**Типы заданий закрытого типа**

**ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности
2. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения
3. Преддипломная практика

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?  1. техническое регулирование  2. оценка соответствия  3. стандартизация  4. сертификация  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  СТО – это  1.стандарт технического обслуживания  2.стандарт организации  3.станция технического обслуживания  4. система торгового обеспечения  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Технический регламент в особом порядке принимается:  1.государственной думой российской федерации  2.президентом российской федерации  3.правительством российской федерации  4. министерством промышленности и торговли  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  ГОСТ Р– это  1.обозначение межгосударственного стандарта  2. обозначение международного стандарта  3. обозначение регионального стандарта  4.обозначение национального стандарта  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Классификация – это …  1. параллельное разделение множества объектов на независимые подмножества  2. последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества  3. присвоение объекту уникального наименования, номера, знака, условного обозначения, признака или набора признаков и т. п., позволяющих однозначно выделить его из других объектов  4. разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это…  1. аттестат  2. знак соответствия  3. сертификат соответствия  4. свидетельство о соответствии  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Членом Таможенного союза является:  1.Белоруссия  2.Армения  3.Грузия  4.Кыргызстан  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  С какими целями принимаются в РФ тех­нические регламенты (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)?  1. для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества  2. для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений  3. для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей  4. для установления технико-экономического уровня объектов рег­ламентирования лучшим мировым образцам  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Код общероссийского классификатора характеризуется  1. алфавитом кода  2. наименованием кода  3. длиной кода  4. структурой кода  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда уста­навливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:  1.экономическую безопасность  2. биологическую безопасность  3. механическую безопасность  4. пожарную безопасность  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  При сертификации соблюдаются следующие основные принципы:  1. добровольность  2.конфиденциальность  3. оригинальность  4. объективность  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 12 | **Задание 12.** Расположите в правильной последовательностипорядок разработки Технического регламента (ТР):  1 доработка проекта с учетом замечаний заинтересованных лиц  2 уведомление о начале разработки  3 экспертиза проекта ТР  4 опубликование ТР  5 утверждение ТР в Правительстве РФ.  6 публичное обсуждение  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 6 | | 3 | 1 | | 4 | 3 | | 5 | 5 | | 6 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 13 | **Задание 13.** Расположите в правильной последовательностистадии принципы ХАССП:  1. Документирование всех процедур системы.  2. Выявление критических контрольных точек.  3. Идентификация опасных факторов.  4. Разработка процедур проверки.  5. Разработка корректирующих действий.  6. Установление критических пределов.  7. Разработка системы мониторинга.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 3 | | 2 | 2 | | 3 | 6 | | 4 | 7 | | 5 | 5 | | 6 | 4 | | 7 | 1 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 14 | **Задание 14.** Расположите в правильной последовательности разделы основной части стандарта на продукцию  1. маркировка  2. методы контроля  3. требования к качеству и безопасности  4. правила приемки  5. область применения  6. упаковка  7. правила транспортирования и хранения  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 5 | | 2 | 3 | | 3 | 1 | | 4 | 6 | | 5 | 4 | | 6 | 2 | | 7 | 7 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 15 | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности типовой состав разделов Технического регламента:  1.область применения  2. приложения  3.требования к продукции  4. заключительные и переходные положения  5.основные понятия  6.подтверждение соответствия  7.заключительные и переходные положения  8.применение стандартов (презумпция соответствия)  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 1 | | 2 | 5 | | 3 | 3 | | 4 | 8 | | 5 | 6 | | 6 | 7 | | 7 | 4 | | 8 | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 16 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием – это  1. пищевая добавка  2.функциональный пищевой продукт  3.правильный продукт  4. рациональный продукт  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 17 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Общероссийские классификаторы технико-экономической информации – это  1. правовой документ  2.