств защиты животных и растений)
4. с добавлением веществ, фальсифицирующих химический состав и физико-химические свойства молока, в том числе нейтрализующих
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

44. Для выработки сыров применяется следующее сырье и препараты … .
1. молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
2. сливки и обезжиренное молоко, полученное из коровьего молока соответствующие требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия
3. масса белковая из подсырной сыворотки (белки сывороточные) с массовой долей сухих веществ 20%; сливки из сыворотки (подсырные); пахта-сырьё, полученная при производстве сладкосливочного масла
4. препараты бактериальные (закваски) и биологические, молокосвертывающие и другие ферментные препараты, разрешенные к применению в сыроделии Министерством Здравоохранения Российской Федерации
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Для выработки сыров применяется следующие основные материалы … .
1. соль поваренная пищевая – по ГОСТ 13830 – 84, не ниже I сорта, молотая, нейодированная; для посолки в зерне не ниже сорта «Экстра»
2. натрий азотнокислый – по ГОСТ 4168 – 79 (или ТУ 6-09-1516 – 78), или калий азотнокислый – по ГОСТ 4217 – 77, или селитра калиевая техническая – по ГОСТ 19790 – 74, марки А, Б, В высшей категории качества
3. кальций хлористый технический – по ГОСТ 450 – 77, не ниже I сорта, или кальций хлористый – по ТУ 6-09-4711 – 81, или кальций хлористый двуводный – по ГОСТ 4161 – 77 (или ТУ 6-09-5077 – 83.; водорода перекись – по ГОСТ 10929 – 76
4. вода питьевая – ГОСТ 2874 – 82 (или ГОСТ Р 51232 – 99 или СанПиН 2.1.4.1074 – 01.; составы для покрытия поверхности сыров, полимерные пленки, разрешенные к применению в сыроделии Министерством здравоохранения РФ для этих целей
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. Для производства сыра наиболее существенными требованиями к качеству молока являются следующие … .
1. отсутствие антибиотиков, остатков лечебных препаратов и средств защиты растений
2. нормальные сычужная свертываемость и кислотность молока
3. незначительное количество маслянокислых бактерий
4. химическая и микробиологическая стабильность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

47. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая консистенция
2. творожистая консистенция
3. бродящая консистенция
4. мыльная консистенция
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока
1. кислотности молока
2. длительности хранения
3. температуры охлаждения

4. содержания витамина С
Правильный ответ: 2, 3.

49. Укажите режимы пастеризации молока и сливок
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

50. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация,
3. охлаждение, заквашивание, сквашивание
4. охлаждение, хранение
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

51. Какими свойствами обладает белок молока – казеин
1. свертывается под действием сычужного фермента
2. свертывается под действием молочной кислоты
3. не растворим в воде
4. не свертывается при нагревании
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

52. Укажите свойства сывороточных белков молока
1. не свертываются под действием сычужного фермента
2. растворимы в воде
3. свертываются при нагревании
4. свертываются под действием сычужного фермента
Правильный ответ: 1, 2, 3.

53. На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054-2003
1. высший
2. первый
3. второй
4. несортовое молоко
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Укажите способы стерилизации молока
1. химический
2. механический
3. электрический
4. тепловой
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

55. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

56. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов
1. нормализация, очистка
2. пастеризация, гомогенизация
3. заквашивание, розлив
4. сквашивание, охлаждение, созревание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

57. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. фасование, упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

58. Какие кисломолочные продукты вырабатывают термостатным и резервуарным способами
1. кефир
2. ряженку
3. йогурт
4. кумыс
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

59. По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира
1. цвет
2. консистенция
3. температура плавления
4. содержание холестерина
Правильный ответ: 1, 2, 3.

60. Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры:
1. с низкой температурой второго нагревания
2. с высокой температурой второго нагревания
3. со средней температурой второго нагревания
4. с горячей температурой второго нагревания
Правильный ответ: 1, 2.

61. Сыры с низкой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Российский, Голландский
2. Костромской, Ярославский
3. Эстонский, Степной
4. Угличский, Латвийский
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

62. Сыры с высокой температурой второго нагревания изготовляют в следующем ассортименте:
1. Советский
2. Швейцарский
3. Алтайский

4. Адыгейский
Правильный ответ: 1, 2, 3.

63. Сыры полутвердые, получившие оценку по вкусу и запаху менее 34 баллов или общую оценку менее 75 баллов, а также не соответствующие требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» по форме, размерам, массе и физико-химическим показателям … .
1. к реализации не допускаются
2. подлежат дальнейшей переработке
3. подлежат к реализации
4. снижается цена реализации
Правильный ответ: 1, 2.

64. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров?
1. в магазине и на складе
2. условия хранения сыра в магазине и на складе не нарушены
3. в магазине условия хранения сыра не нарушены
4. на складе условия хранения сыра не нарушены
Правильный ответ: 1.
Ответ: Рекомендуемые условия хранения сыров: температура 0 - +5ºС, влажность 75-85%.

65. В магазине сыр хранится при температуре +25ºС и влажность 65%. На складе сыр хранится при температуре -10ºС и влажность воздуха 90%. Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?
1. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия в магазине
2. при хранении сыров при минусовой температуре происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов
на складе
3. при хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности изменения не происходят
4. при хранении сыров при минусовой температуре изменения не происходят
Правильный ответ: 1, 2.

66. Дайте заключение о качестве по органолептическим показателям сыра Дорогобужского, имеющего ровную, тонкую парафинированную корку, слегка острый вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию. Содержание жира 48%, тесто ровное без глазков.
1. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.
2. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует первому сорту.
3. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует второму сорту.
4. Сыр по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует третьему сорту.
Правильный ответ: 1.

Ответ: Качество определяем по межгосударственному стандарту ГОСТ 7616-85 «Сыры сычужные твердые. Технические условия». При органолептической оценке качества применяем 100 балльную систему, где на вкус и запах – 45 баллов, консистенция – 25 баллов, рисунок - 8 (10) баллов, цвет теста - 5 баллов, внешний вид - 10 баллов, упаковка и маркировка - 5 баллов. В соответствии таблицы балльной оценки суммируем количество баллов и по сумме баллов делаем заключение о сорте сыра.
Сыр Дорогобужский по органолептическим показателям и по общей балльной оценке соответствует высшему сорту.

67. В магазин поступила партия сыра, при приемке установлено, что у одной коробки отсутствует маркировка, при вскрытии установлено: масса головки 3 кг, при органолептической оценке качества выявлено: ровная поверхность, тонкий слой желтой сырной плесени, тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое. На разрезе видно плесень сине-зеленого цвета. Определить вид сыра? Дайте товароведную характеристику вида сыра.
1. сыр Рокфор
2. сыр Качотта
3. сыр Сулугуни
4. сыр Российский
Правильный ответ: 1.

Ответ: Установлено – это сыры типа Рокфор. Сыры готовят из овечьего или коровьего молока под действием зеленой плесени внутри сырного теста. Зеленая плесень способствует обогащению вкуса сыра. Срок созревания – 1,5 месяца. Чем больше плесени, тем выше качество сыра. Вкус острый перечный, аромат специфический. Консистенция нежная, слегка крошливая.
Ассортимент - сыры Рокфор и Дорблю.

68. Определите, какое количество молока сырого массовой долей жира 3,8% и обезжиренное молоко массовой долей жира 0,05% необходимо для производства 3000 кг питьевого пастеризованного молока массовой долей жира 2,5%.
1. 1959 кг сырого молока и 1041 кг обезжиренного молока
2. 1500 кг сырого молока и 1500 кг обезжиренного молока
3. 2000 кг сырого молока и 1000 кг обезжиренного молока
4. 1000 кг сырого молока и 2000 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 3,8 %
МДЖом = 0,05 %
МДЖнм = 2,5%
Мнм = 3000 кг
Найти:
Мсм - ?
Мом - ?

Теоретические сведения

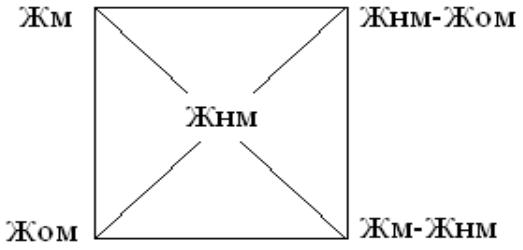


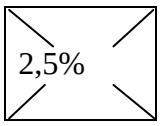
Рисунок. Расчетный квадрат Пирсона

где Жнм – жирность нормализованного молока (продукция, которую необходимо получить), Жм – жирность молока (сырьё с максимальной жирностью), Жом – жирность обезжиренного молока (сырьё с минимальной жирностью).

Решение.

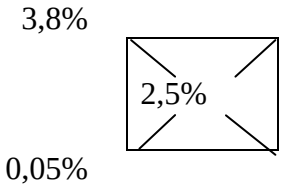
Первое действие.

Чертим квадрат. В центре квадрата пишем МДЖ продукции, которую мы должны приготовить для реализации. В нашем примере – 2,5 %



В левом верхнее углу МДЖ – сырья с максимальной жирностью (3,8 %).

В левом нижнем углу МДЖ – сырья с минимальной жирностью (0,05 %).

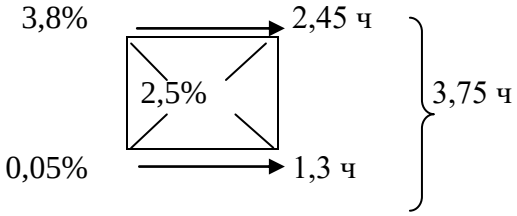


По диагонали находим разницу, от большего отнимаем меньшее, что составляет количество частей используемого сырья.

3,8-2,5=1,3 частей надо брать молока с МДЖ 3,8 %

2,5-0,05=2,45 частей надо брать обезжиренного молока с МДЖ 0,5 %.

Определить общее количество частей: 1,3+2,45=3,75 частей, что составит 100 % сырья, которое мы должны использовать для производства питьевого молока МДЖ 2,5%.



Второе действие.

Определяем количество сырого и обезжиренного молока в процентах:

3,75 частей составляет 100 %

2,45 частей составляет Х %

Х = 2,45 × 100 : 3,75 = 65,3 % (сырого молока МДЖ 3,8 %)

100 % - 65,3 % = 34,7 % (обезжиренного молока МДЖ 0,05 %)

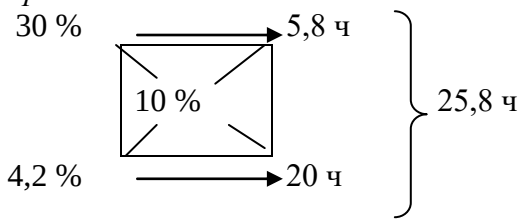
Третье действие.
Проценты переводим в кг.:
По условии задачи
3000 кг составляет 100 %
Х кг составляет 65,3 %
Х = 3000 × 65,3 : 100 = 1959 кг (сырого молока МДЖ 3,8 %)
3000 - 1959 = 1041 кг (обезжиренного молока МДЖ 0,05%)
Ответ. Для производства 3000 кг питьевого пастеризованного нормализованного молока МДЖ 2,5 % необходимо 1959 кг сырого молока МДЖ 3,8 % и 1041 кг обезжиренного молока МДЖ 0,05 %.

69. На молокозаводе имеются молоко сырое и сливки массовой долей жира 4,2 и 30% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10%?
1. 224,8 кг сливок и 775,2 кг сырого молока
2. 500 кг сливок и 500 кг сырого молока
3. 250 кг сливок и 750 кг сырого молока
4. 750 кг сливок и 250 кг сырого молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,2 %
МДЖсл = 30 %
МДЖнсл = 10 %
Мнсл = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?
Мсл - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
25,8 частей составляет 100 %
5,8 частей составляет Х %
Х = 5,8 × 100 : 25,8 = 22,48 % (сливки сырые)
100 - 22,48 = 77,52 % (сырого молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
Х кг составляет 22,48 %
Х = 1000 × 22,48 : 100 = 224,8 кг (сливки сырые)
1000 – 224,8 = 775,2 кг (сырого молока)

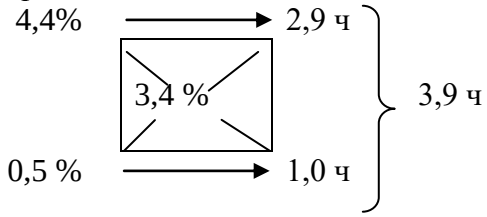
Ответ. Для производства 1000 кг сливок массовой долей жира 10% необходимо 224,8 кг сливки сырые МДЖ 30% и 775,2 кг сырого молока МДЖ 4,2%.

70. Для производства сыра имеются молоко сырое и обезжиренное молоко массовой долей жира 4,4 и 0,5% соответственно. Определите, какие их количества необходимы для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4%?
1. 743,6 кг сырого молока и 256,4 кг обезжиренного молока
2. 500 кг сырого молока и 500 кг обезжиренного молока
3. 250 кг сырого молока и 750 кг обезжиренного молока
4. 750 кг сырого молока и 250 кг обезжиренного молока
Правильный ответ: 1.

Решение.
Дано:
МДЖсм = 4,4 %
МДЖом = 0,5 %
МДЖсм = 3,4 %
Мсм = 1000 кг
Найти:
Мсм - ?
Момл - ?

Решение.

Первое действие.



Второе действие.
3,9 частей составляет 100 %
2,9 частей составляет X %
X = 2,9 × 100 : 3,9 = 74,36 % (сырого молока)
100 – 74,36 = 25,64 % (обезжиренного молока)

Третье действие.
1000 кг составляет 100 %
X кг составляет 74,36 %
X = 1000 × 74,36 : 100 = 743,6 кг (сырого молока)
1000 – 743,6 = 256,4 кг (обезжиренного молока)

Ответ. Для производства 1000 кг нормализованной смеси массовой долей жира 3,4% необходимо 743,6 кг сырого молока МДЖ 4,4% и 256,4 кг обезжиренного молока МДЖ 4,2%.

Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °С

2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ
4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение
3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С
2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»

3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .
1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»

2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .
1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока
1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок

2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов
4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется
3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода
4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира

Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний
Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А
2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.
1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3
4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$$\boldsymbol{m = v \times p = 5000} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 5145} \text{ кг}$$
Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока
4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003
1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках
3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .
1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование

Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .
1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент
3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения
1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы

3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных
4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это
1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока
3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта
3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока

4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.
Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС
2. 115 ºС
3. 130 ºС
4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока
2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию

Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра
Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость
2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным

Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания
2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация
Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция
2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:

$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,8}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,76}\ \text{кг}$$

Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.
В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{20 \times 3,0}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,6}\ \text{кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3 соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С

4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени
3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток
2. 300 суток
3. 305 суток
4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко

2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного
4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет
1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций
3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций
Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?
1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%

4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл
2. 100-150 мл
3. 250-500 мл
4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.
1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0

4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин
2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон
Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %
4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими
2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом
1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию
Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией
Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко
1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/см^3
3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13
3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11

Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы
3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок
Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %
2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %
Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г
2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{5500 \times 3,6}}{\mathbf{100}} = \mathbf{198,0}\ кг$$
Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%
Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.
$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1,027 \times 4,2}{3,8} = 3689,09 кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг
МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.
$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3,5}{3,4} = 3602,94 кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1{,}028 \times 4{,}1}{3{,}6} = 11707{,}77 кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.
В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,7}}{\mathbf{100}} = \mathbf{1,11}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.
1. 0,56 кг
2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{\mathbf{30 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{0,93}\ \text{кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .
1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов

2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5
2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего

2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .
1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных

микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения

2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание
2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление
Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.

Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая
4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны
1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности

1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция
2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг
2. 2,10 кг
3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{\mathbf{7000 \times 3,1}}{\mathbf{100}} = \mathbf{210}\ \text{кг}$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг
2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.

Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 100} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 103,1} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг

Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.
$\rho_м$ = 1031 кг/м^3
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 2000} \text{ л} \times \boldsymbol{1031 \frac{кг}{м^3} = 2062} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.
1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг

Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\rho_м$ = 29°А = 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 250} \text{ л} \times \boldsymbol{1029 \frac{кг}{м^3} = 257,25} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 250 л молока плотностью 29°А составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг
4. 1100 кг

Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение:

$$\boldsymbol{m = v \times p = 1000} \text{ л} \times \boldsymbol{1030} \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = \boldsymbol{1030} \text{ кг}$$

Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии производства мясных продуктов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Дайте определение термину «мясо»:
1. это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
2. это мышечная ткань без костей
3. это мышечная и жировая ткань с костями
4. это соединительная и мышечная ткань с костями
Правильный ответ: 1.

2. Каковы признаки экссудативного мяса:
1. старое, жесткое, коричневое
2. темное, твердое, сухое
3. бледное, мягкое, водянистое
4. серо-розовое, эластичное, сочное
Правильный ответ: 2.

3. Как называется главный углевод мышечной ткани:
1. сахароза
2. глюкоза
3. мальтоза
4. гликоген
Правильный ответ: 4.

4. Каковы оптимальные значения pH среды для образования NO-Mb в мышечной ткани (при посол в рассоле):
1. 5,0...5,5
2. 4,5...5,0
3. 6,0...6,5
4. 8,5...9,5
Правильный ответ: 3.

5. Каковы признаки мяса с DFD:
1. очень старое, жесткое, коричневое
2. темное, твердое, сухое
3. бледное, мягкое, водянистое
4. серо-розовое, эластичное, сочное
Правильный ответ: 2.

6. Самое большое содержание влаги в:
1. фаршированных колбасах
2. варено-копченых
3. вареных
4. в п/копченых

Правильный ответ: 3.

7. Какой должна быть остаточная доля содержания мякотной части на костях:
1. не более 10%
2. не более 8%
3. не более 5%
4. не более 15%
Правильный ответ: 2.

8. При обработке мясного сырья на куттере в первую очередь загружают в чашу:
1. полужирную свинину
2. шпик
3. говядину
4. конину
Правильный ответ: 3.

9. Фосфаты при куттировании добавляют в куттер:
1. в начальной стадии перемешивания и измельчения
2. на последней стадии куттирования
3. они уже добавлены при посоле мяса и его созревании
4. не добавляют
Правильный ответ: 1.

10. При обработке фарша (перемешивании, измельчении) на сырокопченые и сыровяленные колбасы:
1. добавляют в фарш воду
2. добавляют 10-15% снега
3. воду не добавляют
4. добавляют 10-15% чешуйчатого льда
Правильный ответ: 3.

11. В каких случаях при приготовлении колбасных изделий в рецептуре используется хлорид кальция:
1. если нужно заменить хлорид натрия
2. если в рецептуре используются растительные белковые компоненты
3. если в рецептуре используется плазма крови или цельная кровь
4. если используется в рецептуре казеинат натрия
Правильный ответ: 3.

12. Штриковка – это:
1. вязка батонов колбас перевязочными материалами
2. прокалывание батонов
3. клипсование батонов клипсами
4. всех перечисленных
Правильный ответ: 2.

13. Операция осадки фарша в батонах не проводится для:
1. вареных колбас
2. ливерных колбас
3. сырокопченых колбас
4. мясных хлебов
Правильный ответ: 2.

14. Обжарка колбасных изделий проводится до температуры в центре батона:
1. до 50°С
2. от 70 до 110°С
3. до 70°С
4. до 90°С
Правильный ответ: 1.

15. Варка всех видов изделий из мяса (колбасных изделий) проводится до температуры в центре батона:
1. 90±2°С
2. 65±2°С
3. 70±2°С
4. 100±2°С
Правильный ответ: 3.

16. В каких видах колбасных изделий нормы энергетической ценности в ккал на единицу продукции наивысшие:
1. в сосисках и сардельках
2. в варено-копченых
3. в полукопченых
4. в сырокопченых
Правильный ответ: 4.

17. У какого белка мяса самая высокая температура денатурации:
1. у миозина
2. у глобулина
3 у эластина
4. у коллагена
Правильный ответ: 4.

18. Как изготовляют фарш для ливерных колбас:
1. холодным или горячим способом
2. только холодным
3. только горячим
4. охлажденном
Правильный ответ: 1.

19. Термическая обработка мясных хлебов (колбасного хлеба) это:
1. варка
2. обжарка и варка
3. запекание
4. сушке
Правильный ответ: 3.

20. Сколько растворяется в 100 частях воды при температуре 20°С частей поваренной соли (насыщенный раствор):
1. 50
2. 36
3. 80
4. 20
Правильный ответ: 2.

21. При посоле какого вида колбас вносят большее количество поваренной соли по рецептуре:
1. вареных
2. сырокопченых и сыровяленных
3. в/копченых сосисок и сарделек
4. кровяных
5. п/копченых сосисок и сарделек
Правильный ответ: 2.

22.Степень прокопченности характеризуется …:
1. йодным числом
2. фенольным числом
3. перекисным числом
4. формальдегидным числом.
Правильный ответ: 2.

23. Что превалирует в химическом составе пищевых технологических добавок каррагинанов:
1. углеводы
2. белок
3. влага
4. липиды
Правильный ответ: 2.

24. Степень ненасыщенности жира определяют …:
1. радоновым числом
2. кислотным числом
3. йодным числом
4. перекисным числом.
Правильный ответ: 3.

25. Какая температура окружающей среды является оптимальной для созревания мяса?:
1. – 100 ˚С
2. 8…100˚С
3. 200˚С
4. 0 … +20 ˚С
Правильный ответ: 3.

26. Тканевые липазы в послеубойный период начинают проявлять большую активность при температурах …:
1. выше 0º С
2. выше 15º С
3. выше 30º С
4. выше 40º С
Правильный ответ: 2.

27. Лучше усваиваются жиры:
1. температура плавления которых ниже температуры тела
2. температура плавления которых выше температуры тела
3. температура плавления которых равна температуре тела
4. всех перечисленных

Правильный ответ: 1.

28. Какой наиболее точный метод определения видовой принадлежности мяса:
1. качественная реакция на гликоген
2. определение температуры плавления, застывания и коэффициент преломления в жире
3. реакция преципитации
4. по отличительным признакам размеров и конфигурации костной ткани животных.
Правильный ответ: 2.

29. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?
1. недавно размороженное
2. свежее мясо
3. парное мясо
4. мороженое мясо, особенно долго хранившееся
Правильный ответ: 4.

30. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?
1. свежего мяса
2. охлажденного мяса
3. размороженного
4. парного мяса
Правильный ответ: 2.

31. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?
1. охлажденное
2. замороженное
3. парное мясо
4. размороженное
Правильный ответ: 3.

32. Какую температуру имеет в толще мышц замороженное мясо:
1. 0 °С
2. 4 °С
3. не выше-8 °С
4. нет правильных вариантов
Правильный ответ: 3.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Что применяют во избежание воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?
1. прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас
2. проводят вакуумирование фарша
3. бракуют
4. осадку
Правильный ответ: 1,2.

2. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами, т.е.

подвергают обжарке?
1. для устойчивости к действию микроорганизмов
2. придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки
3. для увеличения сроков хранения и повышения стойкости их окраски
4. для улучшения консистенции
Правильный ответ: 1,2.

3. На какие виды подразделяют искусственные оболочки при изготовлении колбас:
1. белковые
2. целлюлозные
3. синтетические
4. кишечные
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

4. Что используется в качестве посолочного материала для фарша:
1. поваренная соль
2. сахар-песок, глютаминаты
3. аскорбиновая кислота
4. сорбит, ксилит
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. Колбасу коптят дымом, получаемым от сжигания опилок:
1. бука
2. дуба
3. ольхи
4. яблони
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Какие пряности используют при приготовлении сырокопченых колбас:
1. перец черный
2. перец душистый горошек
3. мускатный орех
4. кардамон, тмин, корицу
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Сырьем для пищевых жиров являются:
1. шпик
2. внутренний жир
3. подкожный жир
4. курдючный
Правильный ответ: 1, 2.

8. Копчение осуществляют:
1. холодное
2. горячее
3. ступенчатое
4. многоступенчатое
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. На сколько процентов рекомендуется уменьшать количество воды (бульона), добавляемое в фарш при выработке колбасных изделий во избежание бульонных отеков

от установленной нормы, _____%
Правильный ответ: 5-10 %.

2. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)? _____кг
Правильный ответ: 10-35.

3. Длительность процесса посола зависит от степени измельчения и _____.
Правильный ответ: температуры.

4. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- парное, полученное непосредственно после первичной обработки –___°С
Правильный ответ: 35.

5. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- остывшее – не выше __ °С.
Правильный ответ: 12.

6. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- замороженное – не выше - __ °С
Правильный ответ: -8.

7. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого скота разделяют на следующие виды:
- размороженное – __ и выше.
Правильный ответ: -1

8. Шпик подразделяется на _____ и _____.
Правильный ответ: хребтовый и боковой

Тип заданий: установление правильной последовательности
1.Технологическая схема производства вареных колбас:
а) приемка и туалет сырья, б) разделка мясных полутуш, в) обвалка мяса, г) жиловка мяса и пластование шпика, д) посол мяса и шпика, е) составление фарша, ж) заполнение оболочки или формы, з) осадка, обжарка, варка, и) охлаждение, к) хранение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Правильный ответ: 1- а), 2- б), 3- в), 4- г), 5- д), 6- е), 7- ж), 8- з), 9- и), 10- к)

Тип заданий: Установление соответствия
Установите соответствие вид, сорт жилованного мяса и выхода, % от массы жилованного мяса

вид, сорт жилованного мяса	выхода, % от массы жилованного мяса
1. Свинина нежирная	а) 40
2. Свинина колбасная	б) 60
3. Свинина жирная	в) 20

Правильный ответ: 1- а), 2- б), 3- в)

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. При созревании мяса после убоя в течение 3 суток кислотность повышается:
1. да
2. нет
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории на мякоть. (% выхода лопатки -7,0, % выхода грудинки -9,5).
Правильный ответ: 19,8 кг.
2. Определить количество отходов, полученных при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью (отходы при разделке свинины мясной - 14%).
Правильный ответ: 5,6 кг.
3. Рассчитать выход жилованной говядины. Масса полутуши – 205 кг. Норма выхода жилованного мяса: высший сорт- 18 %.
Правильный ответ: 36,9 кг.
4. Рассчитать выход жилованной свинины. Масса полутуши – 61 кг. Норма выхода жилованного мяса: нежирная свинина- 42 %.
Правильный ответ: 25,62 кг.
5. Рассчитать выход жилованной свинины. Масса полутуши – 61 кг. Норма выхода жилованного мяса: полужирная свинина- 40 %.
Правильный ответ: 24,4 кг.

Б1.В.ДВ.02.02	Современные технологии мясных и рыбных консервов (семестр: 1; промежуточная аттестация: зачет)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Сколько принципов положено в основу консервирования:
1. 3
2. 2
3. 4
4. 5
Правильный ответ: 3.

2. Стерилизованные консервы хранятся в течении сколько лет:
1. 6
2. 3
3. 2
4. 4
Правильный ответ: 4.

3. Какие привкусы допускаются в консервах?:
1. металлический
2. горечи
3. прокисший
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 4.

4. Вмятины или вогнутости на корпусе банки это порок:
1. подтек
2. «хлопушки»
3. деформация
4. бомбаж
Правильный ответ: 3.

5. Технология производства фаршевых мясных консервов:
1. куттерах
2. волчках
3. эмульситаторах
4. всё из перечисленного
Правильный ответ: 4.

6. Продолжительность всего процесса, начиная с момента закатки до начала стерилизации, не должна превышать сколько минут?:
1. 15 минут
2. 30 минут
3. 45 минут
4. 60 минут
Правильный ответ: 3.

7. Из-за гидролиза коллагена в мышечной ткани продукт становится более:
1. твердым
2. резиновым
3. грубым
4. мягким
Правильный ответ: 4.

8. Как было установлено, для мясных консервов наиболее надежными режимами стерилизации считаются те, которые могут обеспечить стерилизующий эффект в пределах скольки минут:
1. 10-11
2. 20-25
3. 12-15
4. 30-35
Правильный ответ: 3.

9. Какой температуры циркулирует воздух в стерилизаторе, ^{0}C?:
1. 150
2. 120
3. 130
4. 110
Правильный ответ: 2.

10. В зависимости от вида и массы консервов общая продолжительность процесса пастеризации составляет:
1. 100-140 минут
2. 150-160 минут
3. 165-210 минут
4. 80-95 минут

Правильный ответ: 3.

11. Срок годности полуконсерв:
1. 3 месяца
2. 6 месяцев
3. 9 месяцев
4. 10 суток
Правильный ответ: 3.

12. После сортировки банки охлаждают до какой температуры:
1. 50
2. 40
3. 30
4. 60
Правильный ответ: 2.

13. Натуральные консервы — это_____.
1. наиболее не полноценный продукт, так как в нем не сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества
2. наиболее полноценный сырой продукт, так как в нем сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества.
3. наиболее полноценный продукт, так как в нем сохранены все пищевые и вкусовые (экстрактивные) вещества.
4. наиболее полноценный продукт.
Правильный ответ: 3.

14. Назовите температуру заливаемого масло в консервные банки:
1. 30-50°С
2. 40-60°С
3. 75-80°С
4. 95-100°С
Правильный ответ: 3.

15. В консервах должно содержаться от ___ до ___ хлористого натрия:
1. 5-10%
2. 25-30%
3. 4-5%
4. 1,5-2%
Правильный ответ: 4.

16. Пряные консервы вырабатывают в основном из каких рыб:
1. мелких
2. средних
3. крупных
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1.

17. По способам приготовления, предварительной разделки и обработки пресервы подразделяются на сколько групп:
1. 1
2. 3
3. 5

4. 8
Правильный ответ: 2.

18. Порционирование – это _____.
1. разрезание разделанных тушек мелкой рыбы на куски, соответствующие размерам и высоте консервных банок
2. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на куски, соответствующие размерам и высоте консервных банок
3. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на пласты
4. разрезание разделанных тушек крупной и средней рыбы на куски, не соответствующие размерам и высоте консервных банок
Правильный ответ: 2.

19. При какой температуре после сортировки банки охлаждают водой и подают па хранение:
1. до 40 ^{0}C
2. до 50 ^{0}C
3. до 60 ^{0}C
4. до 70 ^{0}C
Правильный ответ: 1.

20. При какой температуре нагрев мяса в течение 5 мин уничтожает практически все виды спор, включая и споры наиболее термоустойчивых микроорганизмов:
1. 134 ^{0}C
2, 135 ^{0}C
3. 136 ^{0}C
4. 137 ^{0}C
Правильный ответ: 1.

21. Предельно допустимая температура стерилизации мясопродуктов ниже:
1. 135 ^{0}C
2. 136 ^{0}C
3. 137 ^{0}C
4. 138 ^{0}C
Правильный ответ: 1.

22. Повышение температуры и увеличение продолжительности нагрева вызывают усиление гидротермического распада коллагена до:
1. глютина
2. глютоз
3. глюкоз
4. фруктоз
Правильный ответ: 1.

23. Повышение температуры и увеличение продолжительности нагрева вызывают усиление гидролиз глютина до:
1. глютина
2. глютоз
3. глюкоз
4. фруктоз
Правильный ответ: 2.

24. Образуется в процессе хранения консервов на внутренней поверхности жестяных банок и крышек:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

25. Сложный физико-химический процесс, во время которого тают кристаллы льда, и продолжается начавшаяся при замораживании и последующем хранении денатурация белковых веществ мяса рыбы:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 3.

26. Условную запись теплового режима аппарата, в котором стерилизуются консервы, называют:
1. формулой стерилизации
2. тиндализация
3. бланширование
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

27. Наиболее распространенный в консервном производстве дефект, заключающийся в деформации донышек и крышек в виде уголков у бортиков банки:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 2.

28. Образуется в процессе хранения консервов на внутренней поверхности жестяных банок и крышек:
1. мраморность
2. птички
3. дефростация
4. физический бомбаж
Правильный ответ: 1.

29. Процесс многократной пастеризации:
1. стерилизации
2. тиндализация
3. пастеризация
4. дефростация
Правильный ответ: 2.

30. Представляет собой кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности:
1. бланшировка
2. тиндализация

3. пастеризация
4. дефростация
Правильный ответ: 1.

31. Водород, накапливающийся в банке в результате реакции кислоты продукта с жестью банки, вызывает вздутие донышка или крышки:
1. физический бомбаж
2. химический бомбаж
3. хлопушка
4. мраморность
Правильный ответ: 2.

32. Выпуклость дна и крышки банки в результате переполнения банок или наличия воздуха в банке:
1. физический бомбаж
2. химический бомбаж
3. хлопушка
4. мраморность
Правильный ответ: 3.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов:

1. Ассортимент мясных консервов разнообразен по:
1. видам сырья
2. способам приготовления
3. режимам окончательной термообработки
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

2. При каких пороках консервов, они отправляются на немедленную реализацию:
1. ржавчина
2. подтек
3. деформация
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Бомбаж консервов может быть:
1. химический
2. микробиологический
3. физический
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. Тара не должна иметь:
1. загрязнений
2. смазки
3. металлической пыли
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Наличие кислорода в таре вызывает:

1. коррозию металла
2. ускоряет процессы окисления
3. ускоряет разрушение витаминов
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Банки на герметичность проверяют:
1. визуально
2. в водяной контрольной ванне
3. с помощью воздушных и воздушно-водяных тестеров
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. Основными источникам загрязнения консервов до стерилизации являются:
1. мясное сырьё
2. специи
3. вспомогательные материалы
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При стерилизации в мясе происходят важные изменения:
1. денатурация растворимых белков
2. сваривание и распад коллагена
3. окисление и гидролиз жира
4. ничего из вышеперечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

9. Отбраковке подлежат банки:
1. с активным подтёком
2. помятостями
3. разрывами и трещинами
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Для приготовления рыбных консервов используют:
1. металлические
2. стеклянные
3.бумажные
4. глиняные
Правильный ответ: 1, 2.

11. Консервы делятся на:
1. закусочные;
2. натуральные.
3. не натуральные
4. не закусочные
Правильный ответ: 1, 2.

12. Предварительная тепловая обработка осуществляется с целью:
1. обеззараживания рыбного сырья
2. удаления из рыбы лишней воды
3. придания сырью специфических вкусовых качеств

4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 2, 3.

13. В результате процесса обжаривания происходит:
1. испарение воды
2. денатурация белка
3. инактивация ферментов и разрушение витаминов
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

14. Внутренние дефекты образуются при:
1. нарушении технологии производства
2. недоброкачественного сырья
3. нарушения хранения тары
4. ничего из перечисленного
Правильный ответ: 1, 2, 3.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1._____ - это сохранение сырья и пищевых продуктов за счёт применения различных средств.
Правильный ответ: консервирование.

2. _____ одна из основных операций технологического процесса производства консервов, которую проводят, нагревая продукт до температуры выше 100 ^{0}С, для подавления жизнедеятельности микроорганизмов либо для их полного уничтожения.
Правильный ответ: стерилизация.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие дефекты рыбных консервов

1. Лопнувшее брюшко и сползание кожицы	а. встречается в консервах типа шпротов и рыба копченая в масле. Дефект возникает в процессе стерилизации консервов.
2. Разваренность, рыхлость, сухость, жесткость, волокнистость мяса рыбы	б. образуется при длительной тепловой обработки, стерилизации, повторном замораживании, не соблюдении режимов размораживания, что ведет к изменению белков.
3. Помутнее бульона	в. использование плохо промытой рыбы, задерживание перед консервированием, в результате повторного замораживания, нарушение режима замораживани
4. Нарушение калибровки	г. неоднородность по величине тушек, кусков рыбы в банке

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Расположите последовательно стадии технологического процесса производства натурально-кусковых консервов:

а- порционирование, б-стерилизация, в- закатка, г- разделка, д- обвалка, е- охлаждение, ж-нарезание на куски, з- сортировка, и-приемка сырья, к- упаковывание.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К

Правильный ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К
5	7	6	2	3	8	4	9	1	10

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Верно ли утверждение: «Баночные консервы - мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически стерилизованные или пастеризованные нагревом»:
1. верно
2. неверно
3. возможно
4. затрудняюсь ответить
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Отходы и потери при производстве консервов составили: при мойке – 1,5 %; при фасовании – 3,1 %. Норма закладки рыбы на одну учетную банку 310 г. Определить расход сырья на 1000 банок.
Правильный ответ: 325 кг.
2. Определить количество соли, необходимое при сухом посоле 1,5 т рыбы, если равновесная концентрация соли в тканях рыбы и в рассоле в конце просаливания равна 8 %, доля примесей в соли составляет 2,5 %, а содержание воды в рыбе до просаливания 65 %.
Правильный ответ: 5,80%.
3. - Определите массу нетто судака крупного размера при разделке его на филе без кожи и костей, если масса брутто составляет 10 кг. (таблице 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 52 %).
Правильный ответ: 4,8 кг.
4. Определите количество отходов (в кг) при холодной обработке 200 кг неразделанной ледяной рыбы. (таблице 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 43%).
Правильный ответ: 86 кг.
5. Определите массу нетто (в кг) при холодной обработке 86 кг осетрины крупной с головой, разделанной на порционные куски без кожи и хрящей. по (таблице 26 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на звенья)» - 55 %; из них 45% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звена и 10% - потери при дополнительном ошпаривании порционных кусков).
Правильный ответ: 38,7 кг.

ПК-4. Способен проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализировать результаты, формулировать выводы)

ПК-4.1 Знает структуру научной работы и правила ее оформления

ПК-4.2 Осуществляет статистическую обработку, проводит анализ результатов исследований, формулирует выводы
ПК-4.3 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области

Б1.О.11	Методология и организация научных исследований в животноводстве (семестр: 2-3; промежуточная аттестация: зачет, экзамен)

Блок 1. Выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Назовите основные методы современных биологических и зоотехнических

исследований

1) научный эксперимент;

2) обследование, наблюдение, историческое сравнение, логический и экспериментальный;

3) пар-аналогов, министада, периодов, сбалансированных групп-аналогов,

параллельных групп-периодов, групп-периодов с обратным замещением;

Ответ: 2

2. Эксперимент это?

1) исследование явлений в создаваемых, точно регулируемых и

контролируемых условиях, позволяющих следить за ходом процесса и

ответными реакциями животных и воссоздать их при повторении условий;

2) наблюдение и описание явления с помощью органолептических приемов, различных приемов, аппаратов в естественной обстановке;

3) когда обобщаются приобретенные другими методами, факторы по той или иной теме или вопросу;

Ответ: 1

3. Какие виды экспериментов различают в зоотехнии?

1) пар-аналогов, министада, периодов, сбалансированных групп-

аналогов, параллельных групп-периодов, групп-периодов с обратным замещением;

2) лабораторный, научно-хозяйственный и производственный;

3) обследование, наблюдение, историческое сравнение,

логический и экспериментальный;

Ответ: 2

4. Он проводиться в обстановке типичной для того животноводческого

производства запросы которого удовлетворяются постановкой опыта и позволяет оценить конечную технологическую эффективность. Это?

1) научный эксперимент;

2) производственный эксперимент;

3) научно-хозяйственный эксперимент;

4) лабораторный эксперимент;

Ответ: 3

5. Систематическое целенаправленное исследование объекта животных, явлений в том виде, в каком они существуют в природе и являются доступными восприятию человека это?

1) эксперимент;

2)обследование;

3) наблюдение;

4) историческое сравнение;

Ответ: 3

6. Наблюдение и описание явления с помощью органолептических приемов, различных аппаратов и приборов в естественной для объекта исследования обстановке это:

1) наблюдение;

2) обследование;

3) измерение;

4) эксперимент;

Ответ: 2

7. В каком случае измерения называются прямыми?

1) когда искомые величины определяют путем прямых измерений нескольких величин, функционально связанных с измеряемой величиной, и вычисляют по уравнению функциональной связи;

2) когда искомые величины определяют путем решения системы

уравнений;

3) когда измерения проводят путем отсчета показаний на измерительном приборе;

4) когда две или несколько неоднородных величин измеряются одновременно для нахождения зависимости между ними;

Ответ: 3

8. В каком случае измерения называют косвенными?

1) когда искомые величины определяют путем прямых измерений нескольких величин, функционально связанных с измеряемой величиной, и вычисляют по уравнению функциональной связи;

2) когда искомые величины определяют путем решения системы уравнений;

3) когда измерения проводят путем отсчета показаний на измерительном приборе;

4) когда две или несколько неоднородных величин измеряются одновременно для нахождения зависимости между ними;

Ответ: 1

9. Процесс сравнения данной величины с каким-либо образцом (шаблоном), принятым за единицу это:

1) исследование;

2) измерение;

3) классификация;

4) обследование;

Ответ: 2

10. Различают следующие виды ошибок (погрешностей):

1) косвенные, прямые;

2) абсолютная, прямая;

3) абсолютная, относительная;

4) относительная, косвенная;

Ответ: 3

11. Метод, при котором изучаются и сопоставляются материалы, характеризующее в разное время животных стада, породы, популяции.

1) эксперимент;

2) наблюдение;

3) историческое сравнение;

4) логический;

Ответ: 3

12. На каком принципе построены все методы научных и научно-хозяйственных опытов?

1) принцип аналогичных групп;

2) принцип сравнения;

3) принцип случайности;

4) принцип групп-периодов;

Ответ: 2

13. Сколько групп формируют при изучении одного фактора методом пар-аналогов?

1) 1

2)* 2

3) 3

4) 4

Ответ: 2

14. Каких животных зачисляют в аналоги?

1) животных разного пола;

2) животных разного вида;

3) животных одного пола;

4) животных разной породы;

Ответ: 3

15. Различия по живой массе у молодняка свиней между аналогами не

должны превышать(% к среднему):

1) 3;

2) 5;

3) 7;

4) 10;

Ответ: 2

16. Наибольшая разница возраста животных внутри групп при методе пар-аналогов для молодняка свиней, в % к среднему:

1) 2;

2) 5;

3) 10;

4) 15;

Ответ: 3

17. В чем заключается основная задача уравнительного периода метода пар-аналогов?

1) проверить состояние здоровья животных;

2) провести весь комплекс изучаемых факторов и контрольных измерений предусмотренных методикой опыта;

3) постепенное приспособление животных к условиям опытного режима кормления и содержания, и избежать стресса;

4) проверить аналогичность состава подобранных опытных и контрольной групп и пар-аналогов;

Ответ: 4

18. В чем заключается основная задача переходного периода метода пар-аналогов?

1) проверить состояние здоровья животных;

2) провести весь комплекс изучаемых факторов и контрольных измерений;

3) постепенное приспособление животных к условиям опытного режима

кормления и содержания, и избежать стресса;

4) проверить аналогичность состава подобранных опытных и контрольной групп и пар-аналогов;

Ответ: 3

19. Минимальная длительность уравнительного периода:

1) не менее 7 дней;

2) не менее 14 дней;

3) не менее 1 мес;

4) не менее 2 мес;

Ответ: 2

20. Допускается ли перестановка животных из группы в группу в учетном (главном) периоде опыта?

1) нет;

2) да;

3) допускается в результате несчастного случая;

4) допускается по желанию исследователя;

Ответ: 3

21. Минимальная продолжительность переходного периода, в днях:

1) 5;

2) 7;

3) 10;

4) 14;

Ответ: 2

22. Допускается ли перестановка животных в уравнительном периоде метода пар-аналогов:

1) нет;

2) да;

3) допускается если больны или по другой причине не пригодны;

4) допускается по желанию исследователя;

Ответ: 3

23. По какому принципу ведется отбор животных в министадо?

1) принцип случайности;

2) принцип аналогов;

3) принцип групп-периодов;

4) принцип сравнения;

Ответ: 1

24. Кто предложил метод министада:

1) А.И. Овсянников;

2) А.П. Дмитроченко;

3) Е.А. Богданов;

4) С.С. Еленевский;

Ответ: 2

25. Сколько групп используют для опыта при методе периодов?

1) 1;

2) 2;

3) 3;

4) 4;

Ответ: 1

26. Минимальная длительность первого опытного периода при методе периодов (в днях):

1) 15;

2) 20-30;

3) 35-45;

4) > 60;

Ответ: 2

27. На каких животных следует проводить опыты методом периодов?

1) молодняке;

2) взрослых животных;

3) молодняк и взрослых животных;

Ответ: 2

28. Кем предложен метод периодов с обратным замещением

1) А.И. Овсянников;

2) А.П. Дмитроченко;

3) С.С. Еленевский;

4) Е.А. Богданов;

Ответ: 4

29. Минимальное число повторностей научно-хозяйственного опыта?

1) 4;

2) 3;

3) 2;

4) 1;

Ответ: 3

30. Технические науки-: это

1) комплекс наук, исследующих явления, важные для развития техники

2) исследующие явления и закономерности, связанные с человеком

3) исследующие явления, связанные с животным миром

Ответ: 1

31. Естественные науки - это

1) совокупность наук о природе

2) науки, изучающие развитие техники

3) науки, изучающие различные аспекты жизни человеческого общества

Ответ: 1

32. Зоотехния относится к области:

1) естественных наук

2) общественных наук

3) технических наук

Ответ: 1

33. Сельскохозяйственные науки относятся к области

1) естественных наук

2) общественных наук

3) технических наук

Ответ: 1

35. Патент на изобретение- документ

1) бессрочный документ

2) ограниченного срока действия

3) документ на 10 лет

Ответ: 2

36. Довод, используемый для доказательства обоснованности какого- либо

1) утверждения

2) концепция

3) гипотеза

4) аргумент

Ответ: 3

37. Концепция

1) система взглядов на что - либо

2) событие или явление

3) учение, система идей или принципов

Ответ: 1

38. Научный факт

1) событие или явление, которое является основанием для умозаключения или подтверждения

2) учение, система идей или принципов

3) система взглядов на что-либо

Ответ: 1

39. Научный метод

1) статистическая обработка данных

2) совокупность приемов и операций, используемых при построении системы научных знаний

3) графическое изображение результатов научных исследований

Ответ: 2

40. Наиболее распространенным в зоотехнических исследованиях является

метод

1) формализации

2) пар- аналогов

3) аксиоматический

Ответ: 2

41. Животные в зоотехнических опытах – это

1) объект исследования

2) предмет изобретения

3) цель исследования

Ответ: 1

42. Цитирование при публикации это-

1) часть исследования

2) добровольное решение автор

3)корректный учет мнений и использование результатов других работающих в этой отрасли

Ответ: 3

43. Авторское право возникает

1) с момента создания

2) момента регистрации

3) специального оформления

Ответ: 1

44. © -это знак

1) имя автора

2) охраны авторского права

3) специальный символ

Ответ: 2

Блок 2. Выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов; установление соответствия; установление правильной последовательности; тест на открытый ответ

2. К способам, позволяющим выразить регрессию графически относят:

1) построение эмпирических линий регрессии;

2) вычисление коэффициента регрессии;

3) составление уравнений регрессии;

4) построение регрессионной решетки.

Ответ: 1,3

2. Двусторонней регрессией является:

1) возможность изучения изменения x по y, и изменение y по x;

2) возможность изучения изменения x по изменению коэффициента

корреляции;

3) возможность изучения изменения z по y, и изменение y по z;

4) возможность изучения изменения y по изменению коэффициента корреляции.

Ответ: 1,3

3. Дисперсионный анализ может различаться:

1) по характеру градаций внутри факторов;

2) по доле выборки;

3) по числу анализируемых факторов;

4) работал английский математик:

5) Фишер;

6) Гальтон;

7) Пирсон;

Ответ: 1,3

15. Установите соответствие

1 Фишер	А Работал под псевдонимом Стьюдент
2 Гальтон	Б Разработал методы дисперсионного анализа
3 Госсет	В «Факты – это воздух ученого, без них вы никогда не сможете взлететь», автор слов
4 Павлов И.П.	Г Основатель биометрики

Ответ: 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В

16. Установите соответствие

1 Корреляционная связь	А метод определения связи между варьирующими признаками
2 Регрессия	Б численное значение одной переменной величины соответствует множеству значений другой переменной
3 Ковариация	В синонимом термина «средний квадрат отклонений вариант от средней арифметической»
4 Варианса	Г связующее звено между корреляционным и регрессионным анализом

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

17. Установите соответствие

1 Отрицательная корреляция	А когда между данными показателями различий нет
2 Положительная корреляция	Б увеличение одного признака соответственно связано с увеличением другого признака
3 Нулевая гипотеза	В увеличение одного признака соответственно связано с уменьшением другого
4 Множественная корреляци	Г зависимость изменения величины x от одновременного изменения величины y, z и т.д.

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

18. …– это предположение, при котором на основе ряда факторов делается вывод о существовании объекта, связи или причины явления, причем вывод этот нельзя считать вполне доказанным.
Ответ: Гипотеза

19. …– это логически обобщенное знание, концептуальная система знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную область действительности.
Ответ: Теория

20. ….– это изучение ответных реакций животных в специально создаваемых, регулируемых и контролируемых условиях.
Ответ: Зоотехнический эксперимент (опыт)

21. Совокупность, из которой отбирают определенную часть её элементов для совместного изучения, называется…
Ответ: генеральная совокупность

22. Отобранная часть генеральной совокупности для изучения называется …
Ответ: выборка

23. Исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований называется...
Ответ: разработка

24. …– это сложная теоретическая или практическая задача, способы решения которой неизвестны или известны не полностью.
Ответ: Проблема

25. Расставьте в правильной последовательности этапы научно-исследовательской работы:
1 Моделирование

2 Формулирование цели и задач исследования

3 Формулировка темы

4 Анализ и оформление результатов научных исследований

5 Экспериментальные исследования

6 Внедрение результатов и определение экономической эффективности

Ответ: 3-2-1-5-4-6

Блок 3. Ситуационные задачи, мини-кейсы, расчетные задачи и пр.

2. Коэффициент корреляции между изменением давления крови у женщин у и их возрастом х равен 0,2; σx = 3,0; σy= 2,0. В этом случае коэффициенты регрессии будут равны:
Ответ: 0,3 и 0,13;

2. Число степеней свободы в выборке включающей 41 вариант равняется:

Ответ: 40;

3: В случае если средняя арифметическая равна 6,8; варианса 0,8, коэффициент вараиции будет равен:

Ответ: 11, 76 / (0,8/6,8) х 100%;

4. Коэффициент корреляции между изменением давления крови у женщин у и их возрастом х равен 0,2; σх = 3,0; σу= 2,0. В этом случае
коэффициенты регрессии будут равны:
Ответ: 0,3 и 0,13;
5. Коэффициент корреляции между живым весом поросяту и их возрастом х равен 0,5; σх = 4,0; σу= 2,0. В этом случае коэффициенты регрессии будут равны:

Ответ: 1 и 0,25;

6. Число степеней свободы, которым характеризуется данная выборка равно 75. Объем выборки в этом случае равен:

Ответ: 76.

Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока (семестр: 1; промежуточная аттестация: экзамен)

1. При какой температуре хранят сырое молоко?
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

2. Питьевое пастеризованное молоко хранят при температуре … .
1. 4±2 °С
2. 6±2 °С
3. 8±2 °С
4. 10±2 °С
Правильный ответ: 1

3. Титруемая кислотность свежевыдоенного молока составляет … .
1. более 20 ºТ
2. 16-18 ºТ
3. 14-15 ºТ
4. 18-20 ºТ
Правильный ответ: 2

4. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. очистку, нормализацию, гомогенизацию
2. очистку, гомогенизацию, охлаждение

3. сепарирование, восстановление, нормализацию
4. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
Правильный ответ: 1.

5. К порокам консистенции молока относится .... .
1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция
Правильный ответ: 1.

6. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?
1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С
Правильный ответ: 1.

7. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре … .
1. 4 °С
2. 8 °С
3. 10 °С
4. 20 °С
Правильный ответ: 4.

8. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по требованиям … .
1. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
2. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
3. ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
4. ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
Правильный ответ: 1.

9. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют … .
1. методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
2. кислотным методом
3. методом фильтрования
4. методом нагревания
Правильный ответ: 1.

10. Определение массовой доли жира в молоке проводится … .
1. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
2. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
3. арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
4. лактоденсиметром
Правильный ответ: 1.

11. Определение КМАФАнМ в молоке проводится … .
1. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
2. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. жиромером
Правильный ответ: 1.

12. Кислотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 2.

13. Плотность молока определяют в градусах … .
1. Цельсия, °С
2. Тернера, °Т
3. Неймана, °Н
4. Ареометра, °А
Правильный ответ: 4.

14. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят … .
1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
Правильный ответ: 1.

15. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока … .
1. ультразвуковым методом
2. кислотным методом
3. методом титрования
4. методом фильтрования
Правильный ответ: 1.

16. Массовую долю белка в молоке определяют … .
1. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»

3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
Правильный ответ: 1.

17. Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах?
1. доставки молока от крупных хозяйств
2. нормализации молока
3. хранения молока
4. гомогенизации
Правильный ответ: 1.

18. Для чего предназначен сепаратор
1. пастеризации молока
2. подготовки воды для мойки оборудования
3. выделение сыворотки
4. отделения жира от молока
Правильный ответ: 4.

19. Из какого материала изготовлены емкости хранения молока
1. меди
2. оцинкованного железа
3. нержавеющей стали или пищевого алюминия
4. серебра
Правильный ответ: 3.

20. Заквасочник предназначен, для каких целей
1. для приготовления лабораторных (материнских) и производственных заквасок
2. выработки сырного зерна
3. нормализации
4. физико-химических процессов
Правильный ответ: 3.

21. Какое оборудование относится для механической обработки молока
1 охладительные установки
2. фильтр, фильтр-прессы
3. ёмкости хранения
4. танки
Правильный ответ: 2.

22. Назначение термовакуумной обработки молока
1. производство сыров
2. стерилизации молока
3. удаления посторонних запахов и привкусов
4. охлаждения молока
Правильный ответ: 3.

23.Хладагент в испарителе
1. охлаждается
2. не изменяется

3. сжимается
4. кипит
Правильный ответ: 4.

24. Для чего предназначен трубчатый нагреватель
1. охлаждения
2. подогрева молока перед сепарированием
3. нормализации
4. пастеризации
Правильный ответ: 4.

25. Для чего предназначена лабораторная центрифуга
1. определение плотности
2. определение влаги
3. определение массовой доли жира
4. определение температуры
Правильный ответ: 3.

26. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования
1. стиральный порошок, вода
2. хозяйственное мыло, вода
3. вода
4. кислота, каустическая сода, вода
Правильный ответ: 4.

27. Принцип действия гомогенизатора
1. продавливание продукта через узкие щели
2. отделения сыворотки
3. улучшение качества готового продукта
4. отделение жира
Правильный ответ: 1.

28. Во фризерах периодического действия смесь взбивается
1. в цилиндре
2. в рубашке
3. в ванне
4. в танке
Правильный ответ: 1.

29. Какие операции включает в себя механическая обработка молока … .
1. очистку
2. сепарирование
3. нормализацию
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

30. Что включает в себя тепловая обработка молока?
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Ообенностями технологии сыров пониженной жирности являются:
1. постановка более крупного зерна
2. постановка более мелкого зерна
3. повышение температуры второго нагревания
4. увеличение влажности сыра после прессования
Правильный ответ: 1, 4.

32. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:
1. швейцарский
2. российский
3. латвийский
4. чеддер
Правильный ответ: 2, 4.

33. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи относятся:
1. советский
2. костромской
3. латвийский
4. пикантный
Правильный ответ: 3, 4.

34. При созревании сыра латвийского за ним осуществляют уход:
1. после посолки упаковывают в пленки
2. переворачивают
3. моют
4. регулируют развитие слизи (перетирают)
Правильный ответ: 2, 4.

35. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
1. латвийский
2. голландский
3. дорогобужский
4. дорожный
Правильный ответ: 3, 4.

36. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени, развивающейся на поверхности сыра относят:
1. адыгейский
2. белый десертный
3. рокфор
4. русский камамбер
Правильный ответ: 2. 4.

37. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
1. адыгейский
2. чайный
3. рокфор
4. домашний

Правильный ответ: 1, 2, 4.

38. Сыр сулугуни производят с применением:
1. формование насыпью
2. плавление сырной массы
3. чеддеризации сырной массы
4. сухой посолки
Правильный ответ: 2, 3.

39. Основным сырьем для производства плавленых сыров являются:
1. плоды, ягоды
2. сыры
3. жиры, масло
4. молочные консервы
Правильный ответ: 2, 3, 4.

40. В качестве солей-плавителей применяют:
1. цитраты
2. фосфаты
3. хлористый кальций
4. поваренную соль
Правильный ответ: 1, 2.

41. Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:
1. мягкий, мажущийся
2. грубой
3. слоистой консистенции
4. отличной консистенции
Правильный ответ: 2, 3.

42. Для плавления сырной массы используют:
1. пластинчатые пастеризаторы
2. трубчатые пастеризаторы
3. котлы-плавители
4. агрегат для плавления сыра В2-ОПН
Правильный ответ: 3, 4.

43. Переведите плотность молока 28 °А в кг/м^3.
1. 28 °А = 1,028 кг/см^3
2. 28 °А = 10,28 кг/м$^{3.}$
3. 28 °А = 102,8 кг/м$^{3.}$
4. 28 °А = 1028 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

44. Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в кг/м^3.
1. 1,031 г/см^3 = 31 °А
2. 1,031 г/см^3 = 10,31 кг/м$^{3.}$
3. 1,031 г/см^3 = 103,1 кг/м$^{3.}$
4. 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3
Правильный ответ: 4.

45. Выберите правильный вариант равенства.

1. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 1030 кг/м^3
2. 30 °А = 10,30 г/см^3 = 1030 кг/м^3
3. 30 °А = 1030 г/см^3 = 1,030 кг/м^3
4. 30 °А = 1,030 г/см^3 = 10,30 кг/м^3
Правильный ответ: 1.

46. Определите массу 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 используя формулу: Мм = $\boldsymbol{v \times p}$.
1. 5145,0 кг
2. 524,5 кг
3. 52,45 кг
4. 5,245 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Vм = 5000 л.
$\rho_м$ = 1029 кг/м^3.
Мм - ?

Решение.
$m = v \times p = 5000 \text{ л} \times 1029 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 5145 \text{ кг}$
Ответ. Масса 5000 л молока плотностью 1029 кг/м^3 составляет 5145 кг

47. Выберите правильное равенство
1. 1 ккал = 4,184 кДж
2. 1 ккал = 41,84 кДж
3. 1 ккал = 418,4 кДж
4. 1 ккал = 4184 кДж
Правильный ответ: 1.

1. Бактофугирование – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 3

2. Первичная обработка молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … .
1. очистка и охлаждение молока
2. хранение и транспортирование молока
3. пастеризация и стерилизация молока
4. сепарирование и нормализация молока.
Правильный ответ: 1

3. Назовите ГОСТ Р 52054-2003
1. Молоко коровье. Требования при заготовках
2. Молоко коровье. Требования при закупках

3. Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия
4. Молоко коровье сырое. Технические условия
Правильный ответ: 4

4. Подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование – это технологические операции производства творога … способом.
1. традиционным
2. раздельным
3. сепарирования
4. резервуарным
Правильный ответ: 1.

5. Замораживание творога – это ... .
1. способ сохранения творога на длительное время
2. придание продукции определённой формы
3. процесс удаления сыворотки
4. процесс кристаллизации воды
Правильный ответ: 1.

6. Сущность раздельного способа производства творога ... .
1. очистка и охлаждение молока, хранение и транспортирование
2. приемка молока, определение количества, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация, стерилизация
3. вначале получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50-55%. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками
4. подготовка молока, получение сырья требуемого состава, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, дробление сгустка, отделение сыворотки, охлаждение творога, фасование
Правильный ответ: 3.

7. Белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока (допускается смешивание с пахтой) с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы - это ... .
1. творог
2. масло
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 1.

8. Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, приготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей – это ... .
1. творог
2. творожные изделия
3. сыр
4. казеин
Правильный ответ: 2.

9. При производстве творога способом кислотной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. закваску
2. закваску, сычужный фермент
3. хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
4. соли-стабилизаторы, хлорид кальция, закваску, сычужный фермент
Правильный ответ: 1.

10. Для чего предназначен маслоизготовитель
1. выработки топленого масла
2. получения масла методом сбивания сливок
3. выработки подсырного масла
4. выработки диетического масла
Правильный ответ: 2.

11. Для чего предназначен маслообразователь
1. получение масла из пахты
2. получение масла из высокожирных сливок
3. получения пахты
4. выработки топленого масла
Правильный ответ: 2.

12. Монометр применяется для измерения
1. давления
2. температуры
3. плотности
4. жира
Правильный ответ: 1.

13. В состав молока входит
1. кристаллы молочного сахара, воды
2. вода, сухие вещества, газы
3. вода, молочный сахар
4. сухие вещества, гормоны
Правильный ответ: 2.

14. Прибор для определения плотности молока
1. манометр
2. дозатор
3. психрометр
4. ареометр
Правильный ответ: 4.

15. В России основным сырьем для молочной промышленности служит
1. молоко буйволицы
2. молоко кобылицы
3. коровье молоко и незначительная часть других сельскохозяйственных животных
4. оленье молоко
Правильный ответ: 3.

16. Гомогенизация - это
1. выпадение осадка
2.охлаждение сырого молока

3. образование масляного зерна
4. раздробление жировых шариков
Правильный ответ: 4.

17. Из какого молока вырабатывают кисломолочные продукты
1. белкового и восстановленного
2. шоколадного
3. белкового
4. пастеризованного
Правильный ответ: 4.

18. От чего зависит название простокваши
1. режима термической обработки молока и состава бактериальной закваски
2. срока хранения готового продукта
3. упаковки
4. кислотности молока
Правильный ответ: 1.

19. Нормализация молока – это
1. определение сухих веществ
2. реализация готового продукта
3. снижение или повышение содержания жира или сухих веществ при выработке молочных продуктов
4. приемка молока по количеству
Правильный ответ: 3.

20. От чего зависит правильная работа сепаратора или лучшая степень обезжиривания молока
1. запаха молока
2. кислотности молока
3. консистенции молока
4. качества исходного молока и его температуры
Правильный ответ: 4.

21. Молоко представляет собой:
1. дисперсионную систему
2. полидисперсионную систему
3. молекулярную дисперсную систему
4. грубодисперсную систему
Правильный ответ: 2.

22. Усвояемость молочного жира составляет, %:
1. 97
2. 96
3. 95
4. 98.
Правильный ответ: 4.

23. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ºС
2. 115 ºС
3. 130 ºС

4. 120 ºС
Правильный ответ: 4.

24. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:
1. А
2. С
3. D
4. К
ºС
Правильный ответ: 2.

25. Что включает в себя тепловая обработка молока
1. пастеризацию, стерилизацию, охлаждение
2. стерилизацию
3. охлаждение
4. гомогенизацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

26. Обработка и подготовка сырого молока на молокоперерабатывающем предприятии состоит из следующих операций … .
1. приемка молока, определение количества молока
2. очистка молока, сепарирование молока
3. нормализация молока, гомогенизация молока
4. пастеризация молока, стерилизация молока .
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

27. Какие операции включает в себя механическая обработка молока?
1. сепарирование
2. нормализацию
3. гомогенизацию
4. пастеризацию
Правильный ответ: 1, 2, 3.

28. ГОСТ Р 52054-2003 распространяется на молоко натуральное коровье сырое … .
1. производимое внутри страны
2. ввозимое на территорию России
3. предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте
4. предназначенное для получения продуктов детского и диетического питания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

29. По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта … .
1. высший
2. первый
3. второй
4. экстра
Правильный ответ: 1, 2, 3.

30. Однородная жидкость без осадка и хлопьев, незамороженное – это характерные признаки консистенции молока … сорта.
1. высшего
2. первого

3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку – это характерные признаки вкуса и запаха молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1, 2, 3.

32. В состав молока входит … .
1. вода
2. сухой остаток
3. посторонние вещества
4. токсичные вещества
Правильный ответ: 1, 2.

33. Физические свойства молока – это … .
1. плотность, вязкость
2. поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления)
3. осмотическое давление, температура замерзания и кипения
4. тепловые свойства молока, электропроводность
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

34. Кефир вырабатывается следующими способами … .
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1, 2.

35. Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация
2. пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание
3. сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости)
4. розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

36. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов?
1. приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания
2. заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование
3. термизация
4. стерилизация
Правильный ответ: 1, 2.

37. При производстве творога способом кислотно-сычужной коагуляции белков в молоко вносят ... .
1. хлорид кальция
2. закваску
3. сычужный фермент
4. йодированную соль
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля жира в молоке 3,8%.
1. 0,76 кг
2. 7,6 кг
3. 76 кг
4. 0,076 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДЖ = 3,8 %
Мжм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,8 кг молочного жира.
В 20 кг молока содержится Х кг молочного жира.
Следовательно:
$$X = \frac{20 \times 3{,}8}{100} = 0{,}76 \text{ кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДЖ 3,8 % содержится 0,76 кг чистого молочного жира.

39. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 20 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 0,6 кг
2. 0,06 кг
3. 6 кг
4. 60 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 20 кг
МДБ = 3,0 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,0 кг белка.
В 20 кг молока содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{20 \times 3{,}0}{100} = 0{,}6 \text{ кг}$$
Ответ. В 20 кг молока с МДБ 3,0 % содержится 0,6 кг чистого молочного белка.

40. Определить сорт сырого молока по ГОСТ Р 52054-2003 имеющего следующие показатели качества: плотность по результатам стойловой пробы составила 1026,4 кг/м^3; кислотность 18ºТ, I группа чистоты, м.д.ж. 3,65%; м.д.б. 2,83%; 500 тыс/см^3 соматических клеток; 300 тыс/см^3 бактериальных клеток, температура при сдаче-приёмке 8ºС.
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье плотностью менее 1027 кг/м^{3}относиться к не сортовому.

41. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко, если по всем показателям соответствует первому сорту, но имеет температуру замерзания минус 0,502 ºС?
1. высший
2. первый
3. второй
4. не сортовое
Правильный ответ: 4.
Решение.
По требованиям ГОСТ Р 52054-2003 молоко коровье температурой замерзания выше минус 0,520 ºС относиться к не сортовому.

1. При приемке на молокозавод температура охлажденного молока не должна превышать ... .
1. 4 °С
2. 6 °С
3. 8 °С
4. 10 °С
Правильный ответ: 3

2. Какой способ определения молочной продуктивности наиболее точен?
1. проведение контрольных доек
2. учет ежедневно получаемого молока от коровы и последующего суммирования за определенные отрезки лактации
3. вычислением при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовой
4. по наивысшему удою за месяц
Правильный ответ: 2

3. Нарушение каких технологических операций машинного доения вызывает заболевание коров маститом?
1. подмывание вымени холодной водой
2. нарушение правил предварительного и заключительного массажа вымени
3. преждевременная подготовка вымени
4. несвоевременная подготовка и снятие доильных стаканов с сосков
Правильный ответ: 4

4. Стандартная продолжительность лактационного периода у коров длится … .
1. 285 суток

2. 300 суток
3. 305 суток
4. 365 суток
Правильный ответ: 3

5. Какой из способов учета молочной продуктивности коров не применяется в хозяйствах?
1. ежедневный
2. ежедекадный
3. ежемесячный
4. ежеквартальный
Правильный ответ: 2

6. Каким способом устанавливают продуктивность каждой коровы в племенных хозяйствах?
1. по показателям контрольных доек
2. на основании ежедневного учета и контрольных доек
3. по наивысшему удою за месяц
4. при помощи коэффициента перевода наивысшего суточного удоя в годовые
Правильный ответ: 1

7. Как часто определяют содержание жира в молоке коров в племенных хозяйствах?
1. каждый день
2. через каждые 10 дней
3. один раз в месяц
4. один раз в два месяца
Правильный ответ: 3

8. Молоко, которое выделяется из молочной железы в течение первых трех дней после отела – это … .
1. альвеолярное молоко
2. стародойное молоко
3. молозиво
4. остаточное молоко
Правильный ответ: 3

9. Из чего синтезируется белки молока?
1. из глобулина крови
2. из липопротеидов
3. 30-45 % за счет поставляемых кровью аминокислот, остальное – за счет белков крови
4. из промежуточных продуктов распада белков и углеводов
Правильный ответ: 3

10. Какое влияние оказывает время суток на жирномолочность?
1. жирность утреннего молока больше, чем вечернего
2. вечернее молоко содержит больше жира, чем утреннее
3. зависит от интервала между доениями и двигательной активности животного
4. время суток не влияет на жирность молока
Правильный ответ: 2

11. Оптимальный срок использования коров в молочном скотоводстве составляет
1. не более 2,5 лактации
2. 5-6 лактаций

3. 3,5-4 лактации
4. 7 и более лактаций
Правильный ответ: 2

12. Почему необходимо спаивать молозиво телятам?
1. это создает благоприятные условия для работы пищеварительной системы
2. нормализует защитную функцию кожи
3. способствует развитию преджелудков
4. новорожденный приобретает с молозивом колостральный иммунитет
Правильный ответ: 4

13. Самая жирномолочная порода коров?
1. черно-пестрая
2. голштинская
3. ярославская
4. джерсейская
Правильный ответ: 4

14. Стандарт какой из перечисленных пород по содержанию жира в молоке составляет 3,6%?
1. ярославская
2. айширская
3. джерсейская
4. черно-пестрая
Правильный ответ: 4

15. Какую долю молока получают в нашей стране от крупного рогатого скота?
1. 99%
2. 100%
3. 80%
4. менее 50%.
Правильный ответ: 1

16. Наличие хлопьев белка, механических примесей – это характерные признаки консистенции молока … .
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4

17. Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового.
Правильный ответ: 3

18. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве … .
1. 20-30 мл

2. 100-150 мл
3. 250-500 мл
4. 800-1000 мл
Правильный ответ: 3.

19. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 4.

20. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 14-16
2. 16-18
3. 18-21
4. 15-21
Правильный ответ: 2.

21. Для молока второго сорта чистота не ниже … группы.
1. I
2. II
3. III
4. IV
Правильный ответ: 2.

22. Плотность молока второго сорта не менее … кг/м^3.
1. 1029,0
2. 1028,0
3. 1027,0
4. 1026,0
Правильный ответ: 3.

23. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки
1. B_1
2. C
3. B_2
4. B_{12}
Правильный ответ: 3.

24. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов
1. редуктоза
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза
Правильный ответ: 1.

25. Гормон, стимулирующий выделение молока
1. тироксин
2. адреналин
3. пролактин
4. прогестерон

Правильный ответ: 3.

26. К физическим свойствам молока не относится
1. плотность
2. теплоемкость
3. термоустойчивость
4. вязкость.
Правильный ответ: 3.

27. К технологическим свойствам относится
1. теплоемкость
2. вязкость
3. поверхностное натежение
4. термоустойчивость
Правильный ответ: 4.

28. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее
1. 10,5 %
2. 12 %
3. 12,5 %
4. 11,5 %
Правильный ответ: 3.

29. Молозиво – секрет молочной железы первые ней после отела
1. 4
2. 5
3. 7
4. 6
Правильный ответ: 3.

30. Сепарированное молоко происходит при температуре
1. 30-40 ºС
2. 35-50 ºС
3. 28-40 ºС
4. 35-40 ºС
Правильный ответ: 4.

31. Какой вид броженния используется для производства кефира, кумыса
1. молочнокислое
2. спиртовое
3. пропионовокислое
4. маслянокислое
Правильный ответ: 2.

32. Кисломолочные продукты
1. кисломолочные продукты являются диетическими
2. продукты, полученные путем скашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
4. все вышеуказанные утверждения верны.
Правильный ответ: 4.

33. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом
1. йогурт
2. сметана
3. кефир
4. ряженка.
Правильный ответ: 3

34. Кислотность готового кефира находится в пределах
1. 80-100 ºТ
2. 85-120 ºТ
3. 110-170 ºТ
4. 150-200 ºТ
Правильный ответ: 2

35. Кефир приготовленный термостатным способом имеет
1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком
2.ненарушенный сгусток
3. однородную в меру вязкую консистенцию
4. однородную густую консистенцию
Правильный ответ: 2

36. Творог не производят
1. кислотным способом
2. кослотно-сычужным способом
3. термостатным способом
4. раздельным способом.
Правильный ответ: 3.

37. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотно- сычужным способом
1. $CaCl_2$ – закваска – сычужный фермент
2. закваска – $CaCl_2$ - сычужный фермент
3. сычужный фермент – закваска – $CaCl_2$
4. закваска – сычужный фермент – $CaCl_2$
Правильный ответ: 2.

38. В зависимости от содержания жира творог подразделяют
1. 18 % жирности
2. 9 % жирности
3. нежирный
4. все варианты верны.
Правильный ответ: 4.

39. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется
1. ненарушенным сгустком
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом
4. нежной однородной консистенцией
Правильный ответ: 2.

40. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко

1. только высшего сорта
2. не ниже 2 сорта и плотностью не ниже 1,027 г/см^3
3. не ниже 1 сорта
4. среди указанных ответов нет верного
Правильный ответ: 2.

41. Температура смеси мороженого во фризере
1. не выше плюс 5
2. минус 8
3. минус 5
4. не выше плюс10
Правильный ответ: 1.

42. Применение стерилизационно-охладительной установки
1. для производства питьевого стерилизованного молока
2. для витаминизированного молока
3. для сухого молока
4. для топленого молока
Правильный ответ: 1.

43. Первичная обработка сырого молока на молочно-товарной ферме состоит из следующих операций … :
1. учет молока
2. очистка молока
3. охлаждение молока
4. приемка молока, определение количества молока, очистка молока, сепарирование молока, нормализация молока, гомогенизация молока, пастеризация молока, стерилизация молока.
Правильный ответ: 1, 2, 3.

44. На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы … .
1. нормальное кормление молочного скота (особенно нежелательно обильное кормление силосом, корнеплодами, жомом, бардой); качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока
3. квалификация, здоровье и аккуратность обслуживающего персонала
4. быстрая первичная обработка молока (охлаждение) и чистота оборудования
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

45. Свежевыдоенное молоко характеризуется определенными органолептическими свойствами: … .
1. цвет
2. вкус
3. запах
4. консистенция, внешний вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

46. В состав молока входят белки …. .
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин

4. лактоза
Правильный ответ: 1, 2, 3.

47. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет … °Т.
1. 16
2. 17
3. 18
4. 19
Правильный ответ: 1, 2, 3.

48. В молоке коров содержится воды … %.
1. 87
2. 88
3. 89
4. 86
Правильный ответ: 1, 2.

49. Массовая доля сухих веществ в молоке коров составляет … %.
1. 12
2. 13
3. 14
4. 11
Правильный ответ: 1, 2.

50. Массовая доля сухого обезжиренного остатка в молоке составляет … %.
1. 8
2. 9
3. 10
4. 11
Правильный ответ: 1, 2, 3.

51. В молоке коров содержаться следующие гормоны: … .
1. лактаза и амилаза
2. липаза и фосфотаза
3. пероксидаза и редуктаза
4. химозин и пепсин
Правильный ответ: 1, 2, 3.

52. Молоко – биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначенная для … .
1. поддержания жизни новорожденного
2. поддержания роста новорожденного
3. производства молочных продуктов
4. переработки
Правильный ответ: 1, 2.

53. Посторонние химические вещества молока … .
1. антибиотики и пестициды
2. дезинфектанты т тяжелые металлы
3. радиоизотопы и микотоксины
4. нитраты и нитриты
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

54. Плавленый сыр фасуют в:
1. полистироловые коробочки
2. в виде колбасных батонов
3. фольгу
4. фляги
Правильный ответ: 1, 2, 3.

55. Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока
1. квадратную
2. круглую
3. эллипсовидную
4. прямоугольную
Правильный ответ: 2, 3, 4.

56. Из каких деталей состоит барабан сепаратора
1. корпуса
2. электродвигателя
3. насоса перекачки продукта
4. тарелкодержателя, набора конусообразных тарелок
Правильный ответ: 1, 2, 4.

57. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет
1. 63 ккал
2. 263,59 кДж
3. 100 ккал
4. 1000 кДж
Правильный ответ: 1, 2.

58. Почти полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре
1. 2 ºС
2. 3 ºС
3. 4 ºС
4. 8 ºС
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

59: Для приготовления бактериальных заквасок нельзя использовать
1. цельное пастеризованное молоко
2. обезжиренное пастеризованное молоко
3. обезжиренное сырое молоко
4. цельное сырое молоко
Правильный ответ: 1, 3, 4.

60. Для сметаны, какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция
1. 10 %
2. 15 %
3. 25 %
4. 30 %
Правильный ответ: 1, 2.

61. При производстве сыра, в каком количестве необходимо вносить $CaCl_2$ на 100 кг молока
1. 15 г
2. 20 г
3. 50 г
4. 100 г
Правильный ответ: 1, 2.

62. Молочный сахар не разлагается под действием
1. редуктазы
2. лактазы
3. каталазы
4. пероксидазы
Правильный ответ: 1, 3, 4

63. Качество молочных продуктов определяют
1. по органолептическим показателям
2. по физико-химическим показателям
3. по технологическим показателям
4. по микробиологическим показателям
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

64. Сколько чистого жира можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 5500 кг, а массовая доля жира в молоке 3,6%.
1. 198 кг
2. 1,98 кг
3. 19,8 кг
4. 1980 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 5500 кг
МДЖ = 3,6 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,6 кг жира
В 5500 кг содержится Х кг.
$$X = \frac{5500 \times 3,6}{100} = 198,0 \text{ кг}$$
Ответ. Из 5500 кг молока с МДЖ 3,6% можно получить 198,0 кг жира.

65. В хозяйстве надоили 3250 л молока, плотностью 1027 кг/м^3 и массовой долей жира 4,2%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если базисная жирность составляет 3,8%?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3689,1 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.

Vм = 3250 л
р = 1027 кг/м^3
МДЖ = 4,2%
Жмб = 3,8%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3250 \times 1{,}027 \times 4{,}2}{3{,}8} = 3689{,}09 кг.$$

66. Молочно-товарная ферма доставила на молокозавод 3500 кг молока массовой долей жира 3,5%. Базисная жирность – 3,4%. Какая масса молока будет зачтена хозяйству?
1. 3250 кг
2. 3500 кг
3. 3602,9 кг
4. 4000 кг
Правильный ответ: 3.

Дано.
Мм = 3500 кг
МДЖ = 3,5%
Жмб = 3,4%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{M_м \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{3500 \times 3{,}5}{3{,}4} = 3602{,}94 кг.$$

67. В хозяйстве надоили 10000 л молока плотностью 1028 кг/м^3 и массовой долей жира 4,1%. Какое количество молока будет зачтено при сдаче в молокозавод, если в регионе базисная жирность составляет 3,6%?
1. 10000 кг
2. 10500 кг
3. 11000 кг
4. 411707,8 кг
Правильный ответ: 4.

Дано.
Vм = 10000 л
р = 1028 кг/м^3
МДЖ = 4,1%
Жмб = 3,6%
Ммб - ?

Решение.

$$M_{мб} = \frac{V_м \times \rho \times Ж_м}{Ж_{мб}} = \frac{10000 \times 1{,}028 \times 4{,}1}{3{,}6} = 11707{,}77 кг.$$

Ответ. Хозяйству будет зачтено 11707,77 кг молока.

68. Определите энергетическую ценность 250 г сливок, содержащего 10,0% жира, 3,0% белка и 4,6% лактозы, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал, белка – 4 ккал, лактозы – 3,8 ккал.
1. 10000 кДж
2. 10500 кДж
3. 11000 кДж
4. 1249,76 кДж
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мсл = 250 г.
МДЖсл = 10,0 %
МДБсл = 3,0 %
МДЛсл = 4,6 %
Эцж = 9 ккал
Эцб = 4 ккал
Эцл = 3,8 ккал
Эцсл - ?

Решение.
В 100 г сливок содержится 10,0 г жира × 2,5 = 25 г × 9 = 225,0 ккал × 4,184 кДж = 941,4 кДж.
В 100 г сливок содержится 3,0 г белка × 2,5 = 7,5 г × 4 = 30,0 ккал × 4,184 = 125,52 кДж.
В 100 г сливок содержится 4,6 г лактозы × 2,5 = 11,5 г × 3,8 = 43,7 ккал × 4,184 = 182,84 кДж.
941,4+125,52+182,84 = 1249,76 кДж
Ответ: Энергетическая ценность 250 г сливок составляет 1249,76 кДж

69. Сколько чистого жира содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля жира в молоке 3,7%.
1. 0,55 кг
2. 0,77 кг
3. 0,99 кг
4. 1,11 кг
Правильный ответ: 4.

Дано:
Мм = 30 кг
МДЖ = 3,7 %
Мжм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,7 кг.
В 30 кг молока содержится Х кг.
$$X = \frac{30 \times 3{,}7}{100} = 1{,}11 \text{ кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДЖ 3,7% содержится 1,11 кг молочного жира.

70. Сколько чистого белка содержится в среднесуточном удое коровы, если удой ее 30 кг, а массовая доля белка в молоке 3,1%.

1. 0,56 кг
2. 0,76 кг
3. 0,93 кг
4. 1,16 кг
Правильный ответ: 3.

Дано:
Мм = 30 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 30 кг молока содержится Х кг белка
$$X = \frac{30 \times 3{,}1}{100} = 0{,}93 \text{ кг}$$

Ответ. В 30 кг молока МДБ 3,1% содержится 0,93 кг молочного белка.

1. Очистку молока проводят обычно после предварительного подогрева его до температуры … .
1. 10-12 °С
2. 20-25 °С
3. 35-40 °С (100)
4. 70-80 °С
Правильный ответ: 3

2. Гомогенизация молока – это … .
1. уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
2. уничтожение бактерий и их спор, инактивация ферментов
3. удаление из молока до 98% содержащихся в нем микроорганизмов путем повышения скоростей центрифугирования без применения термической обработки
4. дробление жировых шариков путем воздействия на молоко значительных внешних усилий
Правильный ответ: 4

3. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 2

4. Приёмка и подготовка сырья (очистка, охлаждение, нормализация, стерилизация, внесение солей-стабилизаторов при необходимости), охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока … .
1. сырого
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного

Правильный ответ: 3

5. Какое молоко называют восстановленным?
1. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
2. термизированное и обезжиренное
3. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
4. нормализованное, выработанное из цельного молока
Правильный ответ: 1

6. Приёмка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, выдержка 3-4 часа, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование – это операции производства молока ... .
1. топленного
2. пастеризованного
3. стерилизованного
4. ультрапастеризованного
Правильный ответ: 1

7. Гомогенизация обязательная операция при выработке молока с массовой долей жира … %.
1. 3,5
2. 3,0
3. 2,5
4. 1,5
Правильный ответ: 1

8. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям … сорта.
1. высшего
2. первого
3. второго
4. несортового
Правильный ответ: 1.

9. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85% включительно – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 1.

10. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 2.

11. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это … .
1. сливочное масло

2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 3.

12. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. топленое масло
4. сливочное подсырное масло
Правильный ответ: 4.

13. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99%, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это … .
1. сливочное масло
2. сладко-сливочное масло
3. кисло-сливочное масло
4. топленое масло
Правильный ответ: 4.

14. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки делят на сорта … .
1. высший, первый и второй
2. высший
3. первый
4. второй
Правильный ответ: 1.

15. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре … .
1. 35-40 °С
2. 2-6 °С
3. 20-25 °С
4. 45-50 °С
Правильный ответ: 1.

16. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре … .
1. 85-90 °С
2. 92-95 °С
3. 105-110 °С
4. 103-115 °С
Правильный ответ: 1.

17. В процессе производства масла образуется вторичное молочное сырье … .
1. пахта
2. сыворотка
3. обезжиренное молоко
4. сливки
Правильный ответ: 1.

18. Приемки молока, охлаждение, хранение, нагревание, сепарирование молока, тепловая обработка сливок, низкотемпературная их подготовка (физическое созревание сливок), сбивание сливок, промывка масляного зерна, посолка масла (только для соленого масла), механическая обработка, фасование и хранение масла – это технологические операции производства масла способом … .
1. сбивания сливок
2. длительной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
3. ускоренной низкотемпературной подготовки сливок к сбиванию
4. термизации сливок
Правильный ответ: 1.

19. Способы производства масла … .
1. сбивание сливок и преобразование высокожирных сливок
2. сепарирование молока и нормализация сливок
3. нормализация сливок и сбивание на маслобойке
4. сепарирование сливок и преобразование высокожирных сливок в масло
Правильный ответ: 1.

20. По количеству видов и штаммов микроорганизмов, включаемых в состав микрофлоры заквасок и препаратов, различают бактериальные закваски и концентраты … .
1. моновидовые
2. поливидовые
3. смешанные
4. молочные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

21. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это … .
1. кумыс
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это … .
1. ряженка
2. кефир
3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 1.

23. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это ... .
1. ряженка
2. кефир

3. йогурт
4. бифидок
Правильный ответ: 2.

24. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, охлаждение, внесение наполнителей (при необходимости), розлив, упаковывание, маркирование, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков … способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 1.

25. Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, розлив заквашенной смеси в потребительскую тару, упаковывание, маркирование, сквашивание, охлаждение, хранение, транспортирование – это технологические операции производства кисломолочных напитков ... способом.
1. резервуарным
2. термостатным
3. традиционным
4. раздельным
Правильный ответ: 2.

26. Кумыс по характеру сквашивания – это ... .
1. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения
2. кисломолочный напиток из кобыльего молока
3. кисломолочный напиток, полученный в результате молочнокислого брожения
4. кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого брожения
Правильный ответ: 1.

27. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9% – это … .
1. сметана
2. кумыс
3. ряженка
4. кефир
Правильный ответ: 1.

28. Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах для обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств – это ... .
1. созревание
2. сквашивание
3. заквашивание
4. томление

Правильный ответ: 1.

29. Необходимые расчеты при нормализации смеси можно проводить … .
1. расчетным методом
2. графическим методом
3. методом проб и ошибок
4. органолептическим методом
Правильный ответ: 1, 2.

30. Укажите режимы пастеризации молока и сливок … .
1. низкотемпературные
2. среднетемпературные
3. высокотемпературные
4. продолжительные
Правильный ответ: 1, 2, 3.

31. Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока?
1. приемка, нормализация
2. очистка, гомогенизация
3. пастеризация, охлаждение
4. упаковывание
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

32. Витамин D в молоке
1. не термоустойчивый
2. термоустойчивый
3. водорастворимый
4. жирорастворимый.
Правильный ответ: 2, 4.

33. Белки молока
1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. фосфатин
Правильный ответ: 1,2, 3.

34. Ферменты молока
1. редуктаза
2. фосфатаза
3. липаза
4. лактаза
Правильный ответ: 1,2, 3,4.

35. Ценность молока
1. биологическая
2. пищевая
3. энергетическая
4. космическая
Правильный ответ: 1, 2, 3.

36. В регуляции секреции молока принимают участие гормоны
1. пролактин
2. кортикотропин
3. соматотропин
4. териотропин
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

37. К физическим свойствам молока относят
1. плотность
2. вязкость
3. теплоемкость
4. кислотность
Правильный ответ: 1, 2, 3.

38. Первичная обработка – это
1. фильтрация
2. охлаждение
3. сепарирование
4. пастеризация
Правильный ответ: 1, 2.

39: Классификация питьевого молока
1. по способу тепловой обработки
2. по содержанию молочного жира
3. по способу транспортировки
4. по содержанию воды
Правильный ответ: 1, 2.

40. Виды молока в зависимости от нормализации и жирности
1. обезжиренное, нежирное
2. маложирное, классическое
3. жирное, отборное молоко с естественным содержанием жира
4. витаминизированное
Правильный ответ: 1, 2, 3.

41. Способы производства творога
1. кислотный
2. кислотно-сычужный
3. спиртовой
4. молочнокислый
Правильный ответ: 1, 2.

42. К органолептическим показателям молока относится
1. внешний вид и консистенция
2. вкус и запах
3. цвет
4. блеск
Правильный ответ: 1, 2, 3.

43. Сколько чистого белка можно получить от одной коровы, если удой за год составляет 7000 кг, а массовая доля белка в молоке 3,0 %.
1. 210 кг

2. 2,10 кг
3. 21,0 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 1.

Дано:
Мм = 7000 кг
МДБ = 3,1 %
Мбм - ?

Решение.
Из условии задачи известно:
В 100 кг молока содержится 3,1 кг белка
В 7000 кг содержится Х кг белка.
Следовательно:
$$X = \frac{7000 \times 3{,}1}{100} = 210 \text{ кг}$$
Ответ. В 7000 кг молока с МДБ 3,1% можно получить 210 кг белка.

44. Определите массу 100 л молока плотностью 31°А.
1. 99,1 кг
2. 103,1 кг
3. 150,0 кг
4. 100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 100 л.
$\rho_м$ = 31°А = 1,031 г/см^3 = 1031 кг/м^3.
Мм - ?

Решение:
$$m = v \times p = 100 \text{ л} \times 1031 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 103{,}1 \text{ кг}$$
Ответ. Масса 100 л молока плотностью 31°А составляет 103,1 кг.

45. Определите массу 2000 л молока плотностью 1031 кг/м^3.
1. 2000 кг
2. 2062 кг
3. 1999 кг
4. 2100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 2000 л.
$\rho_м$ = 1031 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$$m = v \times p = 2000 \text{ л} \times 1031 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 2062 \text{ кг}$$
Ответ. Масса 2000 л молока плотностью 1031 г/м^3 составляет 2062 кг.

46. Переведите 250 л плотностью 29°А молока в килограммы.
1. 2500 кг
2. 257,25 кг
3. 2600 кг
4. 2400 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 250 л.
$\rho_м$ = 29°А = 1,029 г/см^3 = 1029 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$m = v \times p = 250 \text{ л} \times 1029 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 257{,}25 \text{ кг}$
Ответ. Масса 250 л молока плотностью 29°А составляет 257,25 кг.

47. Переведите 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 в килограммы.
1. 1000 кг
2. 1030 кг
3. 1500 кг
4. 1100 кг
Правильный ответ: 2.

Дано:
Vм = 1000 л.
$\rho_м$ = 1030 кг/м^3
Мм - ?

Решение:
$m = v \times p = 1000 \text{ л} \times 1030 \frac{\text{кг}}{\text{м}^3} = 1030 \text{ кг}$
Ответ. Масса 1000 л молока плотностью 1030 кг/м^3 составляет 1030 кг.

Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. В какой период появилось скотоводство:
1. неолит
2. палеолит
3. пермский период
4. малозвайский период
Правильный ответ: 1.

2. Породы КРС молочной направленности:
1. холомогорская
2. сычевская
3. костромская
4. симментальская
Правильный ответ: 1.

3. Породы КРС двойной продуктивности:
1. симментальская порода
2. айширская порода
3. калмытская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

4. Порода КРС мясного направления продуктивности:
1. калмыцкая
2. сычевская порода
3. лимузинская порода
4. холмогорская порода
Правильный ответ: 1.

5. Половая зрелость у крупного рогатого скота наступает в возрасте:
1. 12 - 13 месяцев
2. 6 месяцев
3. 8 месяцев
4. 1,5-2 года
Правильный ответ: 1.

6. Здоровым, крепким телятам дают в течение первого часа рождения молозиво по:
1. 2,5 - 3 кг
2. 1,5 - 2 кг
3. 4,5 - 5 кг
4. 5 кг и более
Правильный ответ: 2.

7. На какой срок составляется рацион кормления для коров:
1. на 1 месяц
2. на полугодие
3. на год
4. на декаду
Правильный ответ: 1.

8. Время от момента прекращения доения до следующего отела:
1. лактация
2. сухостой
3. сервис-период
4. запуск
Правильный ответ: 2.

9. В каком возрасте разделяют бычков от телочек:
1. 3 месяца
2. 5 месяцев
3. 2 недели
4. сразу после рождения
Правильный ответ: 2.

10. По отдельным видам выращивания мясной продуктивности период выращивания и откорма подразделяют на:

1. 4 периода
2. 6 периодов
3. 3 периода
4. 5 периодов
Правильный ответ: 4.

11. Сколько длится профилакторная фаза:
1. 60-90
2. 20-30
3. 30-40
4. 50-70
Правильный ответ: 2.

12. Оптимальный возраст убоя КРС, мес.:
1. 20
2. 14
3. 30
4. 12
Правильный ответ: 1.

13. Самая нежная мышца всей туши животного:
1. шейная
2. вырезка
3. бедренная косая
4. спинная
Правильный ответ: 2.

14. К какому направлению относится калмыцкая порода:
1. мясной
2. молочный
3. двойной продуктивности
4. комбинированный
Правильный ответ: 1.

15. Сколько длится сухостойный период, дней:
1.70
2. 65
3. 60
4. 75
Правильный ответ: 3.

16. Говяжий жир имеет температуру плавления:
1. 35-45° С
2. 45-50° С
3. 50-55° С
4. 55-60° С
Правильный ответ: 2.

17. Калорийность мяса зависит в первую очередь от содержания в нем:
1. жира
2. белка
3. углеводов

4. азота
Правильный ответ: 1.

18. Длительность сервис периода у коров, дней:
1. 80
2. 90
3. 85
4. 75
Правильный ответ: 1.

19. Какая из пород коров относится к двойной (комбинированной) продуктивности:
1. ярославская
2. голштинская
3. сычевская
4. калмыцкая
Правильный ответ: 3.

20. Структура рациона определяется:
1. соотношением кормов
2. сбалансированным кормлением
3. рациональным кормлением
4. учетом всего количества сухого вещества
Правильный ответ: 1.

21. В каком возрасте кастрируют бычков, предназначенных для нагула:
1. в 5 - 6 месяцев
2. в 1,5-2 года
3. в возрасте 1 месяца
4. не кастрируют
Правильный ответ: 1.

22. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:
1. 4 группы
2. 6 групп
3. 8 групп
4. 9 групп
Правильный ответ: 1.

23. За сколько дней до отела корову переводят в предродовою секцию:
1. 1-2
2. 3-4
3. 5-7
4. 8-10
Правильный ответ: 3.

24. Длительность переходного периода от пастбищного к стойловому, дней:
1. 1-3
2. сразу
3. 21-28
4. 15-20
Правильный ответ: 3.

25. Какой минимальный уровень прироста крупного рогатого скота в сутки при нагуле:
1. 100 г
2. 500 г
3. 700 г
4. 1200 г
Правильный ответ: 3.

26. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к 4 группе не относят:
1. быков
2. волов и коров
3. молодняк
4. телят от 14 дней до 3- мес.
Правильный ответ: 4.

27. Запрещается забой животных на мясо до:
1. 10-дневного возраста
2. 14- дневного возраста
3. 30-дневного возраста
4. 3 месяцев
Правильный ответ: 2.

28. В период нагула следует придерживаться определенного режима пастьбы в сутки:
1. 4 часа
2. 8 часов
3. 14 часов
4. 24 часа

Правильный ответ: 3.

29. Через какое время встает теленок на ноги при нормальных родах:
1. ч/з 30-40 мин
2. 1-2 часа
3. 24 часа
4. 10 дней
Правильный ответ: 1.

30. Сколько раз проводят взвешивание коров:
1. 2 раза в год
2. ежемесячно
3. один раз в год
4. один раз за 5 лет
Правильный ответ: 3.

31. К зеленым кормам относят:
1. сено
2. трава пастбищ
3. корнеплоды
4. бобово-злаковые смеси
Правильный ответ: 2.

32. Сколько раз кормят в день коров:
1. 1 раз

2. 4 раза
3. 3 раза
4. 2 раза
Правильный ответ: 3.

33. Что такое экстерьер:
1. тип телосложения
2. внешний вид животного
3. направление продуктивности
4. классификация
Правильный ответ: 2.

34. Какова роль гликогена в составе мяса?:
1. Участвует в созревании мяса после убоя
2. Участвует в образовании цвета мяса после убоя
3. Участвует в образовании вкуса мяса после убоя
4. Участвует в образовании консистенции мяса после убоя
Правильный ответ: 1.

35. Что понимаете под индексом телосложения:
1. характеристика животного
2. отношение промеров, выраженного в процентах
3. масть
4. происхождение
Правильный ответ: 2.

36. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}C в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 4 сут
3. 7 сут
4. 12 сут
Правильный ответ: 4.

37. Мечение животных:
1. учет продукции
2. 5 выращивание молодняка
3. нанесение числовых меток
4. книга плем. учета
Правильный ответ: 3.

38.Минимальный профилактический период «отдыха» помещения в профилактории для телят, дней:
1. 1 - 2
2. 3 - 5
3. 6 - 7
4. 8 - 9
Правильный ответ: 2.

39.За сколько дней до отела корову переводят в предродовую секцию:
1. 1 - 2
2. 3 - 4

3. 5 - 7
4. 7 - 9
Правильный ответ: 3.

40. Какая температура в градусах по Цельсию соответствует нормативной для телят в профилактории:
1. +10
2. +15
3. +18
4. +25
Правильный ответ: 3.

41. Воспроизводство это:
1. увеличение численности скота
2. количество телят
3. стельность коров
4. полноцснное кормление
Правильный ответ: 1.

42. Живая масса телок крупных пород перед воспроизводством должна быть не менее....:
1. 340-350 кг
2. 250-280 кг
3. 290-320 кг
4. 360-380 кг
Правильный ответ: 1.

43. Какая продолжительность сухостойного периода для коров является оптимальной:
1. 2 мес
2. 1,5 мес
3. 3 мес
4. 3,5 мес
Правильный ответ: 1.

44. С какого возраста телятам включают в рацион сено:
1. с четвертой декады
2. со второй декады
3. с шестой декады
4. с восьмой декады
Правильный ответ: 1.

45. Через какое время после рождения начинают скармливать телятам молозиво?:
1. не позднее 2 часов
2. не позднее 3 часов
3. не позднее 4 часов
4. не позднее 5 часов
Правильный ответ: 1.

46. Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует...:
1. клетчатка
2. сырой протеин
3. сырой жир

4. минеральные вещества
Правильный ответ: 1.

47. Недостаток какого элемента в рационе является основной причиной заболевания молодняка сельскохозяйственных животных анемией:
1. железа
2. фосфора
3. йода
4. марганца
Правильный ответ: 1.

48. При какой высоте травостоя начинают выпас скота:
1. 1-2 см
2. 6-10 см
3. 12-15 см
4. 20-21 см
Правильный ответ: 3.

49. Какой витамин образуется в кормах и синтезируется в организме животного под воздействием ультрафиолетового облучения:
1. витамин D (кальциферол)
2. витамин Е (токоферол)
3. витамин К (филлохинон)
4. витамин А (ренитол)
Правильный ответ: 1.

50. В первый месяц жизни теленка кормят в день:
1. 3 раза
2. 4 раза
3. 5 раза
4. 6 раза
Правильный ответ: 1.

51. С месячного возраста теленка можно перевести на … кормление:
1. 2 кратное
2. 3 кратное
3. 4 кратное
4. 5 кратное
Правильный ответ: 1.

52. К концентрированным кормам теленка приучают с ….. возраста:
1. с 10 – 12 дневного возраста
2. с 14 дневного
3. с 5-6 дневного
4. 20-30 дневного
Правильный ответ: 3.

53.Какие из перечисленных кормов содержат наибольшее количество клетчатки:
1. солома озимых зерновых злаков
2. солома яровых злаков, сено, силос
3. зерно кукурузы, пшеницы, овса, ячменя
4. клубнеплоды, патока кормовая

Правильный ответ: 1.

54. Какая кислота является основным естественным консервантом при силосовании кормов:
1. молочная
2. масляная
3. уксусная
4. пропионовая
Правильный ответ: 1.

55. Первый раз осеменение телки рекомендуется проводить через:
1. 12-14 часов
2. 14-16 часов
3. 16-18 часов
4. 18-20 часов
Правильный ответ: 1.

56. Ко 2-му сорту свинины относятся:
1. задняя часть и голяшка
2. рулька, голяшка и пашина
3. рулька и голяшка
4. рулька и голяшка и окорок
Правильный ответ: 3.

57. Не допускается к реализации, а идет на промпереработку свинина:
1. V категории
2. IV категории
3. без категорий
4. II категории
Правильный ответ: 2.

58. Мясо на подвесные пути размещают с интервалами между тушами (полутушами):
1. 3-5 см
2. 3-6 см
3. 3-7 см
4. 3-8 см
Правильный ответ: 1.

59. На одном погонном метре подвесного пути туши (говяжьи) при охлаждении размещают:
1. 2-3
2. 3-4
3. 4-5
4. 5-6
Правильный ответ: 1.

60. Мускулы, мало работающие при жизни животного окраски:
1. яркой
2. более светлой
3. самой темной
4. самой светлой
Правильный ответ: 2.

61. Правильно охлажденное мясо в тушах (полутушах) имеет:
1. корочку подсыхания
2. корочку высыхания
3. корочку замораживания
4. корочку подмораживания
Правильный ответ: 1.

62. Продолжительность созревания мяса при температуре 18-20^{o}С в тушах крупного рогатого скота не менее:
1. 24
2. 48
3. 72
4. 96
Правильный ответ: 2.

63. Продолжительность созревания мяса при температуре 8-10^{o}С в тушах крупного рогатого скота около:
1. 2 сут
2. 5 сут
3. 7 сут
4. 9 сут
Правильный ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В состав туши входят ткани:
1. мышечная
2. жировая
3. костная
4. соединительная
Правильный ответ: 1, 2,3, 4.

2. Весь процесс производства мяса занимает:
1. выращивание
2. доращивание
3. откорм
4. убой
Правильный ответ: 1, 2, 3.

3. Пищевая ценность мяса характеризуется содержанием в нем питательных веществ:
1.белка
2. жира
3. углеводов
4. азота
Правильный ответ: 1, 2.

4. Различают жировая ткань:
1. подкожную
2. мышечную
3. внутримышечную жировую

4. соединительную
Правильный ответ: 1, 2, 3.

5. Укажите типы откорма крупного рогатого скота:
1. силосный откорм
2. откорм на барде
3. откорм на зеленых кормах
4. мясной откорм
Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Доброкачественное мороженное мясо:
1. при ударе издает ясный звук
2. на разрезе его видны мелкие кристаллы льда
3. поверхность гладкая
4. покрытая инеем, на разрубе бледно-розового цвета
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Качество вторично замороженного мяса резко снижается оно делается:
1. сухим
2. грубым
3. невкусным
4. вкусным
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. При прикосновении пальцем к поверхности вторично замороженного мяса его цвет:
1. не изменяется
2. остается темно-красным
3. изменяется
4. остается темно-розовым
Правильный ответ: 1, 2.

9. Оценку туш по категориям осуществляют в соответствии с требованиями, делят на категории:
1. В
2. К
3. Г
4. З
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. На полутушах, четвертинах и отрубах не допускается наличия:
1. побитостей
2. кровоподтеков
3. срывов подкожного жира
4. мышечной ткани
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

11. Консистенцию продуктов определяют:
1. надавливанием
2. разрезанием
3. разжевыванием
4. вымачиванием
Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. категория А - с массовой долей мышечной ткани в продукте от 80 до 100 % включительно
2. категория Б - от 60 до 80 % включительно
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2, 3.

13. Ассортимент полукопченых колбас регламентирован в соответствии ГОСТ и включает следующие категории:
1. с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60 %
2. категория Б - от 40 до 60 %
3. категория В - от 40 до 60 % включительно
4. категория Г - от 20 до 40 % включительно
Правильный ответ:1, 2.

14.Применят копчение:
1. горячее
2. холодное
3. дымовое
4. без дымовое
Правильный ответ:1, 2, 3, 4.

15. Поверхность фарша на разрезе правильно прокопченных колбас:
1. гладкая
2. блестящая
3. невзрачная
4. шероховатая
Правильный ответ:1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Скелетная мускулатура с костями и прилегающей к ним жировой и соединительнотканной тканей это_____.
Правильный ответ: мясо.

2. Отделение мяса мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок это _____.
Правильный ответ: жиловка.

3. Усвояемость жиров мяса зависит от температуры плавления (говяжьего) _____ %.
Правильны ответ: 94.

4. Преобладающим видом ткани в составе туши убойных животных является – _____.
Правильны ответ: мышечная.

5. Какое мясо по термическому состоянию отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами_____?
Правильный ответ: охлажденное.

6. Как изменяется белок соединительной ткани - коллаген при тепловой обработке превращается в_____.
Правильный ответ: глютин.

7. По развитию мышечной ткани, отложению мышечного и подкожного жира, по степени выступания костей скелета определяют _____ мяса.
Правильный ответ: упитанность.

8. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят _____ категории.
Правильный ответ: 2.

9. Чем обусловлена разная усвояемость жиров мяса? От температуры _____.
Правильный ответ: плавления.

10. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них насыщенных жиров?_____.
Правильный ответ тугоплавкость.

11. Какое влияние на свойства жиров мяса оказывает содержание в них ненасыщенных жиров? _____.
Правильный ответ: легкоплавкость.

12. Что происходит при тепловой обработке с белком соединительной ткани - эластином?_____.
Правильный ответ: ничего.

13. Для получения высококачественной говядины используют полутуши и четвертины, охлажденные до температуры в толще мышцы не ниже минус 1,5°С и не выше _____°С.
Правильный ответ: 4.

14. Величина pH, измеренная на длиннейшей мышце спины (*m. Longissimus dorsi*) через 24 ч после убоя и при реализации, должна составлять от _____ до _____ед. pH включительно.
Правильный ответ: 5,5 до 5,8

15. _____ идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).
Правильный ответ: мраморность.

16. _____- вид термообработки, при котором продукты пропитывают коптильными веществами, получаемыми в виде коптильного дыма в результате неполного сгорания древесины.
Правильный ответ: копчение.

17. Колбасные батоны варят в универсальных термодымовых камерах до достижения температуры в центре батона _____°С.
Правильный ответ: 70±2.

Тип заданий: установление правильной последовательности
1. Установите последовательность стадий Технология производство говядины по системе «корова – теленок»:
а. максимальная продолжительность использования и содержания коров с приплодом и ремонтного молодняка;
б. использование сезонных туровых отелов;
в. содержание взрослого скота в зимний период в помещениях облегченного типа;
г. интенсивное доращивание и откорм молодняка на специализированных площадках

1	2	3	4

Правильный ответ: 1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление соответствия
Установите соответствия:

1. Количественные показатели мясной продуктивности	а. живая и убойная масса, убойный выход
2. Качественные показатели мясной продуктивности	б. состав туши по отрубам, соотношение в ней мышечной, жировой и костной тканей, химический, фракционный состав, калорийность мяса, аминокислотный состав белка и жирнокислотный состав жира длиннейшей мышцы спины и общей пробы

Правильный ответ:1-а; 2-б.

Тип заданий: выбор верно/неверно
1. Водосвязывающая способность мяса - это способность удерживать определенное количество воды.
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории ($\%_{отх}$ - 26,4%).
Правильный ответ: 26,4 кг.
2. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-й категории. ($\%_{отх}$ - 29,5%).
Правильный ответ: 70,5 кг.
3. При обработке говяжьей туши получено 45 кг жира-сырца. Определить выход топленого жира. (по таблице 19 находим, что нормы выхода жира к массе жира-сырца составляют 75%, при этом получается от 8-10% шкварок).
Правильный ответ: 33,75 кг
4. После обработки свинины жирной было решено 350 кг сала перетопить с целью получения топленого жира. (по таблице 19 находим, что выход жира составит 80%).
Правильный ответ: 280 кг.
5. На перерабатывающее предприятие поступила говяжья туша 1-ой категории массой 180 кг. Рассчитать, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить. (по таблице 12 рассчитываем, что выход толстого края составит 1,7%).
Правильный ответ: 3,06 кг.
6. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории. (согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при

холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%).
Правильный ответ:46,5 кг.
7. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 23 кг. (согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд % отходов и потерь при холодной обработке составляет 14%.)
Правильный ответ: 19,78 кг.
8. Определим массу брутто говядины I категории, если при разделке выход мякоти составил 150 кг. (используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % массе мяса на костях)», находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 26,4%).
Правильный ответ: 203,8 кг.
9. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 1:24. Какой процент в фарше составляет говядина?
Правильный ответ: 4%.
10. На начало мая на доращивание находилось 150 бычков живой массой 30 т. На конец месяца они имели живую массу 33 т. Рассчитать среднесуточный прирост живой массы одной головы за месяц (г). (31 кормо-дней).
Правильный ответ: 645 г.
11. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, удаленного от мясокомбината на расстояние 130 км. В товарно-транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг. (Примечание: скидка с живой массы для коров второй половины стельности 10%; скидка на «навал» –1%.)
Правильный ответ: 513 кг.

Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины (семестр: 2; промежуточная аттестация: экзамен)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Соотношение каких промеров характеризует типы свиней по продуктивности:
1. обхват груди и длина туловища
2. обхват груди и высота в холке
3.обхват груди и ширина груди
4. высота в холке и длина туловища
Правильный ответ: 1.

2. В каком возрасте молодые свиноматки переводятся в половозрастную группу «основные свиноматки»:
1.16... 17 месяцев
2. 6...8 месяцев
3. 9... 10 месяцев
4. 11...12 месяцев
Правильный ответ: 1.

3. Укажите максимально возможное число опросов свиноматки за год:
1.2,5
2.1,5

3.1,8
4. 2,2
Правильный ответ: 1.

4. Как определяется молочность свиноматок:
1. по массе гнезда в 21-дневном возрасте поросят
2. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день опороса свиньи- 3. по массе поросят-отъемышей в возрасте 40 дней
4. по массе молока, потребляемого поросятами в первый день
Правильный ответ: 1.

5. Живая масса поросенка при рождении составляет в среднем:
1. 1,0 ...1,3 кг
2. 0,5...0,9 кг
3. 1,5...2 кг
4. 2,2...2,5 кг
Правильный ответ: 1.

6. Молочность свиноматок за лактацию составляет в среднем:
1. 200-250 кг
2. 50-100 кг
3. 110-150 кг
4. 270-350 кг
Правильный ответ: 1.

7. Продолжительность лактации свиноматок в среднем составляет:
1. 60 дней
2. 30 дней
3. 90 дней
4. 120 дней
Правильный ответ: 1.

8. Многоплодие – это:
1. число родившихся животных
2. количество живых поросят при рождении
3. общее поголовье за год
4. поросята за три опороса
Правильный ответ: 2.

9. Скороспелая мясная порода создана с участием:
1. кахиб
2. ахиб
3. полтавский мясной тип
4. дюрок
Правильный ответ: 4.

10. При создании породы дюрок использованы породы:
1. крупная белая
2. ландрас
3. китайская красная
4. крупная черная
Правильный ответ: 4.

11. Внешний вид животного – это:
1. экстерьер
2. конституция
3. генотип
4. фенотип
Правильный ответ: 1.

12. Животные нежной плотной конституции характеризуются:
1. легкой головой
2. густой щетиной
3. тонкой, плотной кожей
4. обильной подкожной жировой клетчаткой
Правильный ответ: 4.

13. Интерьер – это:
1. внутреннее строение организма
2. фенотип
3. генотип
4. внешнее строение организма
Правильный ответ: 1.

14.Все породы свиней по направлению продуктивности делят на:
1. 4 группы
2. 3 группы
3. 2 группы
4. 1 группа
Правильный ответ: 2.

15. Свиньи по упитанности подразделяются на:
1. 8 категорий
2. 5 категорий
3. 3 категории
4. 4 категории
Правильный ответ: 2.

16.Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к:
1. 4 категории
2. 1 категории
3. 2 категории
4. 3 категории
Правильный ответ: 3.

17. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся:
1. 2 категории
2. 3 категории
3. 4 категории
4. 1 категория
Правильный ответ: 2.

18. Кариотип свиней представлен:
1. 60 хромосомами
2. 38 хромосомами
3. 62 хромосомами
4. 72 хромосомами
Правильный ответ: 2.

19. За период супоросной у взрослых свиноматок увеличения массы тела в среднем представляет:
1. 10 - 20 кг
2. 30 - 50 кг
3. 60 – 75 кг
4. 60 – 78 кг
Правильный ответ: 2.

20. Свиньи лучше усваивают измельченное зерно размером частей:
1. до 1 мм
2. 1-2 мм
3. 4-5 мм
4. 2-5 мм
Правильный ответ: 2.

21. Главным условием нормирования кормления свиней является:
1. объем корма
2. масса корма
3. энергия корма, протеин (аминокислотная), минеральный, витаминный питательность
4. протеин (аминокислотная)
Правильный ответ: 3.

22. Дефицит белка в кормах и его неполноценность приводит к:
1. гибели свиней
2. снижение уровня производительности
3. продолжение срока поросной
4. рахит
Правильный ответ: 2.

23. Оптимальное соотношение Са к Р в рационах свиноматок должно быть таким:
1. 1,1 : 1
2. 3 : 1
3. 4 : 1
4. 5 : 1
Правильный ответ: 1.

24. Желательной консистенцией корма для взрослых свиноматок является:
1. сухая
2. влага
3. что использовалась при выращивании их в возрасте ремонтных свинок
4. жидкая
Правильный ответ: 3.

25. Отложение азотистых веществ в организме поросных свиноматок зависит от такого фактора:
1. сроку поросной
2. породы свиней
3. типа рациону
4. биологической ценности протеина корма.
Правильный ответ: 1.

26. Беконный откорм – это получение такого продукта как:
1. свинина высшего качества
2. сало
3. сочного нежного мяса
4. шпик
Правильный ответ: 3.

27. Если перед вами свиное мясо высшего качества с тонкими прослойками жира между волокнами мяса. На каком откорме находилось животное до убоя:
1. мясном
2. жирном (сальном)
3. беконном
4. мясо-сальном
Правильный ответ: 3.

28. Назовите биологическую особенность свиней, если животные способны проявлять охоту и оплодотворяться независимо от сезона года:
1. скороспелость
2. полиэтничность
3. многоплодие
4. одноплодие
Правильный ответ: 2.

29. Биологическая особенность свиней рожать по 10-12 поросят называется:
1. скороспелость
2. многоплодие
3. эффективность использования кормов
4. полиэтичность
Правильный ответ: 2.

30. Какой период супоросности у свиноматок:
1. 3 мес. и 3 недели
2. 3 мес. и 3 дня
3. 3 мес. 3 недели 3 дня
4. 3 мес. 3 недели 3 дня. 3 мин.
Правильный ответ: 3.

31. Мясную продуктивность после забоя определяют по:
1. убойной массой, массой крови, массой кожи, выходом туши
2. убойной массой, убойным выходом, выходом туши
3. убойной массой, выходом туши, качеством мяса
4. выходом туши, качеством мяса
Правильный ответ: 4.

32. Укажите продолжительность эмбриогенеза в среднем у свиней (суток):
1. 340
2. 170
3. 114
4. 305
Правильный ответ: 1.

33. Кормление свиноматок нормируют по ____ показателям:
1. 26
2. 27
3. 28
4. 29
Правильный ответ: 1.

34. От чего зависит потребность свиней в переваримом протеине:
1. от физиологического состояния
2. от возраста и живой массы
3. от физиологического состояния и живой массы
4. от возраста и живой массы
Правильный ответ: 3.

35. Избыток жира приводит к:
1. ухудшается рост и развитие
2. ухудшается мясо и сало
3. ухудшается активность ферментов
4. ухудшается продуктивность
Правильный ответ: 2.

36. Как устанавливают упитанность свиней:
1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
Правильный ответ: 4.

37. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:
1. по живой массе и качеству мяса
2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
Правильный ответ: 3.

38. К 3- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2. туши свиней -молодняка с толщиной шпика 3,0 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 2.

39. До 2 - й категории упитанности свиней относят:

1. туши свиней -молодняка толщиной не более 3 см
2. свиньи беконные и молодняк не менее 2 см
3. кабаны и свиноматки не более 2 см
4. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
Правильный ответ: 1.

40. К 1- й категории упитанности свиней относят:
1. туши свиней -молодняка толщиной не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
Правильный ответ: 1.

41. К 5- й категории упитанности свиней относят:
1. свиньи беконные и молодняк толщина шпика не более 2 см
2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. поросята - молочники толщина шпика без ограничений
4. мясные свиньи и молодняк толщина шпика не более 2 см
Правильный ответ: 3.

42. Что такое крупон:
1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней
Правильный ответ: 4.

43. Что такое нутровки туш:
1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры
Правильный ответ: 3.

44. Автолиз – это:
1. микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период
2. ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3. микробиологические процессы
4. ферментативные процессы
Правильный ответ: 2.

45. Созревание мяса – это:
1.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи

4. явление подобное загара
Правильный ответ: 1.

46. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1. испорченное
2. свежий
3. сомнительной свежести
4. несвежее
Правильный ответ: 3.

47. Исследование мяса на свежесть начинают с:
1. учитывая поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. микробиологических исследований
4. гистологических исследований
Правильный ответ: 2.

48. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
2. упитанность, внешний вид
3. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
4. только на внешний вид и цвет туши
Правильный ответ: 1.

49. Для улучшения товарного вида свиных туш применяют следующую операцию:
1. забеловка
2. нутровка
3.распиловка
4. разрезание
Правильный ответ: 1.

50. Спинной отруб туши свиные называется:
1. рулька
2. корейка
3. окорок
4. карбонат
Правильный ответ: 2.

51. Потери массы мяса за счет испарения влаги составляют в зависимости от способов охлаждения:
1. от 1 до 2,8%.
2. от 1 до 2,9%.
3. от 1 до 3,0%.
4. от 1 до 3,1%
Правильный ответ: 1.

52. Правильно охлажденное мясо характеризуется наличием корочки подсыхания, цвет:
1. бледно-розовый
2. ярко-красный

3. темно-красный
4. светло-красный
Правильный ответ: 1.

53. Существует следующие технологии содержания свиней:
1. датская и канадская
2. шведская и канадская
3. шведская и датская
4. эстонская и канадская
Правильный ответ: 1.

54. Разведение свиней по канадской технологии удобно тем, что в сооружении размерами 11х33 м можно содержать:
1. до 250 голов
2. до 255 голов
3. до 260 голов
4. до 2265 голов
Правильный ответ: 1.

55. В крупных свиноводческих хозяйствах выращивание свиней на мясо осуществляется по:
1. трехфазной технологии
2. четырехфазной технологии
3. пятифазной технологии
4. шестифазной технологии
Правильный ответ: 1.

56. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 285 минут
2. 286 минут
3. 287 минут
4. 288 минут
Правильный ответ: 1.

57. Продолжительность пребывания свиней на выгуле: весной: -
1. 806 минут
2. 807 минут
3. 808 минут
4. 809 минут
Правильный ответ: 1.

58. Хрячки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные
4. инвентарные
Правильный ответ: 1.

59. Свинки получают номера:
1. нечетные
2. четные
3. индивидуальные

4. инвентарные
Правильный ответ: 2.

60. Высшая форма племенной работы, позволяющая поддерживать генеалогическую структуру породы, создавать внутри породы консолидированные в наследственном отношении однородные группы высокопродуктивных животных, обеспечивающие генетический прогресс в популяции (разведение):
1. линейное
2. заводское
3. промышленное
4. двухпородное
Правильный ответ: 1.

61. Скрещивание осуществляют путем последовательного скрещивания пород:
1. четырёхпородное ротационное
2. трехпородное скрещивание
3. переменно (возвратное) скрещивание
4. простое двухпородное скрещивание
Правильный ответ: 1.

62. Данный вид скрещивания применяют для повышения продуктивности товарных животных, поставляемых на убой:
1. промышленное
2. заводское
3. простое двухпородное скрещивание
4. переменно (возвратное) скрещивание
Правильный ответ: 1.

63. Спаривание родственных особей:
1. инбридинг
2. кровосмешение
3. близкий инбридинг
4.умеренный инбридинг
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Коренные породы Европы:
1. короткоухие
2. смешанные
3. длинноухие
4. дикие
Правильный ответ: 2, 3.

2. В процессе одомашнивания свиней улучшены воспроизводительные функции:
1. увеличены половые ритмы
2. плодовитость
3. живая масса
4. время полового созревания
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

3. Порядок оценки свиней при бонитировке по:
1. развитию
2. экстерьеру
3. продуктивностью
4. происхождению
Правильный ответ: 1, 2, 3.

4. При создании породы ландрас использованы породы:
1. крупная белая
2. местные датские свиньи
3. белая короткоухая
4. беркшир
Правильный ответ: 1, 2.

5. Конституция – это:
1. совокупность экстерьера и интерьера
2. взаимосвязь строения и функций организма как единого целого
3. совокупность фенотипа и генотипа
4. совокупность генотипа и экстерьера
Правильный ответ: 1, 2.

6. Воспроизводительные качества зависят от:
1. породы
2. типа телосложения
3. типа кормления
4. метода разведения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

7. К откормочным качествам относят:
1. прирост живой массы
2. скороспелость
3. затраты корма
4. длина туши
Правильный ответ: 1, 2, 3.

8. К мясным качествам относят:
1. длина туши
2. масса задней трети полутуши
3. прирост живой массы
4. скороспелость
Правильный ответ: 1, 2.

9. Воспроизводительные способности хряка-производителя оценивают по:
1. количеству эякулята
2. густоте спермы
3. подвижности сперматозоидов
4. количеству возможных садок
Правильный ответ: 1, 2, 3.

10. Процент эффективных случек – это:
1. отношение оплодотворенных самок к числу осемененных
2. отношение осемененных самок к числу оплодотворенных

3. процент оплодотворяемости
4. процент прохолоста
Правильный ответ: 1, 3.

11. Сальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. крупной черной породой
2. ландрас
3. миргородской
4. датская
Правильный ответ: 1, 3.

12. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. уржумской
2. ландрас
3. эстонской беконной.
4. датская
Правильный ответ: 1, 2, 3.

13. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами:
1. муромской
2. крупной белой породой
3. ландрас
4. датская
Правильный ответ: 1, 2

14. Поросятам в молочный период лучше давать поджаренные зерна такого вида растений (2 элементы):
1. ячменю
2. пшеницы
3. гречихи
4. овса
Правильный ответ:1, 2.

15. В настоящее время определены периоды отъема поросят от маток: сверхранний, при котором поросята находятся под маткой:
1. до 20-го дня
2. ранний – до 21–45-го
3. традиционный – до 56–60-го дня
4. поздний – до 60–65-го дня
Правильный ответ:1, 2, 3.

16. Жир - сырец получен при забое свиней перетапливается следующими способам:
1. холодного прессования
2. горячего копчения
3. сухой способ
4. мокрый способ
Правильный ответ: 3, 4.

17. Консервирование жира свиней проводится следующими методами:
1. перетопка
2. прессование

3. замораживание
4. соленье
Правильный ответ: 1, 3, 4.

18. До изготовления колбас не допускаются такие виду шпига:
1. с желтым цветом
2. от боровов
3. с признаками порчи и ослизнения
4. с признаками ослизнения
Правильный ответ: 1, 2, 3.

19. Качество мясного бульона определяют:
1. при варке по запаху
2. прозрачности, цвету
3. вкусу
4. состоянию жира
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

20. Бульон свежего мяса:
1. ароматный, прозрачный
2. приятный на вкус
3. с крупными каплями жира, собирающимися на поверхности большими скоплениями,
4. вкус жира характерный для данного вид
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

21. Бульон из мяса сомнительной свежести:
1. неароматный
2. мутный
3. с затхлым привкусом
4. мелкие капли жира обладают неприятным привкусом и затхлым запахом
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

22. Бульон из несвежего мяса:
1. мутный
2. с хлопьями
3. приятный на вкус
4. прозрачный
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. _____ определение племенной ценности свиней на основании результатов оценки их по совокупности признаков путем осмотра животных и анализа записей племенного учета..
Правильный ответ: бонитировка.

2. Откорм потомства племенных хряков и свиноматок в контролируемых условиях среды с целью оценки их по откормочным и мясным качествам _____откорм свиней.
Правильный ответ: контрольный.

3. Совокупность технологических приемов производства поросят

_____ свиней.
Правильный ответ: воспроизводство.

4. Способность свиноматки продуцировать молоко в подсосный период, определяемая по массе гнезда в возрасте 21 день и по росту поросят до отъема _____ свиноматки.
Правильный ответ: молочность.

5. Процесс родов у свиноматки _____.
Правильный ответ: опорос.

6. Период выращивания поросят от рождения до отъема _____ период.
Правильный ответ: подсосный.

7. Совокупность параметров физического, химического и микробиологического состояния воздушной среды в зоне размещения свиней_____ свинарника.
Правильный ответ: микроклимат.

8. Совокупность признаков, характеризующих туши свиней по содержанию мяса и жира _____. качества свиней.
Правильный ответ: мясные.

9. Отношение массы туши без внутренних органов, головы и ног к предубойной массе свиней, выраженное в процентах _____ выход туши свиней.
Правильный ответ: убойный.

10. Условное выделение групп свиней, различающихся по возрасту, массе, полу, воспроизводительному циклу и направлению продуктивности это_____ свиней.
Правильный ответ: категория.

Тип заданий: установление соответствия
Соответствие между термином и определением

1. многоплодие	а. количество живых нормальных поросят
2. плодовитость	б. количество поросят, которое свиноматка дает за свою жизнь
3. крупноплодность	в. масса поросенка при рождении
4. потенциальное многоплодие	г. количество овулировавших яйцеклеток

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в, 4-г.

Тип заданий: установление правильной последовательности
Организация племенной работы
1. племзаводы
2. репродукторы
3. племрепродукторы
4. откорм
5. станция по искусственному осеменяю свиней
Правильный ответ:

а	б	в	г	д

1	2	3	4	5

Тип заданий: выбор верно/неверно
Существует следующие системы содержания свиней в зависимости от продолжительности и периодичности пребывания их вне помещений
Безвыгульная, выгульная, лагерная
1. Верно
2. Неверно
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить зачетную живую массу 12 туш второй категории упитанности массой 960 кг. Примечание: коэффициенты перевода убойной массы на живую массу: – для свиней 2 категории упитанности – 1,54.
Правильный ответ:1478,4 кг.
2. Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. ($\%_{отх}$ -14,8 %).
Правильный ответ: 58,6 кг.
3. Для приготовления фарша взяли говядину и свинину в отношении 19:1. Какой процент в фарше составляет свинина?
Правильный ответ: 5 %.
4. Определить вес свиньи. Промеры: длина туловища свиньи будет равно 70 сантиметров, обхват под лопатками составит 84 сантиметра, коэффициент будет равен 142.
Правильный ответ: 41,4 кг.
5. Определить убойный выход при живом весе свиньи 80 кг, туши без ног и субпродуктов (исключая почки) – 56 кг.
Правильный ответ: 70 %.
6. Определить массу потерь и отходов при разделке свинины мясной на мякоть, если получено 40 кг свинины массой брутто. (% отходов при разделке свинины мясной, по таблице 6 равен 14,8%).
Правильный ответ: 5,92 кг.
7. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, масса туши 120 кг. Определить массу мякоти.
Правильный ответ: 103,2 кг.
8. При разделке свинины получили отходы, которые составили 13,5%, масса туши 120 кг. Определить массу отходов.
Правильный ответ: 16,2 кг.
9. Потери при разделке составили 0,5%, масса туши 120 кг. Определить потери в кг.
Правильный ответ: 0,6 кг.
10. Рассчитать количество опоросов от основной свиноматки за год, который складывается из холостого - 21, супоросного - 114, подсосного – 35 периодов.
Правильный ответ: 2,14.
11. Рассчитать необходимое количество основных свиноматок, гол.:
количество опоросов от основной свиноматки – 2,14 деловой выход поросят на опорос от основной матки – 10,4, деловой выход поросят от проверяемой матки – 9,3, количество проверяемых маток в расчете на одну основную – 1,2, потребность в поросятах для хозяйства 10798 гол.
Правильный ответ: 323.
– Критерии оценивания
Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов.

– 2.1.5. Индивидуальные домашние задания
– Пояснительная записка

Индивидуальные домашние задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Индивидуальное домашнее задание предполагает поиск информации, теоретического и практического материала по заданной теме.

– Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к экзамену; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 2 обязательных домашних заданий в семестре.

Задания, обязательные для выполнения

Задание 1.

На мясокомбинат поступила партия свиней со средней живой массой 110 кг. Рассчитайте убойный вес, выход субпродуктов первой и второй категории и крови.

Задание 2.

На «Губкинский мясокомбинат» поступила партия убойных животных. Какова последовательность технологических операций при переработке скота и птицы? Как рассчитать убойный выход?

Дополнительные задания

Задание 1.

Работая на свиноферме, Вы заметили, что свиноматки выходят после подсосного периода истощѐнными и не приходят вовремя в охоту. Как бы Вы предложили оптимизировать кормление подсосных свиноматок живой массой 200 кг с 12 поросятами при 45-дневном подсосном периоде, если в хозяйстве есть свѐкла кормовая, комбисилос, зерно ячменя, кукурузы, пшеницы, гороха и есть возможность закупать муку травяную люцерновую и муку рыбную, а также минеральные и витаминные добавки.

Задание 2.

Вы пришли на работу на свинарник-откормочник. Перед Вами стоит задача оптимизации кормления молодняка на откорме живой массой 85 кг, при этом следует учесть, что кормовая база хозяйства позволяет использовать следующие корма: дерть ячменная, кукурузная, гороховая, отруби пшеничные, травяная мука клеверная и люцерновая, мука рыбная и обрат сухой, свѐкла кормовая и картофель.

Задание 3.

На свинокомплексе разводят крупную белую породу. Определить убойный выход свиньи, если живой вес её был 200 кг., а вес туши – 160 кг.

Задание 4.

На свинокомплексе в качестве маточного поголовья используют крупную белую породу свиней универсального направления продуктивности, в качестве отцовской мясную породу ландрас. Определить убойный выход молодняка, если живой вес – 150 кг., а вес туши – 110 кг

Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и

	контроль качества продукции птицеводства (семестр: 2; промежуточная аттестация: зачет с оценкой)

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Влажность подстилочного материала в птичнике составляет не больше, %:
1. 15
2. 20
3. 25
4. 30
Правильный ответ: 2.

2. Широкое развитие птицеводство в нашей стране получило после … года, когда было принято постановление Совета народных комиссаров о развитии промышленного птицеводства:
1. 1850
2. 1860
3. 1930
4. 1990
Правильный ответ: 3.

3. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение:
1.фенотип
2. гетерозис
3.генотип
4.генофонд
Правильный ответ: 2

4. В общей сложности в мире производится … млн тонн мяса птицы:
1.100
2. 190
3. 296
4. 350
Правильный ответ: 3

4. Экономические расчеты выращивания бройлеров с использованием интенсивных технологий и передовой опыт убедительно свидетельствуют о том, что:
1. наиболее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
2. наименее эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
3. равноценно эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
4. эффективно выращивание бройлеров в клетках и на сетчатых полах по сравнению с выращиванием на глубокой подстилке.
Правильный ответ. 1.

5. Современные гуси произошли от:
1. дикого серого гуся.
2. дикого белого гуся

3. дикого черного гуся
4. дикого красного гуся
Правильный ответ. 1.

6. Японцы разводят перепелок уже … лет, но остальной мир узнал об этом относительно недавно (в бывшем Советском Союзе их начали выращивать лишь в 60-х годах):
1. 150 лет
2. 50 лет
3. 200 лет
4. 250 лет
Правильный ответ: 3.

7. Путем _____ и прощупывания птиц определяют наличие или отсутствие тех или иных признаков, степень их выраженности и соответствие требованиям, предъявляемым к данной части тела:
1. осмотра
2. фальсификации
3. эксперимента
4. пропуска
Правильный ответ: 1.

8. Птицеводство – это … выгодная и скороспелая отрасль животноводства:
1. наиболее
2. наименее
3. равная
4. наилучшая
Правильный ответ: 1.

9. Скрещивая самцов одной линии с самками другой и наоборот, получают:
1. инбридинг
2. аутбридинг
3. кроссы
4. отдаленная гибридизация
Правильные ответы: 3.

10. Эта порода была создана немецкими селекционерами во второй половине 19 века. Считают, что при их создании использовались кохинхины, которых скрещивали с местными рамельслоерскими курами. Птица имеет тонкий, легкий костяк, красивую форму, оригинальное серебристо-пятнистое оперение с ярким отчетливым рисунком, из-за чего эту породу часто называют гамбургской серебристой:
1. минорка
2. гамбургская
3. корниш
4. плимутрок
Правильный ответ: 2.

11. Для получения мяса сегодня преимущественно выращивают бройлерных уток. Наибольшей популярностью пользуется утка, которая была выведена во Франции, эти птицы быстро набирают вес, максимальная масса такой утки составляет 4,5 кг:
1. Башкирская утка
2. Благоварская
3. Стар-53

4. Фаворит
Правильный ответ: 3.

12. Мясные индюки классифицируются на … категории:
1. 2
2. 3
3. 5
4. 7
Правильный ответ. 2.

13. Выживаемость молодняка у хороших бройлеров находится в пределах …%:
1А. 70-75%.
2. 85-95%
3. 95-98%.
4. 75-85%.
Правильный ответ. 2.

14. Кур общепользовательного направления продуктивности (породы, породные группы) бонитируют по живой массе и сохранности в 18-недельном возрасте и по показателям матерей:
1. яйценоскости,
2. массе яиц,
3. проценту вывода цыплят
4. Все ответы верны.
Правильный ответ. 4.

15. Сперму у петухов получают проведением массажа живота, клоаки и спины в течение:
1. 3-4 сек
2. 5-6 сек
3. 60 сек
4. 90 сек
Правильный ответ: 2.

16. При наличии хорошо затемненного помещения и удовлетворительного прибора для просвечивания просматривать яйца кур можно через 15-18 часов прогревания при температуре не ниже …:
1. 20
2.15
3.36
4. 37,5
Правильный ответ: 4.

17. Цыплят кормят часто - … раз в сутки, взрослых кур - два раза, причем в зимнее время им необходимо скармливать зерно на ночь, так как оно медленно переваривается:
1. 3, 4.
2. 5, 6.
3. 2, 3.
4. 7, 8.
Правильный ответ. 2.

18. Кормление сельскохозяйственной птицы — один из важнейших производственных процессов, обеспечивающих эффективность отрасли, который основывается на … методах и приемах.
1. научных
2. исторических
3. мониторинг
4. сравнительно-описательных
Правильный ответ: 1.

19. Премиксы –
1. это однородная смесь измельченных до необходимой крупности витаминов, минералов и наполнителя, применяемая для обогащения рациона или отдельных его компонентов.
2. технологическое понятие, означающее предварительно смешанные сухие компоненты, дозируемые в микроколичествах.
3. добавки из витаминов, минералов, антиоксидантов и биологически активных веществ.
4. все ответы верны.
Правильный ответ: 4.

20. Средняя продолжительность формирования куриного яйца составляет:
1. 24...25 часов
2. 17... 18 часов
3. 19...20 часов
4. 27...28 часов
Правильный ответ: 1.

21. Возрастом половой зрелости у самок птицы считают:
1. в день снесения первого яйца
2. в момент наступления линьки
3. в момент вывода цыплят
4. в момент окончания линьки
Правильный ответ: 1.

22. Масса куриных яиц, пригодных для инкубации, должна составлять...
1. 52-70 г
2. 75-80 г
3. 38-45 г
4. 99-112 г
Правильный ответ: 1.

23. Мощность яичной птицефабрики определяется...
1. среднегодовым поголовьем кур-несушек
2. среднегодовым производством пищевых яиц
3. валовым производством яиц (0)
4. производством яиц на среднегодовую несушку
Правильный ответ: 1.

24. Что называют кроссами в промышленном птицеводстве
1. промышленные линейные гибриды
2. потомство, полученное от скрещивания птицы разных пород
3. потомство, полученное от скрещивания птицы разных видов
4. потомство, полученное от скрещивания родительских форм линейной или гибридной птицы

Правильный ответ: 1.

25.Укажите срок использования кур-несушек промышленного стада
1. 12 месяцев
2. 6 месяцев
3. 18 месяцев
4. 24 месяца
Правильный ответ: 1.

26. Укажите срок выращивания цыплят-бройлеров на мясо
1. 6 ... 8 недель
2. 3 ... 4 недели
3. 10 ... 12 недель
4. 3 ... 4 месяца
Правильный ответ: 1.

27. Укажите срок инкубирования куриных яиц
1. 21 день
2. 19 дней
3. 23 дня
4. 25 дней
Правильный ответ: 1.

28. От чего зависит деление куриных яиц на категории
1. сроков снесения яиц
2. массы яиц
3. оплодотворенности яиц
4. загрязненности яиц
Правильный ответ: 1.

29. Укажите оплодотворяемость яиц у кур, %:
1. 80-85
2. 50-60
3. 60-70
4. 70-80
Правильный ответ: 1.

30. Укажите оплодотворяемость яиц у водоплавающей птицы, %:
1. 60-65
2. 80-90
3. 50-60
4. 40-50
Правильный ответ: 1.

31. Укажите, по какому основному показателю определяют яичную продуктивность птицы?
1. масса яйца
2. яйценоскость на среднюю курицу-несушку
3. интенсивность яйцекладки
4. выход яйцемассы
Правильный ответ: 4.

32. Укажите, что понимают под половой зрелостью кур-несушек?
1. возраст снесения первого оплодотворенного яйца
2. возраст наступления пика яйценоскости
3. возраст снесения первого яйца
4. возраст перевода молодок во взрослое стадо
Правильный ответ: 3.

33. Укажите, что понимают под циклом яйцекладки?
1. число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва
2. число яиц, снесенных за первую неделю яйцекладки
3. число яиц, снесенных за 40 недель жизни
4. число яиц, снесенных за 72 недели жизни
Правильный ответ: 1.

34. По каким признакам можно определить свежесть яйца?
1. по индексу формы яйца
2. по высоте и диаметру воздушной камеры
3. по числу пор скорлупы
4. по наличию «насечки» на скорлупе
Правильный ответ: 2.

35. Индекс формы это:
1. отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах
2. отношение диаметров на тупом и остром концах яйца
3. отношение диаметра пуги к диаметру яйца
4. отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %
Правильный ответ: 4.

36. Градинки крепятся:
1. к скорлупе;
2. в среднем плотном слое белка
3. в наружном жидком слое белка
4. к белковой оболочке
Правильный ответ: 2.

37. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?:
1. тумак
2. «кровяное кольцо»
3. старое яйцо
4. красюк
Правильный ответ: 4.

38. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см^3):
1. 1,075
2. 1,070
3. 1,085
4. 1,1.
Правильный ответ: 1.

39. Где больше пор на скорлупе яйца? :
1. на остром конце;
2. на тупом конце;

3. с боку;
4.на всей поверхности яйца поры расположены равномерно
Правильный ответ: 2.

40. Как называется надскорлупная оболочка, покрывающая яйцо? :
1. халазий
2. латебра
3. алантоис
4. кутикула
Правильный ответ: 4.

41. Где расположена латебра? :
1. в белке
2. в желтке
3. на желтке
4. вблизи от воздушной камеры
Правильный ответ: 2.

42. Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:
1. глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения
2. по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения
3. по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе
4. по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статям тела
Правильный ответ: 1.

43. Какой вид птицы имеет такую стать тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди? :
1. гуси
2. индюки
3. куры
4. утки
Правильный ответ: 2.

44. Укажите, где у птицы расположены нитевидные перья? :
1. по всему телу
2. на голове
3. на спине
4. на груди
Правильный ответ: 1.

45. Укажите, где у птицы расположены кисточковые перья? :
1. на копчике
2. на голове
3. на груди
4. на шее
Правильный ответ: 1.

46. Что понимается под семейством в птицеводстве? :
1. комплекс сочетающихся линий и их гибридов, полученных по определенным схемам скрещивания
2. группа птицы, состоящая из самца, спаривающейся с ним самки и их потомства

3. группа птицы, состоящая из самца, спаривающихся с ним самок и их потомства
4. это птица одинакового происхождения, проверенная по качеству потомства
Правильный ответ: 3.

47. Метод селекции, основанный на отборе лучших семей и отдельных высокопродуктивных особей птицы для дальнейшего разведения называется:
1. семейной селекцией
2. комбинированной селекцией
3. тандемной селекцией
4. массовой селекцией
Правильный ответ: 2.

48. Какой вид скрещивания применяется для увеличения выхода яиц и мяса? :
1. воспроизводительное скрещивание;
2. поглотительное скрещивание;
3. промышленное скрещивание;
4. вводное скрещивание
Правильный ответ: 3.

49. Укажите, как определяют массу яиц в птицеводстве? :
1. массу яиц в птицеводстве не определяют;
2. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 72 недель;
3. определяют индивидуально путем взвешивания 3-х подряд снесенных яиц в возрасте 30-52 недель;
4. определяют индивидуально путем взвешивания нескольких снесенных яиц в возрасте 30 недель
Правильный ответ: 3.

50. Какую окрасу имеют куры породы минорка? :
1. белую
2. черную
3. красную
4. золотистую
Правильный ответ: 2.

51. Что принято называть мясным шротом? :
1. мясо, измельченное на волчке с диаметром- отверстий решеток 16...25 мм
2. мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80 г
3. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм
4. мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм
Правильный ответ: 1.

52. Панированные полуфабрикаты - это... :
1. нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке
2. мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши
3. нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши
4. мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе
Правильный ответ: 1.

53. Порционные полуфабрикаты - это... :
1. мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
2. мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу
3. продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

54. Рубленые полуфабрикаты - это... :
1 котлеты, бифштексы, шницели и другие полуфабрикаты с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
2. мясо, нарезанное на куски определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
3. мясные изделия из одного или двух кусков одинаковых по массе и размеру с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
4. котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения
Правильный ответ: 1.

55. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:
1. 72 +/- 1 °С
2. 75 +/- 1 °С
3. 40...50 °С
4. 85...90 °С
Правильный ответ: 1.

56. Полукопченая колбаса - это... :
1. колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке
2. колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжительной сушкой
3. колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой
4. колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой
Правильный ответ: 1.

57. Сосиски и сардельки относятся к... :
1. вареным колбасным изделиям
2. варено-копченым колбасам (0)
3. фаршированным колбасам (0)
4. мясным паштетам (0)
Правильный ответ: 1.

58. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к.... :
1. нарушению консистенции и перегреву фарша
2. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции
3. повышению влагоудерживающей способности мяса
4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса
Правильный ответ: 1.

59. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:

1. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты
2. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты
3. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты
4. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты
Правильный ответ: 1.

60. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:
1. обжарка-варка-охлаждение
2. варка-охлаждение-копчение
3. обжарка-варка-охлаждение-копчение
4. обжарка-варка-копчение
Правильный ответ: 1.

61. Цель применения осадки при производстве колбас:
1. уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки
2. удаление влаги и воздуха из колбас
3. происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки
4. закрепление окрашивания фарша
Правильный ответ: 1.

62. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий:
1. осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку
2. обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем
3. осадку, обжарку, варку, копчение и сушку
4. осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку
Правильный ответ: 1.

63. Операция шприцевания колбасных батонов- это.... :
1. набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
2. неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха
3. вторичное измельчение фарша на волчках
4. формование мясных хлебов
Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какие из перечисленных методов индивидуального мечения птиц используются для изучения их миграций? :
1. кольцевание
2. искусственная окраска оперения, методы «отпечатков пальцев» (основанные на определении индивидуальных особенностей ДНК), методы идентификации особи по индивидуальным особенностям звуковых сигналов
3. установка индивидуальных передатчиков
4. применение крылометок
Правильный ответ: 1, 3, 4.

2. Укажите, у каких видов птицы хорошо развит половой диморфизм? :
1. уток
2. индеек

3. кур
4. уток и гусей.
Правильный ответ: 2, 3.

3. Что такое колбасный фарш? :
1. смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий
2. мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
3. мясо подвергнутое измельчению и посолу
4. мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки
Правильный ответ: 1, 4.

4. Овоскопирование дает возможность определить такие внутренние пороки яйца как:
1. «выливка», «малое пятно»,
2. «присушка», большое пятно»,
3. «красюк», «тумак»
4. «кровяное кольцо»,
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. При нарушении технологии и режима хранения яичных порошков могут появляться следующие дефекты:
1. низкая растворимость
2. высокая кислотность
3. потемнение цвета
4. изменение вкуса
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

6. Основные части яйца:
1. Белок
2. Углеводы
3. Желток
4. Скорлупа
Правильный ответ: 1, 3, 4.

7. К нестандартным яйцам относятся:
1. с массой менее 40 г
2. Хранившиеся более 20 суток
3. с повреждённой скорлупой без признаков течи «выливки»
4. С массой более 65 г
Правильный ответ: 1, 3.

8. Скорлупа защищает содержимое яйца:
1. От света
2. От механических повреждений
3. От испарения влаги
4. От микробного заражения
Правильный ответ: 2, 3, 4.

9. На штампе диетических яиц указывают:
1. Вид яйца
2. Категорию
3. Наименование птицефабрики

4. Дату сортировки
Правильный ответ: 1, 4.

10. Транспортная маркировка включает манипуляционные знаки:
1. «Осторожно, хрупкое»
2. «Беречь от солнечного света»
3. «Верх, не кантовать»
4. «Зажимать здесь»
Правильный ответ: 1, 3.

11. В зависимости от вида механического повреждения или микробиологических процессов, а также возможности использования яйца подразделяют на:
1. Пищевые неполноценные
2. С техническим браком
3. Столовые
4. Отборные
Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: тест на открытый ответ
1. Современное птицеводство характеризуется отработанной _____ получения (производства) яиц.
Правильный ответ: технологией.

2. _____ это создание специализированных сочетающихся линий, получение прародительских и родительских форм гибридов.
Правильный ответ. гибридизация.

3. Одна из основных задач, которые сейчас решаются в мире специалистами в области птицеводства, – продление продуктивного периода кур-несушек. Некоторые зарубежные специалисты для решения этой задачи предлагали отпускать кур на _____ выпас.
Правильный ответ: вольный.

4. Технология производства мяса бройлеров основана на использовании птицы высокопродуктивных бройлерных кроссов, содержания ее в капитальных птичниках с регулируемыми условиями внешней среды, кормлении сухими высокопитательными _____, применении ресурсосберегающего оборудования.
Правильный ответ: комбикормами.

5. Современное промышленное производство гусят-бройлеров должно развиваться на использовании гибридной птицы, получаемой путем скрещивания специализированных пород и линий, проявляющих эффект_____.
Правильный ответ: гетерозиса.

6. Промышленное производства мяса индеек предусматривает _____ интенсивное выращивание гибридных индюшат в помещениях с регулируемым микроклиматом.
Правильный ответ: круглогодовое.

7. Экстерьер, или _____ формы и признаки строения тела сельскохозяйственной птицы, связан с ее конституцией и хозяйственно-полезными качествами.
Правильный ответ: внешние.

8. Результаты скрещивания проверяют на сочетаемость линий по качеству _____.
Правильный ответ: потомства.

9. К _____ породам кур относятся белый леггорн (гибридные несушки этой породы дают до 300 и более яиц в год), русские белые, куропатчатые леггорны, минорки и некоторые другие:
Правильный ответ: яичным.

10. Все породы уток являются потомками обыкновенной_____, продуктивные характеристики были сильно изменены в ходе одомашнивания и планомерной селекции.
Правильный ответ: кряквы.

11. В основном _____ разводят на мясо, у многих пород вес и общие размеры остались от диких предков, но бройлерные птицы превосходят по весу диких предков.
Правильный ответ: цесарок.

12. Мечение животных имеет целью установить индивидуальный _____ имеющегося в х-ве поголовья скота и помочь организовать работу по отбору и подбору животных.
Правильный ответ: учёт.

13. Все корма животного происхождения, не прошедшие _____ обработку, перед скармливанием необходимо проваривать для уничтожения патогенной и условно патогенной микрофлоры.
Правильный ответ: тепловую.

14. Система нормированного кормления предусматривает прежде всего обеспечение _____ потребности птицы в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах, сохранение ее здоровья.
Правильный ответ: физиологической.

15. Контроль полноценности кормления по ветеринарно-зоотехническим и биохимическим показателям являются частью комплексной оценки питательности - _____.
Правильный ответ: рационов.

16. Для выращивания цыплят второго возраста от 31 до … дней используются клеточные батареи КБМ-2.
Правильный ответ: 60.

17. Неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха _____
Правильный ответ: штриковка.

18. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____
Правильный ответ: шпарка

19. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем _____
Правильный ответ: опалка.

20. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног _____

Правильный ответ: потрошение.

21. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок _____

Правильный ответ: нутровка.

Тип заданий: установление соответствия

1. Установите соответствия:

1. Совокупность всех свойств и признаков организма, его реализованный генотип имеет следующее определение	а. фенотип
2. Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственный полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение	б. гетерозис
3. Символом CV помечают	в. коэффициент вариации

Правильный ответ:1-а, 2-б, 3-в.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Укажите последовательность расположения отделов яйцевода:

а. белковая часть

б. матка

в. воронка

г. перешеек

1	2	3	4

Правильный ответ: 1 -а,2 - б, 3 - в, 4 - г.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Куры промышленного стада с суточного возраста и до конца эксплуатации находятся в клеточных батареях:

1. Верно.

2. Неверно.

Правильный ответ: 1.

2. Важным направлением дальнейшего динамичного развития птицеводства является повышение конкурентоспособности отрасли за счет освоения инновационных разработок в сфере глубокой переработки мяса птицы и яиц:

1. Верно

2. Неверно

Правильный ответ: 1.

3. В птицеводстве известен лишь один пример хозяйственного использования межвидовых гибридов - мулардов (гибрид мускусной утки с домашней):

1. Верно.

2. Неверно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи
1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории. (процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%).
Правильный ответ: 57,5 кг.
2. Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг. (процент общих отходов и потерь составляет 26,1%).
Правильный ответ: 184,75 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи. (масса мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%).
Правильный ответ: 103,03 кг.
4. Определить массу брутто кур полупотрошеных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. (выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке, составляет 68,9%).
Правильный ответ: 14,5 кг.
5. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 70 кг кур, полу потрошеных 2 категории (процент субпродуктов, отходов и потерь кур полу потрошеных 2 категории равен 30%).
Правильный ответ: 21 кг.
6. Поступило 30 кг гусей полупотрошеных 2 категории. Определить массу нетто (выход тушки при холодной обработке 66%).
Правильный ответ: 19,8 кг.
7. Определите количество мякоти без кожи, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода мякоти без кожи у гусей полупотрошеных I категории - 50 %).
Правильный ответ: 40 кг.
8. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошеных I категории (норма выхода пищевых обработанных субпродуктов у гусей полупотрошеных I категории - 23 %).
Правильный ответ: 18,40 кг.
9. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория? (процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%).
Правильный ответ: 25,12 кг.
10. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг? (процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %).
Правильный ответ: 13,72 кг.
11. Определить массу нетто при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории (процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %).
Правильный ответ: 11,79 кг.