технический документ  3. нормативный документ  4. научный документ  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 18 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, контроля, внутризаводского хранения и транспортирования сырья, материалов и готовых продуктов - это  1. технологическая инструкция  2. технические условия  3. стандарт  4. технический регламент  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 19 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативных и технических документах – это  1. срок годности  2. срок хранения  3. срок реализации  4. период полураспада  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 20 | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Классификация – это …  1. параллельное разделение множества объектов на независимые подмножества  2. последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества  3. присвоение объекту уникального наименования, номера, знака, условного обозначения, признака или набора признаков и т. п., позволяющих однозначно выделить его из других объектов  4. разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 21 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности конкретного пищевого продукта (нескольким пищевым продуктам), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при изготовлении, хранении, транспортировании – это…  1. технологическая инструкция  2. технические условия  3. стандарт  4. технический регламент  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 22 | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Членом Таможенного союза является:  1. Белоруссия  2. Армения  3. Грузия  4. Кыргызстан  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 23 | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие документы относятся к техническим?  1. технические условия  2. технологическая инструкция  3. отраслевой стандарт  4. рекоментации по стандартизации  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 24 | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Код общероссийского классификатора характеризуется  1. алфавитом кода  2. наименованием кода  3. длиной кода  4. структурой кода  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 25 | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Функциональные продукты должны отвечать следующим требованиям:  1.быть натуральными;  2. выпускаться в таких лекарственных формах, как таблетки, капсулы, порошки;  3. быть полезными для питания и здоровья,  4. не снижать питательную ценность пищевых продуктов  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 26 | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Видыэкспертизы нормативных документов:  1. научно-техническая  2. терминологическая  3. политическая  4. метрологическая  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 27 | **Задание 12.** Расположите в правильной последовательностиразделы технологической инструкция в соответствии с ГОСТ Р 52357:  1. технология производства  2. область применения  3. производственный контроль  4. санитарная обработка оборудования, инвентаря и тары;  5. транспортирование и хранение;  6. требования к сырью  7. рецептура  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 6 | | 3 | 1 | | 4 | 3 | | 5 | 5 | | 6 | 4 | | 7 | 7 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 28 | **Задание 13.** Расположите в правильной последовательностипорядок оформления свидетельства о государственной регистрации продукции:  1. внесение сведений о подконтрольных товарах в Реестр свидетельств огосударственной регистрации  2. оформление и выдача документа, подтверждающего безопасность продукции  3. прием и регистрация заявления  4. экспертиза документов, включая результаты лабораторных исследований испытаний подконтрольныхтоваров  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 3 | | 2 | 4 | | 3 | 1 | | 4 | 2 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 29 | **Задание 14.** Расположите в правильной последовательности разделы основной части технических условий в соответствие с ГОСТР 51740  1. маркировка  2. методы контроля  3. требования к качеству и безопасности  4. правила приемки  5. область применения  6. упаковка  7. правила транспортирования и хранения  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 5 | | 2 | 3 | | 3 | 1 | | 4 | 6 | | 5 | 4 | | 6 | 2 | | 7 | 7 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 30 | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности данные обозначения Технических условий (ТУ) на пищевую продукцию:  1. индекс «ТУ»  2. код держателя подлинника ТУ по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО)  3.трехразрядный регистрационный номер  4. цифры года утверждения ТУ  5. первые шесть знаков кода продукции по ОК 034 (ОКПД2)  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 1 | | 2 | 5 | | 3 | 3 | | 4 | 2 | | 5 | 4 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 31 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Под качеством товара понимают:  1. внешний вид товара;  2 его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей;  3 мнение специалиста о востребованности товара.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
| 32 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Общими органолептическими показателями для большинства продовольственных товаров являются:  1 внешний вид, цвет, вкус  2 количество БГКП  3 массовая доля белка  4 массовая доля влаги  5 запах (аромат), консистенция  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 5 | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
| 33 | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности стадии оценки качества продукции:  1 заключительная  2. подготовительная  3. оценочная  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 3 | | 3 | 1 | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |

**Типы заданий открытого типа**

**ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности
2. Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения
3. Преддипломная практика

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.**Рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  унификация | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 2 | **Задание 2.**Установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  идентификация | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 3 | **Задание 3.**Как называется (в соответствии с ФЗ «О тех­ническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государствен­ному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  безопасность | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 4 | **Задание 4.**Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  верификация | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 5 | **Задание 5.**Принцип сертификации, которыйпроявляется в том, что сертификация осуществляется только по инициативе предприятия при наличии от негозаявки – это принцип  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  добровольности | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 6 | **Задание 6.**Биологический, химический или физический параметр или условие в пищевой продукции, которые потенциально способны оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  риск | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 7 | **Задание 7.**Удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ и услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  подтверждение соответствия | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 8 | **Задание 8.**Соглашение между странами, которое включает беспошлинную торговлю, одинаковые требования к сертификации продукции, совместное экономическое развитие стран-участников - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Таможенный союз | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 9 | **Задание 9.**На какой стадии осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов в отношении продукции?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  на стадии обращения продукции | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 10 | **Задание 10.**Кем утверждается Технический регламент Таможенного союза?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Комиссией Таможенного союза | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 11 | **Задание 11.**Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая (продаваемая) им продукция соответст­вует установленным требованиям - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Декларация о соответствии | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 12 | **Задание 12.**На какую продукцию не распространяется Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  На пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах, предназначенную только для личного потребления, и не предназначенную для выпуска в обращение. | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 13 | **Задание 13.**Дайте определение понятия «добровольное подтверждение соответствия».  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  Это подтверждение соответствия, которое осуществляется по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 14 | **Задание 14.**Техническое регулирование – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации – это | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 15 | **Задание 15.**Основополагающие стандарты разрабатываются в целях  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности |
| 16 | **Задание 1.**Период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению – это срок  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  годности | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 17 | **Задание 2.** Установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  идентификация | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 18 | **Задание 3.**Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу человеком в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  пребиотик | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 19 | **Задание 4.**Контрольное число штрихового кода 590760931137Х равно  Ответ (цифрой):   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  5 | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 20 | **Задание 5.**Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  пробиотик | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 21 | **Задание 6.**Физиологически функциональный пищевой ингредиент, представляющий собой комбинацию пробиотиков и пребиотиков - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  синбиотик | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 22 | **Задание 7.**Специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет- это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Пищевая продукция диетического лечебного питания | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 23 | **Задание 8.**Функциональный пищевой продукт, содержащий в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента специально выделенные штаммы полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Пробиотический пищевой продукт | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 24 | **Задание 9.**Продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин, а также пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для детского питания – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Специализированная пищевая продукция | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 25 | **Задание 10.**Технический документ, устанавливающий этапы подготовки производства с указанием конкретных мероприятий, сроков их выполнения, финансовых затрат и ответственных исполнителей – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  План подготовки производства | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 26 | **Задание 11.**Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Обогащенный пищевой продукт | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 27 | **Задание 12.**Пищевая продукция диабетического питания – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  пищевая продукция, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 28 | **Задание 13.**Фасетная классификация - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  метод классификации, при котором множества объектов параллельно разделяются на независимые подмножества | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 29 | **Задание 14.**Техническое регулирование – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации – это | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 30 | **Задание 15.**Технологическая инструкция – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, контроля, внутризаводского хранения и транспортирования сырья, материалов и готовых продуктов | | ПК-6. Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения |
| 31 | **Задание 1.** *Документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории ЕАЭС требования к продукции (внешний вид, состав и т.п.) и связанные с требованиями к продукции процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации – это*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Технический регламент | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
| 32 | **Задание 2.** *Документ, который определяет все технологические операции, производимые в процессе выполнения работ, оказания услуги или при производстве продукции – это*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Технологическая инструкция | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
| 33 | **Задание 3.** *Назовите систему качества, которая анализирует риски и критические контрольные точки, а также отвечает за управление безопасностью пищевой продукции*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Система качества ХАССП | | ПК-6 Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |