

**Министерство образования и науки Республики Казахстан  
Некоммерческое акционерное общество «Холдинг «Кәсіпқор»**

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
для проведения текущего и итогового контроля**

**Специальность: 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»  
(по видам)**

**Квалификации:** Специалист по переработке  
сельскохозяйственных животных

Изготовитель мясных полуфабрикатов

Техник-технолог

Младший инженер-технолог

**Астана – 2016**

## **РАЗРАБОТАНО**

- Ян Бах - международный эксперт DREBERIS (Германия)
- Чоманов Уришбай – заведующий отделом «Технология переработки и хранения сельскохозяйственной продукции», академик НАН РК, профессор, доктор технических наук
- Жумалиева Торгын Меліскызы – старший научный сотрудник лаборатории «Технология переработки и хранения продуктов животноводства», магистр технических наук.
- Тастанбекова Зульфира Женисовна - преподаватель специальных дисциплин по специальности «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)» г.Алматы АО АТУ «Технологическо-экономический колледж»
- Хасенова Шолпан Кожагуловна - преподаватель специальных дисциплин по специальности «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)», магистр сельскохозяйственных наук г.Алматы АО АТУ «Технологическо-экономический колледж»
- Тукбаева Дана Касенкановна - преподаватель специальных дисциплин по специальности «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)» КГУ «Карагандинский индустриально-технологический колледж»
- Скачкова Людмила Анатольевна - преподаватель специальных дисциплин по специальности «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)» КГУ «Карагандинский индустриально-технологический колледж».

**ВНЕСЕНО** Некоммерческое акционерное общество «Холдинг «Кәсіпқор»

## **РАССМОТРЕНО, СОГЛАСОВАНО И РЕКОМЕНДОВАНО**

На заседании Республиканского учебно-методического совета по вопросам технического и профессионального образования МОН РК

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 года

Настоящие контрольно-измерительные материалы для проведения текущего и итогового контроля не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены в качестве официального издания на территории Республики Казахстан без разрешения Министерства образования и науки Республики Казахстан.

## ВВЕДЕНИЕ

Одним из наиболее эффективных современных методов оценки знаний выпускников является тестирование.

Тестовые задания – стандартизированные измерительные методы оценки образовательных достижений (а также компетенций, способностей, черт личности и т.п.). Тестовые задания отличаются от нестандартизированных методов тем, что все испытуемые (экзаменуемые) оказываются в строго идентичных условиях по формату и содержанию предъявляемых заданий, процедуре проведения и автоматизированной обработке результатов с количественным их отображением в виде тестовых баллов.

Основная цель тестирования – это определение качества подготовки выпускников, поэтому все тестовые задания связаны с целью образовательной программы.

Преимуществами тестирования являются:

- оперативность, быстрота оценки
- простота и доступность
- удобство для компьютерной обработки, использования статистических методов и результатов анализа.

На выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у обучающихся должно уходить не более 2-5 минут.

Тестовые задания включают основные темы изучаемых базовых/обще- профессиональных/специальных и профессиональных модулей, и имеют три уровня сложности (1-минимальный: опознание информации, 2-средний: воспроизведение ранее усвоенной информации, 3-сложный: самостоятельно воспроизводить и преобразовывать усвоенную информацию (решение задач, составление схем и т.д.).

### Рекомендуемая критерии оценки

Результат	Качество	Оценка	
100 % - 90%	Отлично	Зачтено/сдал	5
89% - 79%	Хорошо		4
78 % - 65%	Удовлетворительно		3
менее 65 %	Неудовлетворительно	Незачтено/ требуется пересдача	2

## Тестовые задания по специальности

### 1. Дайте определение термину «мясо»:

- a) это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них\*
- b) это мышечная ткань без костей
- c) это мышечная и жировая ткань с костями
- d) это соединительная и мышечная ткань с костями.

### 2. Какой наиболее точный метод определения видовой принадлежности мяса?

- a) качественная реакция на гликоген
- b) определение температуры плавления, застывания и коэффициент преломления в жире
- c) реакция преципитации
- d) по отличительным признакам размеров и конфигурации костной ткани животных.

### 3. Лучше усваиваются жиры:

- a) температура плавления которых ниже температуры тела
- b) температура плавления которых выше температуры тела
- c) температура плавления которых равна температуре тела
- d) всех перечисленных

### 4. Каковы признаки экссудативного мяса?:

- a) старое, жесткое, коричневое
- b) темное, твердое, сухое
- c) бледное, мягкое, водянистое
- d) серо-розовое, эластичное, сочное.

### 5. Как называется главный углевод мышечной ткани?:

- a) сахароза
- b) глюкоза
- c) мальтоза
- d) гликоген

### 6. Тканевые липазы в послеубойный период начинают проявлять большую активность при температурах ...:

- a) выше 0° С
- b) выше 15° С
- c) выше 30° С
- d) выше 40° С.

### 7. Какая температура окружающей среды является оптимальной для созревания мяса?:

- a) – 100 °С
- b) 8...100°С
- c) 200°С

d) 0 ... +20 °C

**8. При созревании мяса после убоя в течение 3 суток кислотность повышается?:**

- a) да
- b) нет
- c) сначала повышается, а затем снижается
- d) сначала снижается, а затем повышается

**9. Степень ненасыщенности жира определяют ...:**

- a) радоновым числом
- b) кислотным числом
- c) йодным числом
- d) перекисным числом.

**10. Что превалирует в химическом составе пищевых технологических добавок каррагинанов?:**

- a) углеводы
- b) белок
- c) влага
- d) липиды.

**11. Степень прокопченности характеризуется ...:**

- a) йодным числом
- b) фенольным числом
- c) перекисным числом
- d) формальдегидным числом.

**12. При посоле какого вида колбас вносят большее количество поваренной соли по рецептуре:**

- a) вареных
- b) сырокопченых и сыровяленых
- c) в/копченых сосисок и сарделек
- d) кровяных
- d) п/копченых сосисок и сарделек

**13. Диффузия – это:**

- a) поверхностное натяжение
- b) перенос кислорода клетками крови
- c) перемещение растворов в продукте
- d) процесс выравнивания концентрации в среде.

**14. Сколько растворяется в 100 частях воды при температуре 20°C частей поваренной соли (насыщенный раствор):**

- a) 50
- b) 36
- c) 80
- d) 20

**15. Нитрит натрия применяют в качестве раствора какой концентрации:**

- a) 5,0%
- b) 6,0%
- c) 2,0%
- d) 1,8 и 2,5%

**16. Каковы лучшие значения pH среды для образования NO-Mb в мышечной ткани (посол в рассоле):**

- a) 5,0-5,5
- b) 4,5-5,0
- c) 6,0-6,5
- d) 8,5-9,5.

**17. Каковы признаки экссудативного мяса?:**

- a) старое, жесткое, коричневое
- b) темное, твердое, сухое
- c) бледное, мягкое, водянистое
- d) серо-розовое, эластичное, сочное.

**18. Каковы признаки мяса с синдромом DFD?**

- a) очень старое, жесткое, коричневое
- b) темное, твердое, сухое
- c) бледное, мягкое, водянистое
- d) серо-розовое, эластичное, сочное.

**19. Какой должна быть остаточная доля содержания мякотной части на костях:**

- a) не более 10%
- b) не более 8%\*
- c) не более 5%
- d) не более 15%

**20. Самое большое содержание влаги в:**

- a) фаршированных колбасах
- b) варено-копченых?
- c) вареных
- d) в п/копченых.

**21. При обработке мясного сырья на куттере в первую очередь загружают в чашу:**

- a) полужирную свинину
- b) шпик
- c) говядину
- d) конину

**22. Фосфаты при куттировании добавляют в куттер:**

- a) в начальной стадии перемешивания и измельчения
- b) на последней стадии куттирования

- с) они уже добавлены при посоле мяса и его созревании
- д) не добавляют

**23. При обработке фарша (перемешивании, измельчении) на сырокопченые и сыровяленые колбасы:**

- а) добавляют в фарш воду
- б) добавляют 10-15% снега
- с) воду не добавляют
- д) добавляют 10-15% чешуйчатого льда

**24. В каких случаях при приготовлении колбасных изделий в рецептуре используется хлорид кальция:**

- а) если нужно заменить хлорид натрия
- б) если в рецептуре используются растительные белковые компоненты
- с) если в рецептуре используется плазма крови или цельная кровь
- д) если используется в рецептуре казеинат натрия.

**25. Штриковка – это:**

- а) вязка батонов колбас перевязочными материалами
- б) прокалывание батонов
- с) клипсование батонов клипсами
- д) всех перечисленных

**26. Операция осадки фарша в батонах не проводится для:**

- а) вареных колбас
- б) ливерных колбас
- с) сырокопченых колбас
- д) мясных хлебов

**27. Обжарка колбасных изделий проводится до температуры в центре батона:**

- а) до 50°C\*
- б) от 70 до 110°C
- с) до 70°C
- д) до 90°C.

**28. Варка всех видов изделий из мяса (колбасных изделий) проводится до температуры в центре батона:**

- а) 90±2°C
- б) 65±2°C
- с) 70±2°C
- д) 100±2°C.

**29. В каких видах колбасных изделий нормы энергетической ценности в ккал на единицу продукции наивысшие:**

- а) в сосисках и сардельках
- б) в варено-копченых
- с) в полукопченых

d) в сырокопченых

**30. У какого белка мяса самая высокая температура денатурации:**

- a) у миозина
- b) у глобулина
- c) у эластина
- d) у коллагена

**31. При созревании мяса после убоя в течение 3 суток кислотность повышается:**

- a) да
- b) нет
- c) сначала повышается
- d) затем снижается

**32. Добавляют ли воду, снег или чешуйчатый лед при составлении фарша**

сырокопченых колбас:

- a) да
- b) нет
- c) добавляют не более 5% от массы
- d) добавляют при созревании фарша.

**33. Как изготавливают фарш для ливерных колбас?:**

- a) холодным или горячим способом
- b) только холодным
- c) только горячим
- d) охлажденном

**34. Термическая обработка мясных хлебов (колбасного хлеба) это:**

- a) варка
- b) обжарка и варка
- c) запекание
- d) сушке

**35. К чему приводит неправильная регулировка ножевого вала куттера по допускам и зазорам, по затяжке ножей:**

- a) к перегреву фарша
- b) к длительности куттерования
- c) к поломке агрегата
- d) к понижению затрат энергии

**36. Мясные полуфабрикаты - это .....**

a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса



d) процесс обработки продуктов

**37. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...**

a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени

b) натуральные, мясной фарш, пельмени

c) котлеты, пельмени, мясной фарш

d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

**38. Основным сырьем для полуфабрикатов является:**

a) телятина, свинина 1-4 категорий

b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

**39. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает...**

a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

**40. Разделкой мяса называют операции по ...**

a) разделению туши на семь частей

b) разделению туши на две части

c) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

d) разделению туши на три части

**41. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют**

a) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части

c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

**42. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...**

a) безкостные

b) мясокостные

c) костные

d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

**43. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют**

a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

- b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- c) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

**44.Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?**

- a) мясо размороженное
- b) мясо птицы
- c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- d) мясо, замороженное более одного раза

**45.Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов**

- a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- b)крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массажу в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
- c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

**46.Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**47.Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**48.Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, ло-

паточная часть, корейка

d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**49.Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...**

a) 12 ч.

b) 24 ч.

c) 72 ч.

d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**50.Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...**

a) 12 0С.

b) 10 0С

c) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.

d) 16 0С

**51.Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...**

a) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

b) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покрочки от говядины I категории)

c) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

d) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

**52.Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**

a) 12 ч.

b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**53.Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...**

a) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покрочки от говядины I категории)

b) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

с) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

d) из мяса птицы

**54. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...**

a) в пределах 0-8 0С

b) 10 0С

c) 12 0С

d) 16 0С

**55. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**

a) 12 ч.

b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**56. Технологическая схема производства фасованного мяса**

a) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

b) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

c) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

d) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

**57. Технологическая схема производства ливерной колбасы**

a) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

b) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка

c) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

d) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

**58. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?**

a) парном, охлажденном, размороженном или соленом

b) мороженом, охлажденном

c) парном

d) размороженном

**59. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?**

a) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности

- b) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности
- c) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- d) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

**60. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?**

- a) для придания фаршу нежной консистенции
- b) для повышения пищевой ценности
- c) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- d) для уплотнения фарша

**61. Температура охлажденных ливерных колбас, 0С?**

- a) 2 0С
- b) 4 0С
- c) 6 0С
- d) 8 0С

**62. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?**

- a) 48 час
- b) 8 час
- c) при температуре 6 0С 12 час
- d) при температуре 12 0С 24 час

**63. Технологическая схема производства паштетов**

- a) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка
- b) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- c) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- d) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

**64. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их**

- a) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- b) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- c) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- d) 2- передняя и задняя часть

**65. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части**

- a) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- b) 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб
- c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

d) 2 - передняя и задняя часть

**66. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их**

a) 2 - передняя и задняя часть

b) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

d) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

**67. На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?**

a) 2 - передняя и задняя часть

b) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

d) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

**68. Что такое обвалка отрубов?**

a) Д+С

b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

c) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов

d) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

**69. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?**

a) до 10 %

b) 15 %

c) до 8 %

d) 5 %

**70. Что такое жиловка мяса?**

a) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков

b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

c) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

d) С+Б

**71. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?**

a) 15 - 20 час

b) 24-30 час и зависит от массы полутуш



- c) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
- d) 30 - 35 час

**72.Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?**

- a) 20 час
- b) 10 час
- c) 30 час
- d) 40 час

**73.В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:**

- a)сырокопченые и варено-копченые
- b)сыровяленые
- c) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
- d) вареные и полукопченые

**74.В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?**

- a) парном
- b) охлажденном, замороженном
- c) парном, охлажденном и размороженном
- d) размороженном

**75.Основными общими процессами производства колбас являются:**

- a) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- b) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- c) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
- d) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

**76.Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?**

- a) баранину
- b) говядину в/с, свинину нежирную
- c) свинину любой упитанности
- d) говядину 2-й категории, свинину

**77.Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?**

- a) охлажденное
- b) замороженное
- c) парное мясо
- d) размороженное

**78.Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?**

- a) недавно размороженное
- b) свежее мясо
- c) парное мясо
- d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

**79.При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?**

- a) свежего мяса
- b) охлажденного мяса
- c) размороженного
- d) парного мяса

**80.Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?**

- a) свежее мясо
- b) недавно размороженное
- c) парное мясо
- d) мясо, замораживаемое дважды

**81.Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?**

- a) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
- b) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
- c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
- d) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

**82.Технологическая схема производства вареных колбас?**

- a) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
- b) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
- c) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
- d) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

**83.Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?**

- a) 36 час



- b) 48-72 час
- c) 24 – 48 час
- d) 12 час

**84.Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?**

- a) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
- b) смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
- c) измельчения мяса, выдержки, посолом
- d) посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения

**85.Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?**

- a) 0,5-1,5 % к массе мяса
- b) 3-3,5 % к массе мяса
- c) 2-2,5 % к массе мяса
- d) 4 % к массе мяса

**86.Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?**

- a) 0,5-1,5 % к массе мяса
- b) 3-3,5 % к массе мяса
- c) 2-2,5 % к массе мяса
- d) 4 % к массе мяса

**87.Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?**

- a) улучшается консистенция
- b) сокращается продолжительность выдержки мяса
- c) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- d) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, скоторыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

**88.Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2..3 мм (при введении посолочных веществ в виде растворов)составляет ..., час?**

- a) 4 ч
- b) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
- c) не более 15 ч
- d) 2 ч

**89.Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 0С составляет ..., час?**

- a) до 24 ч
- b) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
- c) не более 15 ч
- d) 10 ч

**90. При выработке, каких колбас используют длительный посол?**

- a) вареных колбасных изделий
- b) полукопченых колбасных изделий
- c) копчено-соленых (соленых) изделий
- d) сыровяленых

**91. При выработке, каких колбас используют кратковременный посол?**

- a) вареных колбасных изделий
- b) полукопченых колбасных изделий
- c) копчено-соленых (соленых) изделий
- d) сыровяленых

**92. Длительность процесса посола зависит от ....**

- a) составления фарша
- b) количества введения посолочных веществ в виде растворов
- c) степени измельчения и температуры
- d) консистенции фарша

**93. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?**

- a) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
- b) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
- c) приводит к повышению концентрации соли в продукте
- d) улучшается консистенция

**94. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?**

- a) 5 мг на 50 г сырья
- b) 10 мг на 100 г сырья
- c) 15 мг на 50 г сырья
- d) 20 мг на 100 г сырья

**95. Какие колбасы подвергаются варке?**

- a) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
- b) копченые и вареные
- c) все колбасные изделия
- d) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

**96. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)?**

- a) 10-35 кг
- b) 10-15 кг
- c) 5-10 кг
- d) 25 кг

**97. На сколько процентов рекомендуется уменьшать количество воды (бульона), добавляемое в фарш при выработке колбасных изделий во**

**избежание бульонных отеков от установленной нормы?**

- a) 2 %
- b) 6 %
- c) 5-10 %
- d) 8-10 %

**98.Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?**

- a) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батониров вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
- b) для улучшения консистенции, т.к. объем батониров сильно уменьшается во время варки
- c) для улучшения обжарки, варки, консистенции
- d) для улучшения варки и цвета колбас

**99.Для чего колбасные батониров с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами, т.е. подвергают обжарке?**

- a) для устойчивости к действию микроорганизмов]
- b) придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки
- c) для увеличения сроков хранения и повышения стойкости их окраски
- d) А+Б

**100.В чем преимущество копильных препаратов по сравнению с копчением дымом?**

- a) не происходит деформации колбас
- b) не происходит усушки колбас
- c) улучшается окраска колбас
- d) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

**101.При производстве фаршевых (эмульгированных) мясopодуKтов количество применяемого копильного препарата составляет ...%**

- a) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батониров) до тепловой обработки
- b) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батониров) до тепловой обработки
- c) 1 % к массе сырья (батониров) до тепловой обработки
- d) 2 % к массе сырья (батониров) до тепловой обработки

**102.При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?**

- a) 45 – 65 0C, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- b) 70 – 110 0C, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- c) 80 - 120 0C, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

d) 65 – 120 0С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

**103. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать ..., 0С**

- a) 20 -25 0С
- b) 35 – 40 0С
- c) 40 – 45 0С
- d) 45 - 65 0С

**104. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для мясосопродуктов в широкой оболочке должна достигать ..., 0С**

- a) 20 -25 0С
- b) 30– 35 0С
- c) 40 – 45 0С
- d) 50 - 65 0С

**105. Что может произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий?**

- a) С+Д
- b) подсушка оболочки
- c) запекание и потемнение нижних концов батонов
- d) закисание фарша

**106. Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?**

- a) может произойти разрыв оболочки
- b) закисание фарша
- c) запекание и потемнение нижних концов батонов
- d) Б+С

**107. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?**

- a) 70 – 80 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С
- b) 60 – 70 0С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 0С
- c) 50 – 60 0С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 0С
- d) 40 – 50 0С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С

**108. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?**

- a) 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- b) от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- c) 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- d) 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

**109. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?**

- a) сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика
- b) улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного

фарша связывать воду

с) вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода

д) повышается влагосвязывающая способность мяса

**110. До какой температуры необходимо охладить шпик, чтобы избежать деформации шпика?**

а) 3 0С

б) – 2 0

с) 5 0С

д) примерно 1 0С

**111. При сильном сморщивании оболочки батониров необходимо:**

а) изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша

б) изменить в рецептуре содержание соли и нитрита

с) изменить в рецептуре содержание воды и нитрита

д) изменить в рецептуре содержание жира

**112. Что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?**

а) прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас

б) проводят вакуумирование фарша

с) бракуют

д) А+Б

**113. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?**

а) копченые

б) сырокопченые

с) полукопченые

д) варено-копченые

**114. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют ....**

а) жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин

б) сливочное масло, маргарин, растительное масло

с) хребтовый, боковой шпик

д) шпик, снятый в области пашины

**115. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?**

а) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).

б) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани

- c) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий
- d) бараний шпик

**116. Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов?**

- a) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий
- b) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
- c) жир-сырец
- d) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с груденок, имеет прослойки мышечной ткани

**117. Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?**

- a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
- b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с груденок, имеющий прослойки мышечной ткани
- c) свиной
- d) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

**118. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют ....**

- a) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных
- b) кровяные сыворотку и плазму
- c) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
- d) А+Б

**119. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пиррофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пиррофосфат) в колбасном производстве?**

- a) 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)
- b) 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).
- c) 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)
- d) 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)

**120. Для чего применяют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пиррофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пиррофосфат) в колбасном производстве при изготовлении вареных колбас – сосисок, сарделек и мясных хлебов?**

- a) обеспечивают стойкость жировых эмульсий, что профилактирует образование бульонных жировых отеков при варке колбас, тормозят окислительные процессы в жире, улучшают структуру фарша
- b) для улучшения консистенции продукта
- c) способствуют набуханию мышечных белков, влагоудерживанию при варке, увеличению сочности и выхода вареных колбасных изделий

d) A+C

**121. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве ?**

- a) 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)
- b) 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)
- c) 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)
- d) 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)

**122. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?**

- a) парное, размороженное
- b) свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
- c) охлажденное, размороженное
- d) парное

**123. Что происходит в процессе осадки батонов сырокопченых колбас?**

- a) подсушивание оболочки, созревание фарша, его уплотнение и фиксация окраски
- b) созревание мяса, сохраняется структура клеток, что способствует более интенсивному влагообмену
- c) постепенное обезвоживание фарша, некоторое снижение величины рН, понижение показателей липкости, влагоудерживающей способности, происходит гидролитический распад белков с увеличением количества свободных аминокислот и полипептидов
- d) A+C

**124. Что такое осадка колбас?**

- a) уплотнение и фиксация окраски
- b) выдержка нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
- c) наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
- d) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

**125. Для каких колбас проводят кратковременную осадку?**

- a) С+Д
- b) сырокопченых 7-10 сут
- c) вареных 2- 3 ч
- d) полукопченых до 6 ч

**126. Для каких колбас проводят длительную осадку?**

- a) С+Д
- b) сырокопченых
- c) вареных
- d) полукопченых

**127. В каких целях проводится кратковременная осадка?**

- a) повышения товарного вида и сроков хранения



- b) уничтожения микроорганизмов
- c) улучшения структуры колбас
- d) завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки

**128. Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?**

- a) посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- b) заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- c) составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- d) составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы

**129. Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?**

- a) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения
- b) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4 0С в течение 14 – 28 ч в зависимости от степени измельчения
- c) перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4 – 80С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
- d) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения

**130. Технологическая схема производства полукопченых колбас**

- a) приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка
- b) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание
- c) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки копчение, сушка
- d) приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

**131. Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?**

- a) для улучшения варки, копчения и цвета колбас
- b) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
- c) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке



изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов

d) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки

**132.Сроки хранения полукопченых и варено-копченых колбас?**

- a) 1 мес
- b) 2-3 сут
- c) до 10 сут
- d) 15 сут

**133.Сроки хранения сырокопченых колбас?**

- a) 1 мес
- b) 2-3 сут
- c) до 10 сут
- d) 15 сут

**134.Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?**

- a) для увеличения сроков хранения
- b) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества
- c) для сохранения стойкой окраски
- d) А+Д

**135.Какое количество бактериальных препаратов, содержащих специальные штаммы микроорганизмов ПБ-СК (сухой) и АЦИД-СК (сухой и замороженный) используют для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?**

- a) 25-100 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- b) 25-50 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- c) 250-300 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- d) 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

**136.Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет ..., сут?**

- a) 2-3 сут
- b) 25-30 сут
- c) 3-5 сут
- d) 10-15 сут

**137.Длительность сушки для варено-копченых колбас составляет ..., сут?**

- a) 2-3 сут
- b) 25-30 сут
- c) 3-5 сут
- d) 10-15 сут

**138.Длительность сушки для полукопченых колбас составляет ..., сут?**

- a) 2-3 сут
- b) 25-30 сут
- c) 3-5 сут
- d) 10-15 сут

**139.Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?**

- a) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- b) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- c) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- d) жилровка мяса, измельчение, посол фарша

**140.Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %**

- a) 2-3
- b) 1-2,2 % в зависимости от вида
- c) 3-3,5 в зависимости от вида
- d) 2-2,5

**141.Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %**

- a) 3-3,5
- b) 2-2,5
- c) 1-2,2
- d) 2-3

**142.Максимальное содержание нитрита в консервах не более ..., %**

- a) 0,1 %
- b) 0,3 %
- c) 0,02 %
- d) 0,05 %

**143.Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?**

- a) 200 мг
- b) 350 мг
- c) 100 мг
- d) не более 250 мг

**144.Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:**

- a) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
- b) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто

достандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

с) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

д) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

**145. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?**

а) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном

б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном

с) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)

д) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

**146. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?**

а) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном

б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном

с) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

д) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

**147. Сроки хранения мясных консервов?**

а) 5 лет

б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары

с) 2 года в зависимости от вида консервов и тары

д) 1 год

**148. Оптимальный режим хранения мясных консервов, 0С?**

а) 10 0С

б) 5-8 0С, влажность не выше 75 %

с) 1-5 0С, влажность не выше 75 %

д) 0 0С

## **Проектирование производственных цехов предприятий мясной отрасли**

**149. Производственно и административно обособленная часть предприятия, в которой изготавливается продукция или выполняется определенная стадия производственного процесса – это:**

- a) цех;
- b) участок;
- c) линия;
- d) рабочее место.

**150. Часть цеха, где выполняется определенная стадия производственного процесса, вырабатывается конкретный вид готовой продукции, либо его часть – это:**

- a) рабочее место;
- b) участок;
- c) линия;
- d) производственный участок.

**151. Зона трудовой деятельности рабочего, оснащенная всеми материально-техническими средствами, для выполнения определенной работы – это:**

- a) рабочее место;
- b) участок;
- c) линия;
- d) производственный участок.

**152. Совокупность взаимосвязанных действий по превращению сырья и материалов в готовый продукт – это:**

- a) операция;
- b) производственный процесс;
- c) цикл;
- d) серия.

**153. Календарное время, в течение которого последовательно осуществляются все операции, начиная с подачи сырья на первую операцию по переработки до полного изготовления продукции и передачи на склад, называется:**

- a) производственным циклом;
- b) рабочим временем;
- c) длительностью;
- d) вариант а и б.

**154. Ограниченная номенклатура изделий выпускаемая партиями или сериями, партия может периодически повторяться или быть разовой, в зависимости от количества и продолжительности выпуска одного и того же вида продукции – это:**

- a) серийное производство;
- b) единичное производство;
- c) массовое производство;

d) ограниченное производство.

**155. Обеспечение соответствия производительности оборудования по выпуску продукции внутри цеха и между смежными цехами и участками – это:**

- a) принцип прямоточности;
- b) принцип пропорциональности;
- c) непрерывность;
- d) вариант а и б.

**156. Обеспечение такого расположения оборудования и рабочих мест по ходу технологического процесса, чтобы перемещение предметов труда осуществлялось кратчайшим путем – это:**

- a) прямоточность;
- b) непрерывность;
- c) параллельность;
- d) технологичность.

**157. При размещении предприятий мясной отрасли определяющим фактором является:**

- a) численность и структура городского населения;
- b) наличие сырьевых ресурсов;
- c) наличие нормативно-технической документации;
- d) вариант а и б.

**158. Выбор варианта технологии может заключаться:**

- a) в выборе одного из известных способов выработки продукта с применением различных технологических операций на одинаковом оборудовании;
- b) в выборе одной из известных систем машин или различного технологического оборудования при одной и той же технологии производства продукта;
- c) в выборе одной из известных систем машин или различного технологического оборудования при одной и той же технологии производства продукта, в выборе одного из известных способов выработки продукта с применением различных технологических операций на одинаковом оборудовании.
- d) все варианты.

**159. Для определения последовательности технологических операций переработки сырья в соответствии с технологическими инструкциями разрабатывается:**

- a) схема технологического направления переработки мяса;
- b) аппаратурно-технологическая схема;
- c) схема водоснабжения
- d) вариант а и б.

**160. На технологических схемах изображается:**

- a) все оборудование, располагаемое в технологической последовательности слева направо и сверху вниз с учетом этажности;
- b) все оборудование, располагаемое в технологической последовательности слева направо и сверху вниз без учета этажности;

- c) коммуникационная сеть;
- d) все варианты.

**161. Если на технологических схемах необходимо изобразить очень большое или малогабаритное по сравнению с другим оборудованием, следует:**

- a) отступать от выбранного масштаба;
- b) соблюдать масштаб;
- c) не изображать вообще;
- d) все варианты.

**162. Стрелками на технологических схемах показывают:**

- a) потоки объектов производства, а также вспомогательных материалов;
- b) точки контроля;
- c) пути реализации;
- d) вариант а и в.

**163. Повторение одной и той же позиции на различном оборудовании, если оно приведено на другом чертеже данного объекта:**

- a) допускается;
- b) запрещается;
- c) по усмотрению руководителя;
- d) допускается, если в одном цехе.

**164. Движение основных продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции) на протяжении всей схемы показывают:**

- a) штрих-пунктирной утолщенной линией (2–2,5 мм);
- b) сплошной утолщенной линией (2–2,5 мм);
- c) сплошной линией (1,5–2 мм);
- d) штрих-пунктирной утолщенной линией (1–2,5 мм)

**165. При соединении трубопроводов, место соединения указывают:**

- a) точкой;
- b) прерывают линию;
- c) осью.
- d) вариант а и б.

**166. На чертеже схемы в правой части приводится:**

- a) технические характеристики изображенного оборудования;
- b) точки теххимического контроля;
- c) экспликация оборудования.
- d) вариант а и б.

**167. Для увязки во времени работы в течение суток (смены) отдельных машин и аппаратов при выработке различных продуктов выполняют:**

- a) график технологических процессов;
- b) график работы оборудования;
- c) график сменности;
- d) график процессов.

**168.График технологических процессов составляют:**

- a) на 12 часов с 0 часа до 12 часа;
- b) на сутки с 0 часа до 24 часа;
- c) на 2 суток с 0 часа до 48 часа;
- d)на 1 час с 0 часа до 48 часов.

**169.Часы работы предприятия на графике изображают в масштабе:**

- a) 1 час – 2 сантиметра;
- b) 1 час – 1 см;
- c) 1 час – 4 см.
- d) 1 час – 4,5 см.

**170.Расчет ведущего технологического оборудования, обуславливающего максимальный выпуск продукции, проводят:**

- a) по нормам производительности оборудования;
- b) по количеству сырья, идущего на выработку;
- c) по количеству полученной продукции.
- d) по весу полученной продукции

**171.Полезная работа за расчетный период времени при вычете технически необходимого времени на сборку, разборку, пуск, остановку и мойку:**

- a) производительность машин и аппаратов;
- b) производительность труда.
- c) производительность линии и рабочей силы
- d)вариант а и б

**172.Транспортеры подбирают по:**

- a) грузоподъемности;
- b) производительности;
- c) сменности работы;
- d)вариант а и б.

**173.Технологическое время работы оборудования рассчитывается с учетом:**

- a) технической производительности оборудования, массы продукта, вырабатываемого в час или массы сырья, перерабатываемого в смену;
- b) технической производительности оборудования;
- c) массы вырабатываемого продукта;
- d) вариант а и б.

**174.Расчет площадей по принципу «сверху вниз» - это:**

- a) площади более низкого порядка определяются путем умножения площадей более высокого порядка на определенные коэффициенты;
- b) площади более высокого порядка определяются путем умножения площадей более низкого порядка на определенные коэффициенты.
- c) площади более верхних этажей определяются путем умножения площадей нижних этажей на определенные коэффициенты.
- d) все варианты неправильные



**175.Компоновка предполагает:**

- a)рациональное размещение производственных цехов, подсобных, складских и вспомогательных помещений в главном корпусе мясоперерабатывающего предприятия;
- b)рациональное размещение производственных цехов, подсобных, складских и вспомогательных помещений на всей территории предприятия;
- c)размещение подсобных, складских и вспомогательных помещений в главном корпусе мясоперерабатывающего предприятия.
- d) все варианты правильные

**176.План производственного корпуса, на котором указаны основные, подсобные, складские и вспомогательные помещения, с расстановкой технологического оборудования и транспортных средств выполняются в масштабе:**

- a) 1:500;
- b) 1: 150;
- c) 1:100.
- d) 1:200

**177.Высоту цехов принимают кратной:**

- a) 1,4;
- b) 1,2;
- c) 2;
- d)4;

**178.Цеха и склады с близкими температурными режимами следует располагать:**

- a) по возможности рядом;
- b)удаленными друг от друга;
- c) не имеет значения.
- d)вариант а и б.

**179.Для удобства механизации погрузочно-разгрузочных работ уровень пола, там где необходимо, можно проектировать на отметке:**

- a)  $\pm 1,4$  м;
- b)  $\pm 1,2$  м;
- c)  $\pm 1,5$  м.
- d)  $\pm 1$  м

**180.При расстановке оборудования проходы между машинами и стенами принимают равными:**

- a) не менее 1 м;
- b) не менее 0,5 м;
- c) не менее 0,7 м.
- d) не менее 0,8 м

**181.Для обслуживания аппаратов перед каждым из них со стороны органов управления проектируют рабочие площадки по всей длине машины шириной:**



- a) от 2 до 3 м;
- b) от 1 до 2 м;
- c) от 0,5 до 1 м.
- d) от 1,5 до 3 м.

**182.Административно-бытовой корпус проектируют размерами:**

- a) 36x12 или 48x12 м;
- b) 36x12 или 24x12 м;
- c) 36x36 или 24x12 м.
- d) 36x12 или 36x12 м.

**183.Высоту административно-бытовых помещений принимают:**

- a) 2,8м;
- b) 4,2 м;
- c) 3,3 м.
- d) 1,2 м

**184.Толщина линий стен и перегородок на чертежах планов и разрезов принимается:**

- a) 0,6...0,7 мм;
- b) 0,3...0,4 мм;
- c) 0,2...0,3 мм.
- d) 0,1...0,5 мм

**185.Расстояние от контура чертежа до первой размерной линии рекомендуется принимать:**

- a) не менее 12 мм;
- b) не менее 10 мм;
- c) не более 8 мм.
- d) не менее 6 мм

**186.Производственно и административно обособленная часть предприятия, в которой изготавливается продукция или выполняется определенная стадия производственного процесса это:**

- a) цех;
- b) участок;
- c) рабочие места.
- d) производственный участок

**187.Совокупность взаимосвязанных действий по превращению сырья и материалов в готовый продукт это:**

- a) производственный процесс;
- b) производственная операция.
- c) единичное производство
- d) линейное производство

**188.Выберите тип основного производства, при котором в течении длительного периода и в большом количестве изготавливается однородная продукция:**

- a) массовое производство;
- b) серийное производство;
- c) единичное производство.
- d) линейное производство

**189. Принцип организации производства, при котором обеспечивается такое расположение оборудования и рабочих мест по ходу технологического процесса, чтобы перемещение предметов труда осуществлялось кратчайшим путем это:**

- a) прямоточность;
- b) параллельность;
- c) непрерывность.
- b) основные производственные фонды предприятия
- d) вариант а и б.

**190. Какой метод основан на подетальном расчете расхода материалов по чертежам и в целом по технологической документации:**

- a) графо-аналитический метод;
- b) расчетный метод.
- c) аналитический метод
- d) вариант а и б.

**191. Пол экспедиции при ручном отпуске упакованной продукции должен находиться на отметке:**

- a) 0,5 м от планировочной;
- b) 0,12 м от планировочной;
- c) 0,65 м от планировочной.
- d) 0,1 м от планировочной

### **Технология производства мяса и мясной продукции**

**192. Из каких тканей состоит мясо:**

- a) мышечной, жировой, соединительной;
- b) мышечной, соединительной, костной;
- c) мышечной, жировой, костной
- d) нет правильных вариантов.

**193. Какие требования предъявляют к мясу:**

- a) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- b) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- c) мясо должно быть от здорового скота
- d) мясо должно быть охлажденным

**194. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает**

- a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

**195.Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:**

- a) парное;
- b) охлажденное;
- c) остывшее
- d) замороженное

**196.Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:**

- a) 0 °С;
- b) 4 °С
- c) не выше-6 °С
- d) нет правильных вариантов

**197.Какие субпродукты относятся к первой категории:**

- a) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;
- b) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
- c) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги
- d) язык, сердце, мозги

**198.На какие части разделяют говяжьих полутуши перед обвалкой:**

- a) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- b) лопаточную, переднюю, поясничную
- c) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;
- d) все варианты неправильные

**199. Что такое жиловка и сортировка мяса:**

- a) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- b) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- c) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта
- d) отделение мяса и костей от шкуры

**200.Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:**

- a) для варки бульонов;
- b) получения желатина;
- c) вываривания жира
- d) все варианты неправильные

**201.Какие ткани мяса являются основными:**

- a) мышечная, жировая и костная;
- b) мышечная, жировая и соединительная;
- c) мышечная, жировая и нервная

d) мышечная и костная

**202. Укажите цель дефростации:**

a) удобство приготовления полуфабрикатов;

b) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

c) обеззараживание поверхности мяса.

d) улучшение санитарного состояния

**203. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:**

a) МС-12-15;

b) МС-19-1400;

c) МРМ-15

d) МС -10

**204. Мясные полуфабрикаты - это .....**

a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

d) процесс обработки продуктов

**205. Что является рабочим органом фаршемешалки:**

a) рабочий вал с лопастями;

b) подрезная решетка;

c) шнек

d) рычаг

**206. Что произойдет при перегрузке мясорубки:**

a) понизится производительность труда;

b) ухудшится качество продукции;

c) изнасятся рабочие органы

d) увеличится производительность

**207. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:**

a) остывшие, охлажденные замороженные

b) парные, охлажденные, замороженные

c) охлажденные замороженные

d) замороженные

**208. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:**

a) остывшие, замороженные

b) в пере, замороженная

c) охлажденные замороженные

d) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника

**209. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых по-**

**трошенных кур, II категории упитанности:**

- a) ЦБЕ 2
- b) КЕ 2
- c) КР 2
- d) КР-12

**210. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:**

- a) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- b) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %
- c) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше
- d) высокая скороспелость, плодовитость

**211. Как правильно размораживать птицу:**

- a) в холодной воде;
- b) на воздухе;
- c) в горячей воде
- d) на воздухе и в холодной воде

**212. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:**

- a) МРМ-15;
- b) МС-2-150;
- c) МС 19-1400.
- d) МС-14

**213. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:**

- a) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
- b) разрушение волокон соединительной ткани;
- c) рыхление поверхности порционных кусков мяса
- d) облегчение отделения костей

**214. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:**

- a) понизится производительность труда;
- b) ухудшится качество продукции;
- c) изнасятся преждевременно рабочие органы
- d) увеличится производительность

**215. Укажите функции фаршемешалки:**

- a) приготовление котлетной массы;
- b) обогащение массы кислородом воздуха;
- c) перемешивание и приготовление котлетной массы.
- d) измельчение сырья

**216. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:**

- a) 40-60 с

- b) 5-10 мин;
- c) 3 мин
- d) 10 мин

**217. Цепь этого конвейера состоит из стандартных, попарно соединенных звеньев. Через определенные расстояния, кратные длине звена, к последним прикреплены толкающие рабочие органы в виде Г-образного двуплечего рычага. В каких конвейерах используются эти цепи?**

- a) фрикционный конвейер для поднятия консервных банок;
- b) конвейер обескровливания МРС;
- c) конвейер обескровливания свиней;
- d) конвейер обескровливания КРС.

**218. “В этом оборудовании рабочий орган представляет собой две ножевые рамки, снабженные ленточными ножами, совершающие возвратно-поступательное движение. Под ножевыми рамками устанавливается серповидный нож...”**

К какой из машин относится эта конструкция рабочего органа?

- a) машина для резки сыра;
- b) машина для распиловки кускового мяса;
- c) шпигорезка;
- d) салорезка

**219. Укажите, в какой из этих машин к конструкции шнека предъявляются следующие требования: “При малой длине шнека, и малом количестве витков на нем возникает значительный обратный поток сырья; при длинных шнеках с пятью-шестью витками обратные потоки в зоне подпрессовки значительно снижаются. Дальнейшее увеличение длины шнека стабилизирует производительность, но резко повышается расход электроэнергии”**

- a) Волчки для измельчения мяса;
- b) Котлетный автомат;
- c) Сепаратор;
- d) Дымогенератор.

**220. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?**

- a) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- b) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- c) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- d) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

**221. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %**

- a) 2-3
- b) 1-2,2 % в зависимости от вида
- c) 3-3,5 в зависимости от вида

d) 2-2,5

**222.Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %**

a) 3-3,5

b) 2-2,5

c) 1-2,2

d) 2-3

**223.Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?**

a) 200 мг

b) 350 мг

c) 100 мг

d) не более 250 мг

**224.Для каких колбас проводят кратковременную осадку?**

a) С+Д

b) сырокопченых 7-10 сут

c) вареных 2- 3 ч

d)полукопченых до 6 ч

**225.Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?**

a) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения

b) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 40С в течение 14 – 28 ч в зависимости от степени измельчения

c) перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4 – 80С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм

d) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения

**226.Сроки хранения сырокопченых колбас?**

a) 1 мес

b) 2-3 сут

c) до 10 сут

d) 15 сут

**227.Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?**

a) для увеличения сроков хранения

b) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества

c) для сохранения стойкой окраски



d) А+Д

**228. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?**

a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).

b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с груденок, имеющий прослойки мышечной ткани

c) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

d) бараний шпик

**229. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют ....**

a) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных

b) кровяные сыворотку и плазму

c) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.

d) А+Б

**230. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?**

a) парное, размороженное

b) свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное

c) охлажденное, размороженное

d) парное

**231. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве ?**

a) 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)

b) 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)

c) 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)

d) 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)

**232. Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?**

a) может произойти разрыв оболочки

b) закисание фарша

c) запекание и потемнение нижних концов батонов

d) Б+С

**233. Что применяют во избежание воздушных пустот (бульонных отекос) в колбасных батонах?**

a) прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас

b) проводят вакуумирование фарша

c) бракуют

d) А+Б

## **Консультирование клиентов, планирование событий и упаковка продуктов**

### **234. Основные этапы продаж это:**

- a) знакомство, выявление потребностей, заключение сделки
- b) знакомство, выявление потребностей, презентация, работа с возражениями, заключение сделки
- c) презентация, работа с возражениями, оформление сделки, аналитическая работа
- c) знакомство, выявление потребностей

### **235. Цель первого телефонного разговора с потенциальным клиентом:\***

- a) продажа
- b) создание благоприятного впечатления о себе и своей компании
- c) совершение сделки.
- d) все перечисленные

### **236. Основное понимание FAB концепции состоит в:**

- a) Превращении преимущества товара в выгоду для потребителя
- b) Превращении свойств товара в выгоду
- c) Превращении свойств товара в его преимущество
- d) FAB концепция - концепция Свойство, Преимущество, Выгода

### **237. Для проведения грамотной презентации необходимо:\***

- a) понимание всех достоинств и недостатков своего товара
- b) понимание потребностей клиента
- c) оба
- d) нет правильных ответов

### **238. Сочетание каких качеств менеджера по продажам важны на этапе выстраивания партнерских взаимоотношений с клиентом?:\***

- a) знание продукта, владение техникой продаж, уверенность в себе, энтузиазм
- b) компетентность, знание основ маркетинга, владение техникой продаж
- c) понимание специфики бизнеса, умение руководить, умение совершать сделки
- d) первое и второе

### **239. Услуги общественного питания должны отвечать:**

- a) требованиям безопасности и экологичности
- b) требованиям экономичности
- c) требованиям управляющего
- d) требованиям производства кулинарной продукции

### **240. При составлении меню какая характеристика не учитывается:**

- a) тип предприятия
- b) ассортиментный минимум
- c) экологичность заведения
- d) сезонность

### **241. Что в меню располагается в третью очередь**

- a) Супы
- b) Холодные закуски
- c) Вторые блюда из мяса
- d) Вторые блюда из рыбы

**242. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:**

- a) меню дежурных блюд
- b) меню комплексных обедов
- c) меню банкета
- d) меню дневного рациона

**243. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:**

- a) Французский способ
- b) Русский способ
- c) Английский способ
- d) Европейский способ

**244. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:**

- a) 70-75 °C
- b) 75-80 °C
- c) 80-85 °C
- d) 85-90 °C

**245. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:**

- a) 10 °C
- b) 12 °C
- c) 14 °C
- d) 16 °C

**246. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:**

- a) Национальные блюда
- b) Заправочные супы
- c) Супы-пюре
- d) Обеденные супы

**247. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:**

- a) Носит неофициальный характер
- b) Размещение гостей за столом произвольное
- c) Гостям наливают напитки официанты
- d) Банкет начинается с аперитива

**248. Выбери верное преимущество шведского стола:**

- a) Еду можно уносить с собой
- b) Напитки включены в стоимость блюд
- c) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд

d) Трапеза может продолжаться до пяти часов

**249. Выбери правильное определение кофе-брейк:**

a) Завтрак, перетекающий в обед

b) Обслуживание участников совещаний, конференций

c) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни

d) Зал, для обслуживания комплексными обедами

**250. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:**

a) От 12 до 15 часов

b) От 8 до 10 часов

c) От 10 до 12 часов

d) От 6 до 9 часов

**251. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:**

a) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа

b) Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа

c) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа

d) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

**252. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:**

a) Анкетирование

b) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях

c) Привлечение экспертов

d) Использование опыта конкурентов

**253. Как в соответствии с законом «О техническом регулировании» называется документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуги, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения?**

a) Технический регламент.

b) Технические условия.

c) Руководство.

d) Стандарт.

**254. Каким процессом завершается жизненный цикл продукции?**

a) хранение и упаковка;

b) утилизация;

c) техническое обслуживание

d) эксплуатация

**255. Простота управления маркетинговой деятельностью характерна для:**

a) функциональной оргструктуры

b) товарной

- c) региональной
- d) рыночной

**256. Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать...**

- a) ассортимент
- b) качество
- c) требование к товарам
- d) вид

**257. Факторы: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к...**

- a) факторы обеспечивающие качество товаров
- b) факторы способствующие сохранению качества товаров
- c) факторы стимулирующие качество товаров
- d) факторы обеспечивающие высокую себестоимость товара

**258. Управление качеством может осуществляться через**

- a) формирование, стимулирование и сохранение
- b) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления
- c) формирование, сохранение и маркировка
- d) контроль готовой продукции, качество изготовления

**259. Какой термин тесно связан с требованиями**

- a) условия
- b) свойства
- c) качество
- d) вид

**260. Ассортимент-это...**

- a) вид товаров
- b) совокупность товаров
- c) объединение товаров по группам
- d) готовая единица продукции

**261. Структура ассортимента...**

- a) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
- b) процентное соотношение между общим кол-вом товаров и их групп
- c) процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству
- d) процентное соотношение готовых продуктов

**262. Формирование ассортимента-...**

- a) классификация товаров по группам, видам, спросу
- b) подбор товаров по группам, видам, спросу
- c) подбор товара только по спросу потребителя
- d) классификация товаров

**263. Основные причины обновления ассортимента-... (выбрать несколько)**

- a) увеличение количества потребителей
- b) появление (замена) устаревших товаров
- c) повышение качества и конкурентоспособности
- d) рентабельность

**264. Факторы влияющие на формирование ассортимента (выбрать 2 варианта)**

- a) рентабельность
- b) спрос
- c) качество товаров
- d) предложение

**265. Количество товарных линий- это...**

- a) ширина товарной номенклатуры
- b) длина товарной номенклатуры
- c) глубина товарной номенклатуры
- d) товары одного производителя

**266. Мерой потребительской стоимости является...**

- a) требование к товарам
- b) качество
- c) % удовлетворения
- d) нет правильных ответов

**267. Фактор влияющий на формирование качества товара**

- a) особенности управления и ценообразования
- b) эффективность производства
- c) изучение рынка труда
- d) конкуренты

**268. Фактор стимулирующий качество товаров**

- a) разработка требований к товарам
- b) контроль готовой продукции
- c) материальная заинтересованность работников
- d) контроль сырья

**269. Фактор способствующий сохранению качества товаров**

- a) условия транспортирования
- b) санкции за производство некачественной продукции
- c) качество проектирования
- d) качество конструирования

**270. Выберите три качества, которые наиболее важны для взаимодействия с клиентом?**

- a) Профильное образование, знание своего продукта, привлекательный внешний вид.
- b) Заинтересованность проблемами клиента, понимание ценности своего продукта, коммунибельность.
- c) Стратегическое мышление, энтузиазм, ориентированность на результат.

d) Профильное образование

**271. Ключевой клиент – это:**

a) Такой, который благодаря соответствующим закупкам обеспечивает фирме и менеджеру по продажам выполнение значительной части плановых показателей объема продаж.

b) Представители крупных предприятий.

c) Партнеры, сотрудничающие с фирмой и непосредственно с менеджером по продажам не менее полутора лет.

d) Представители мелких предприятий

**272. Какие качества должен обнаружить менеджер при поступлении рекламации?**

a) Умение парировать агрессивные высказывания.

b) Сострадание и совесть.

c) Невозмутимость и понимание состояния клиента.

d) Совесть

**273. Что наиболее важно при анализе ситуации на рынке?**

a) Клиенты, свой продукт, конкуренты.

b) Сегментация рынка, SWOT-анализ, ABC анализ.

c) Цены на нефть, политическая ситуация, сезонность.

d) политическая ситуация

**274. Что влияет на выведение нового продукта в большей степени:**

a) Харизматичность менеджера по продажам.

b) Давно сложившиеся отношения со старыми клиентами.

c) Активность менеджера, понимание целевого клиента.

d) Все варианты правильные

**275. Для чего нужны при консультировании и продажах демонстрационные материалы в процессе общения с клиентом?**

a) Это удобно, так как можно наглядно показать все в картинках и цифрах.

b) Так надежнее, клиент сам сможет во всем разобраться и не риска что-либо забыть.

c) Реклама - двигатель торговли. Их нужно оставить после встречи у клиента как напоминание.

d) Все варианты правильные

**276. Когда клиент оценивает предлагаемый продукт, решающее значение имеет следующий фактор:**

a) Цена.

b) Соотношение качества.

c) Соотношение выгод и затрат.

d) упаковка



## Основы бизнес администрирования

**277.К основным признакам предпринимательства относится все за исключением:**

- a) ориентация на получение прибыли;
- b) готовность идти на любой риск ради получения результата;
- c) материальная ответственность за результаты своих действий.
- d) стремление к новациям и нововведениям..

**278.Для процедурного бизнеса характерно:**

- a) преимущественно экстенсивный характер развития;
- b) ориентация на поиск новых правил и процедур;
- c) ассиметричные взаимоотношения между партнерами;.
- d) равноправные, устойчивые взаимоотношения между партнерами.

**279.К основным формам экономической деятельности можно отнести:**

- a) предпринимателя;
- b) домашнюю хозяйку;
- c) учителя в школе;
- d) верно все перечисленное.

**280.К сильным сторонам единоличного предпринимателя можно отнести все за исключением:**

- a) быстрота принятия решений в нестандартных ситуациях;
- b) специализация управленческой деятельности.
- c) принятие на себя риска ведения дел;
- d) гибкость и быстрое приспособление к изменяющимся условиям;

**281.Современная функциональная парадигма бизнеса опирается на:**

- a) менеджмент;
- b) маркетинг;
- c) стратегическое планирование;
- d) верно все выше перечисленное.

**282.Экономическая свобода предпринимателя проявляется:**

- a) в появлении и развитии функций бизнеса;
- b) в полной независимости от государства;
- c) в полной свободе в хозяйственной деятельности;
- d) верно все выше перечисленное.

**283.Для современного процедурного бизнеса прибыль является:**

- a) главной целью ведения бизнеса;
- b) основным показателем эффективности деятельности предпринимателя;
- c) вознаграждением предпринимателя за принятый на себя риск ведения дела;
- d) верно b) и c).

**284.В современных условиях постиндустриального общества характерен:**

- a) только интуитивный бизнес;

- b) только процедурный бизнес;
- c) в основном процедурный бизнес, при сохранении в отдельных сферах и ситуациях элементов интуитивного бизнеса;
- d) в основном интуитивный бизнес, при появлении в отдельных сферах и ситуациях элементов процедурного бизнеса;

**285.К основным элементам бизнес операции относят:**

- a) формулировку бизнес-идеи и планирование будущего бизнеса;
- b) поиск и организацию необходимых ресурсов;
- c) организацию производства и реализации продукции;
- d) верно все выше перечисленное.

**286.К элементам внешней предпринимательской среды можно отнести:**

- a) характер предпринимателя;
- b) особенности конкуренции на рынке;
- c) цели фирмы;
- d) корпоративную культуру, сложившуюся на фирме.

**287.К правовой инфраструктуре бизнеса относят:**

- a) законы и постановления;
- b) обычаи хозяйственного оборота;
- c) нормы деловой этики;
- d) все перечисленное верно.

**288.Банковская деятельность относится к :**

- a) производственному предпринимательству;
- b) коммерческому бизнесу;
- c) финансовому бизнесу;
- d) бизнесу в сфере услуг.

**289.К преимуществам коммерческого бизнеса можно отнести:**

- a) независимость от качества ресурсов;
- b) простоту бизнес-операции;
- c) устойчивость;
- d) легкость управления.

**290.Крупный бизнес выполняет в экономике следующие функции:**

- a) служит источником развития экономики;
- b) обеспечивает устойчивость экономики;
- c) накапливает и тиражирует наиболее эффективные правила и процедуры современного рационального бизнеса;
- d) все выше перечисленное верно.

**291.Жизнеобеспечивающее предприятие - это:**

- a) малое предприятие, ориентированное на рынок, которое обеспечивает своему владельцу приемлемый уровень дохода и не имеет тенденции к быстрому росту;
- b) предприятие малого бизнеса, ориентированное на рынок и имеющее тенденцию к быстрому росту и высокой отдаче вложенных в него средств;

с) малое предприятие, ориентированное на обеспечение текущих потребностей своего владельца, слабо связанное с рынком и поэтому имеющее тенденции к быстрому росту;

д) только те малые предприятия, которые относятся к мельчайшему бизнесу, а поэтому часто гибнут и не имеют тенденций к быстрому росту.

**292.К экономическим функциям малого бизнеса относится:**

- а) включение в производство временно незанятых ресурсов;
- б) внедрение новых товаров и услуг;
- с) обеспечение узкоспециализированными товарами и услугами;
- д) верно все выше перечисленное.

**293.Станции техобслуживания, работающие на основе договора можно отнести:**

- а) к традиционному малому бизнесу;
- б) венчурному бизнесу;
- с) франчайзингу;
- д) вообще не относятся к малому бизнесу.

**294.К наиболее распространенным формальным критериям выделения малого бизнеса относится:**

- а) количество занятых на предприятии;
- б) отраслевая принадлежность бизнеса;
- с) количество постоянных клиентов;
- д) единство собственности и управления на предприятии.

**295.К локальным потребностям относятся те потребности, которым характерна:**

- а) однородность;
- б) широкая рассредоточенность клиентов;
- с) консерватизм;
- д) значительный круг клиентов.

**296.К преимуществам малого бизнеса относятся:**

- а) незначительные первоначальные издержки;
- б) повышенная гибкость и мобильность;
- с) повышенная устойчивость на рынке;
- д) верно а) и б).

**297.Все ниже перечисленные признаки относятся к современной сетевой экономике за исключением:**

- а) равноправный партнерский характер взаимоотношения малого и крупного бизнеса;
- б) значительная роль государства и среднего бизнеса в обеспечении эффективного взаимодействия малого и крупного бизнеса;
- с) высокая роль неформальных институтов и связей между партнерами по бизнесу;
- д) стабильность взаимоотношений крупного, среднего и мелкого бизнеса.

**298.К основным формам поддержки малого бизнеса со крупных фирм можно отнести все кроме:**

- a) налоговых льгот;
- b) арендных и субарендных отношений;
- c) контрактов;
- d) лизинга.

**299. К формам информационной поддержки малого бизнеса относится:**

- a) сдача в аренду оборудования;
- b) обеспечение возможностей пользоваться техническими библиотеками;
- c) оказание консультативных услуг малым предприятиям;
- d) предоставление налоговых льгот.

**300. К предпринимателям, занятым в сфере консультативного бизнеса относится:**

- a) аудитор;
- b) дилер
- c) инвестор;
- d) брокер.

**301. Современному этапу экономического развития характерно:**

- a) рост удельного веса производства материальных благ и услуг;
- b) преимущественный рост 1-го подразделения;
- c) рост удельного веса производства нематериальных благ и услуг;
- d) увеличение удельного веса добывающих отраслей.

**302. В конце XX для стран с развитой рыночной экономикой было характерно:**

- a) подавляющее число фирм находилось в собственности одного владельца, несущих как ограниченную, так и неограниченную ответственность за деятельность фирмы;
- b) подавляющая часть фирм находилось в собственности государства, в форме унитарных предприятий;
- c) подавляющее большинство фирм являлось товариществами, в которых собственники несли неограниченную имущественную ответственность;
- d) подавляющее большинство фирм являлось акционерными обществами, с правом выпуска акций под ограниченную ответственность акционеров.

**303. Неограниченная имущественная ответственность собственников характерна всем ниже перечисленным фирмам, за исключением:**

- a) корпорации;
- b) частной единоличной фирмы;
- c) частному лицу, работающему по лицензии;
- d) полному товариществу.

**304. В современных условиях материальная ответственность предпринимателя обеспечивается за счет:**

- a) ужесточения правового режима предпринимательской деятельности;
- b) увеличения числа фирм с неограниченной имущественной ответственностью собственников;
- c) сложившегося рынка капитала;

d) верно все выше перечисленное.

**305.Объединение капиталов характерно:**

a) товариществу на вере;

b) корпорации;

c) закрытому акционерному обществу;

d) всем перечисленным выше организационно - правовым формам фирмы.

**306.Наименьшей ликвидностью обладают инвестиции, вложенные в:**

a) корпорацию;

b) партнерство;

c) в индивидуальную частную фирму;

d) любые коллективные формы предпринимательской деятельности.

**307.К недостаткам индивидуальной частной фирмы можно отнести:**

a) риск потери контроля над фирмой;

b) низкая ликвидность инвестиций вложенных в фирму;

c) риск оппортунистического поведения партнеров по бизнесу;

d) верно a) и b).

**308.Собственник денежного капитала фирмы - это:**

a) лицо, которое делает вклад в капитал фирмы;

b) только владелец контрольного пакета;

c) только владелец 51% акций фирмы;

d) корпорация как физическое лицо.

**309.Наиболее эффективной формой организации адвокатской конторы будет:**

a) кооператив;

b) товарищество;

c) корпорация;

d) закрытое акционерное общество.

**310.Продолжительность «жизненного цикла» партнерства:**

a) неограниченна;

b) зависит от условий соглашения между учредителями;

c) может быть ограничена продолжительностью жизни партнеров и продолжительностью его участия в фирме;

d) верно b) и c).

**311.Используемая в бизнесе система подготовки финансовой информации для руководства организации называется:**

a) бухгалтерским учетом;

b) управленческим учетом;

c) финансовой отчетностью;

d) финансовым менеджментом.

**312.К функциям финансовой отчетности относится:**

a) консалтинг;

- b) аудит;
- c) финансовое планирование для частных лиц;
- d) все выше перечисленное.

**313. В системе финансового учета отчет о движении наличности показывает:**

- a) насколько прибыльно работает предприятие;
- b) является ли предприятие устойчивым;
- c) какова учетная стоимость предприятия;
- d) способность предприятия осуществлять свои текущие платежи.

**314. В операционные расходы (эксплуатационные издержки) входит все за исключением:**

- a) заработная плата административного аппарата;
- b) затраты на маркетинговые исследования;
- c) средства идущие на возмещение основного капитала;
- d) расходы на рекламу.

**315. Активы фирмы - это:**

- a) собственный и привлеченный денежный капитал;
- b) стоимостная оценка всех фондов и средств фирмы (реально действующий капитал);
- c) собственный денежный капитал;
- d) привлеченный денежный капитал (заемный капитал).

**316. К текущим (ликвидным активам) относится все за исключением:**

- a) кассовая наличность;
- b) рыночные ценные бумаги;
- c) торговые марки;
- d) товарно-материальные запасы.

**317. Нераспределенная прибыль находится по формуле:**

- a) чистая прибыль - дивиденды и резервы;
- b) валовая прибыль - дивиденды и резервы;
- c) валовая прибыль - процент за кредит;
- d) налогооблагаемая прибыль - налоги.

**318. Неосязаемые активы - это:**

- a) наличность и другие активы, которые могут быть обращены в наличность в течение года;
- b) активы, предназначенные для долгосрочного использования;
- c) активы, не имеющие материальной формы, но обладающие стоимостью, так как они дают их владельцам определенные права;
- d) стоимостной эквивалент репутации компании.

**319. К долгосрочным обязательствам фирмы относится все за исключением:**

- a) акционерный капитал;
- b) соглашения о залоге имущества
- c) долгосрочные банковские кредиты;
- d) соглашения об аренде.

## Финансовый контроль

### 320. Какими факторами определяется цена

- a) прибыль; надбавки
- b) себестоимость; надбавки
- c) себестоимость; прибыль
- d) себестоимость; налоги; прибыль

### 321. Когда применяется ценовая политика приспособления к факторам внешней среды при...

- a) Неэластичном спросе и коротким ЖЦТ
- b) Эластичном спросе и длинным ЖЦТ
- c) Неэластичном спросе и длинным ЖЦТ
- d) Эластичном спросе и коротким ЖЦТ

### 322. Что такое купонное предложение

- a) это предложение товара покупателям бесплатно или на пробу
- b) это сертификаты, которые дают право потребителю покупать конкретный товар по сниженной цене
- c) товар, предлагаемый по очень низкой цене или бесплатно в качестве поощрения за покупку другого товара
- d) ценовая категория, которая устанавливается для покупателей, совершающих внесезонные покупки товаров и услуг

### 323. Какие функции цены выделяют

- a) коммерческую
- b) нет правильных вариантов
- c) стимулирующую
- d) сбытовую

### 324. Что такое точка безубыточности

- a) при таком соотношении цены? Издержек и объема продаж предприятие за счет выручки покрывает все свои затраты
- b) при таком соотношении цены, издержек и объема продаж предприятие за счет выручки получает максимальную прибыль
- c) при таком соотношении цены, издержек и объема продаж предприятие за счет выручки стремится к получению начальной прибыли
- d) при таком соотношении цены, издержек и объема продаж предприятие за счет выручки покрывает постоянные затраты

### 325. Что определяет широта каналов распределения

- a) количество посредников от производителя до потребителя
- b) полноту охвата товародвижения
- c) количество посредников на одном уровне звена
- d) качество каналов товародвижения

### 326. Какие параметры рассчитываются для обоснования эффективности решений по сбыту:



- a) расчет параметров хранения
- b) частота поставок
- c) размеры запасов
- d) все ответы верны

**327. Какие торговые посредники покупают товар у производителя**

- a) дилер
- b) рекламные агенты
- c) коммивояжер
- d) агенты

**328. Франчайзинг – это...**

- a) форма сбыта производственного оборудования с длительными сроками службы
- b) возможность предложить покупателям бесплатное обслуживание товара в течение определенного срока с момента продажи товара
- c) это система договорных отношений между крупной и мелкой формы
- d) это независимые коммерческие предприятия, закупающие товары у производителей и перепродающие их в том же или почти в том же виде от своего имени потребителям

**329. Мониторинг – это ...**

- a) периодический контроль финансового состояния субъекта
- b) совокупность проверок финансового состояния субъекта
- c) постоянный контроль финансового состояния субъекта в целом или одной из сторон.
- d) специальная программа финансового контроля субъекта

**330. Федеральное казначейство не осуществляет ...**

- a) контроль исполнения федерального бюджета и государственных внебюджетных фондов
- b) кассовый контроль деятельности бюджетных организаций
- c) контроль состояния государственных финансов в целом по стране
- d) контроль совместно с Центральным банком состояния государственного внутреннего и внешнего долга

**331. Ревизия не бывает ...**

- a) предварительной
- b) тематической
- c) полной
- d) частичной

**332. Основным методом финансового контроля не является ...**

- a) ревизия
- b) счетная проверка счетов
- c) экономический анализ
- d) социологическое исследование

**333. Главным направлением реформирования финансового контроля является ...**

- a) разработка и реализация единого правового акта контроля
- b) повышение ответственности финансовых работников за некачественную работу и нарушения законодательства
- c) унификация различных контрольных органов
- d) устранение дублирующих и параллельных функций различных контрольных органов

**334. Основным видом финансового контроля не является ...**

- a) предварительный контроль
- b) комплексный контроль
- c) текущий контроль
- d) заключительный контроль

**335. Финансовый контроль – это ...**

- a) одна из стадий управления финансами
- b) совокупность мероприятий субъективной деятельности людей по наблюдению, сопоставлению, проверке и анализу движения денежных ресурсов
- c) совокупность действий по проверке вопросов деятельности субъектов хозяйствования
- d) форма реализации контрольной функции финансов

**336. К функциям Счетного комитета РК не относится ...**

- a) контроль поступления и расходования средств республиканского бюджета и республиканских внебюджетных фондов
- b) определение эффективности и целесообразности расходов государственных средств и использования собственности
- c) назначение и освобождение от должности министра финансов
- d) финансовая оценка проектов

**337. К основным причинам необходимости контроля социально-экономических процессов не относится ...**

- a) отсутствие 100%-ной вероятности в определенном развитии процессов
- b) важность предупреждения возникновения кризисных ситуаций
- c) желание развития успеха конкретной деятельности
- d) выявление финансовых нарушений

**338. К публичным финансовым нарушениям не относится ...**

- a) нецелевое использование денежных ресурсов
- b) убыточная деятельность организаций
- c) тайное заимствование средств одних субъектов у других
- c) коррупция

**339. В функции финансового контроля не входит ...**

- a) обеспечение своевременной и достоверной информации о движении денежных средств
- b) предупреждение кризисных ситуаций в финансовой системе

- с) стимулирование интенсификации финансовых процессов
- д) обеспечение своевременного поступления и расходования денежных средств

**340. Что не относится к основным задачам финансового контроля?**

- а) проверка расходов всех звеньев финансовой системы
- б) соблюдение правил учета и отчетности
- с) недопущение хищений и выявление резервов эффективного использования денежных средств
- д) проверка правильности и своевременности поступления доходов

**341. К основным проблемам финансового контроля не относится ...**

- а) отсутствие единой правовой базы финансового контроля
- б) низкая ответственность финансовых работников за некачественную работу и нарушения законодательства
- с) огромное множество различных контрольных органов
- д) большая текучесть работников контрольных органов

**342. Укажите какие методы используются в финансовом прогнозировании для расчета финансовых показателей:**

- а) нормативный
- б) расчетно-аналитический
- с) аналитический метод
- д) метод экспертных оценок

**343. На общегосударственном и территориальном уровнях финансовые прогнозы составляются в форме:**

- а) консолидированного бюджета
- б) баланса финансовых ресурсов
- с) сметы доходов и расходов
- д) прогноза социально-экономического развития

**344. Укажите виды финансовых планов, которые составляются коммерческими организациями:**

- а) баланс доходов и расходов
- б) смета доходов и расходов
- с) сводный финансовый баланс
- д) смета расходов

**345. Основными финансовыми планами на общегосударственном и территориальном уровнях являются:**

- а) баланс финансовых ресурсов
- б) бюджет (федеральный, региональный и местный)
- с) перспективный финансовый план
- д) бюджеты муниципальных внебюджетных фондов

**346. Процесс составления бюджетов поступлений и расходов — это:**

- а) планирование

- b) инвестирование
- c) бюджетирование
- d) прогнозирование

**347. Укажите основные элементы финансового контроля:**

- a) объект и субъект
- b) техническое обеспечение контроля
- c) принципы финансового контроля и техническое обеспечение
- d) кадровое обеспечение контроля

**348. Инфраструктура финансового контроля включает в себя:**

- a) информационное обеспечение
- b) все варианты верные
- c) кадровое и методическое обеспечение
- d) методическое обеспечение

**349. Совокупность взаимосвязанных элементов, взаимодействующих друг с другом и образующих целостное единство в процессе достижения целей контроля — это:**

- a) система финансового права
- b) механизм управления финансами
- c) система финансового планирования
- d) система финансового контроля

**350. Укажите, какой из принципов не относится к принципам финансового контроля:**

- a) законность
- b) независимость
- c) адресность
- d) гласность

**351. Принцип разграничения функций и полномочий означает:**

- a) периодичность в проведении тех или иных финансовых, контрольных мероприятий
- b) отсутствие дублирования в деятельности органов финансового контроля
- c) отсутствие предвзятости и невмешательства в оперативную деятельность субъектов хозяйствования
- d) обоснованность выводов по результатам контрольных мероприятий

**352. Установленный порядок осуществления контрольных действий и операций — это:**

- a) процесс финансового контроля
- b) метод финансового контроля
- c) форма финансового контроля
- d) процедура финансового контроля

**353. Определенная последовательность процедур финансового контроля в совокупности с используемыми методами составляет:**

- a) процесс финансового контроля
- b) метод финансового контроля
- c) форму финансового контроля
- d) механизм финансового контроля

**354. Под методами финансового контроля понимают:**

- a) способы осуществления контрольных действий и операций
- b) внешнее выражение контрольных действий и операций
- c) установленный порядок осуществления контрольных действий и операций
- d) механизм финансового контроля

**355. Укажите, виды финансового контроля, в зависимости от субъектов, осуществляющих контроль:**

- a) бюджетный
- b) таможенный
- c) государственный
- d) негосударственный и бюджетный

**356. Укажите виды финансового контроля в зависимости от объекта контроля:**

- a) общественный
- b) таможенный и общественный
- c) бюджетный
- d) аудиторский

**357. Укажите формы финансового контроля в зависимости от времени проведения:**

- a) камеральный, выездной
- b) сплошной, выборочный
- c) комплексный, тематический
- d) предварительный, текущий, последующий

**358. При какой форме финансового контроля, контроль осуществляется до совершения финансово — хозяйственной деятельности:**

- a) текущий
- b) последующий
- c) предварительный
- d) внешний

**359. Укажите метод финансового контроля, который предполагает сбор и общий анализ информации по конкретному вопросу в целях определения целесообразности дальнейшей проверки:**

- a) проверка
- b) обследование
- c) ревизия
- d) надзор

**360. Укажите органы, которые осуществляют валютный контроль в РК:**

- a) Мажилис
- b) Министерство финансов РК
- c) Национальный банк РК, Правительство РК
- d) Контрольное управление Президента РК

**361. Укажите, признак классификации по которому различают государственный и негосударственный виды финансового контроля:**

- a) объект контроля
- b) субъект контроля
- c) метод контроля
- d) форма контроля

**362. Система постоянно совершаемых контрольных действий и операций по наблюдению с целью определения текущих изменений в деятельности субъекта хозяйствования — это:**

- a) обследование
- b) проверка
- c) мониторинг
- d) ревизия

**363. Финансовый контроль, организуемый самим хозяйствующим субъектом, называется:**

- a) внутрихозяйственным
- b) корпоративным
- c) общественный
- d) аудиторский

**364. Вид финансового контроля, представляющий собой предпринимательскую деятельность, по независимой проверке бухгалтерского учета и финансовой отчетности организаций и индивидуальных предпринимателей является:**

- a) внутрихозяйственным контролем
- b) аудиторским контролем
- c) общественным контролем
- d) коммерческим контролем

**365. К финансовым результатам деятельности коммерческой организации относится:**

- a) объем реализованной продукции
- b) выручка от продаж
- c) уровень рентабельности
- d) прибыль

**366. Контроль, осуществляемый исполнительными органами власти субъекта РК относится к:**

- a) государственному

- b) внутриведомственному
- c) внутрихозяйственному
- d) общественному

**367. Укажите органы финансового контроля, которые относятся к органам общей компетенции (осуществляют контроль в отношении широкого круга вопросов):**

- a) служба страхового надзора
- b) налоговая служба, таможенная служба
- c) счетная комитет
- d) казначейство

**368. Укажите субъекты хозяйствования, деятельность которых подлежит обязательной аудиторской проверке:**

- a) производственные кооперативы
- b) акционерные общества открытого типа
- c) товарные и фондовые биржи
- d) товарищество на вере

**369. Направление использования чистой прибыли экономических субъектов, функционирующих на коммерческих началах:**

- a) финансирование капитальных вложений
- b) на благотворительные цели
- c) выплату заработной платы
- d) уплата косвенных налогов

**370. Оборотные средства представляют собой денежные средства:**

- a) авансированные в оборотные производственные фонды и фонды обращения
- b) авансированные в оборотные производственные фонды
- c) авансированные в фонды обращения
- d) авансированные в дебиторскую задолженность

### **Изучение потребительского спроса и конъюнктуры рынка**

**371. Закон предложения, если цены растут, при прочих равных условиях проявляется:**

- a) в сокращении спроса;
- b) в росте объема предложения;
- c) в падении объема предложения;
- d) в замедлении роста объема предложения.

**372. Сегментация рынка — это:**

- a) разделение территории рынка на отдельные сегменты;
- b) стратегия выборочного проникновения на рынок;
- c) структурирование потребителей, заинтересованных в определенных това-



рах или услугах;

d) разбивка рынка на четкие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары или комплексы маркетинга.

**373. Назовите основное отличие потребительского рынка от рынка товаров промышленного назначения:**

- a) приобретаются разнообразные товары;
- b) товары используются для личного потребления;
- c) спрос на товары потребительского рынка эластичен;
- d) нет правильного ответа.

**374. По степени ограничения конкуренции различают рынки:**

- a) совершенной конкуренции;
- b) олигополистический рынок;
- c) монополистической конкуренции;
- d) все ответы верные.

**375. При совершении какой закупки необходимо наибольшее число решений:**

- a) при повторной закупке;
- b) при повторной закупке с изменениями;
- c) при закупке для решения новых задач;
- d) при всех закупках.

**376. Какие из перечисленных факторов, оказывающих влияние на решение покупателя, не относятся к личным:**

- a) возраст;
- b) род занятий;
- c) экономическое положение;
- d) референтные группы.

**377. Рынки совершенной и монополистической конкуренции имеют общую черту:**

- a) выпускают дифференцированные товары;
- b) на рынке оперируют множество продавцов и покупателей;
- c) выпускают однородные товары;
- d) рыночное поведение каждой фирмы зависит от реакции ее конкурентов.

**378. Если спрос на товар сокращается, то общая выручка продавца:**

- a) растет;
- b) сокращается;
- c) сокращается в том случае, если спрос эластичен по цене;
- d) остается неизменной.

**379. Какие стратегии охвата рынка может использовать фирма:**

- a) недифференцированный (массовый) маркетинг;
- b) дифференцированный маркетинг;
- c) концентрированный (целевой) маркетинг;

d) все ответы верны.

**380. Какие принципы могут использоваться для деления рынка на сегменты:**

- a) географический;
- b) демографический;
- c) верны все предыдущие ответы;
- d) национальный.

**381. Определенным соотношением спроса и предложения на товары данного вида, а также уровнем и соотношением цен характеризуется:**

- a) ёмкость рынка;
- b) конъюнктура рынка;
- c) конкуренция на рынке;
- d) сегментация рынка.

**382. Какие особенности нехарактерны для рынка товаров промышленного назначения:**

- a) на нем меньше покупателей;
- b) покупатели товаров – профессионалы;
- c) спрос на товары промышленного назначения не меняется;
- d) нет правильного ответа.

**383. Закон спроса представляет собой следующую зависимость:**

- a) рост доходов потребителей ведет к тому, что они начинают покупать больше товаров;
- b) превышение предложения над спросом, как правило, ведет к снижению цены на товар;
- c) кривая спроса имеет положительный наклон;
- d) когда цена товара падает, объем планируемых закупок, как правило, растет.

**384. В каких рыночных ситуациях имеет место конкуренция продавцов:**

- a) «рынок покупателя»;
- b) «рынок продавца»;
- c) равновесный рынок;
- d) продавцы конкурируют (в той или иной степени) всегда.

**385. Рынок производителей - это организации, приобретающие товары и услуги для:**

- a) последующей перепродажи;
- b) использования в процессе производства;
- c) передачи этих товаров тем, кто в них нуждается;
- d) все ответы.

**386. Что является объектом сегментации рынка:**

- a) потребители;

- b) территория рынка;
- c) торговые помещения;
- d) нет правильного ответа.

**387.Какой фактор не может влиять на принятие решения о покупке:**

- a) товар;
- b) цена;
- c) реклама;
- d) отсутствие друга.

**388.Какие задачи решают при изучении рынка:**

- a) оценивают конъюнктуру рынка;
- b) классифицируют товары;
- c) сокращают торговые площади;
- d) нет правильного ответа.

**389.Рынок товаров находится в равновесном положении, если:**

- a) сумма цен на товар равна бюджету потребителей;
- b) цена равна издержкам плюс запланированная норма прибыли;
- c) уровень технологии меняется плавно;
- d) объем спроса равен объему предложения.

**390.Какой из следующих рынков больше всего соответствует условиям монополии:**

- a) стали;
- b) автомобилей;
- c) продуктов питания;
- d) услуги почтовой связи.

**391.Рынок промежуточных продавцов - это организации, приобретающие товары и услуги для:**

- a) личного потребления;
- b) последующего использования в сфере коммунальных услуг;
- c) использования их в процессе производства;
- d) последующей перепродажи их с прибылью для себя.

**392.Какие факторы не оказывают влияние на совершаемые потребителем покупки:**

- a) тип личности;
- b) образ жизни;
- c) возраст;
- d) цвет глаз.

**393.Какой из параметров не следует брать за основу при сегментации рынка:**

- a) пол;
- b) этап жизненного цикла семьи;
- c) уровень доходов;

d) нет правильного ответа.

**394. При совершении какой закупки необходимо наименьшее число решений:**

- a) при повторной закупке;
- b) при повторной закупке с изменениями;
- c) при закупке для решения новых задач;
- d) при комплексной закупке.

**395. Что не нужно предпринимать на этапе спада?**

- a) расширить рынок сбыта;
- b) усилить рекламу, оживить товар;
- c) выявить новые группы потребителей;
- d) развивать методы сбыта товара.

**396. Что такое "глубина" товарной номенклатуры?**

- a) это общее число составляющих отдельных товаров фирмы;
- b) это общая численность ассортиментных групп;
- c) это варианты предложения каждого отдельного товара в рамках ассортиментной группы;
- d) нет правильного ответа.

**397. Какой этап "ЖТЦ" характеризуется: сбыт растет медленно, высоки расходы на организацию распространения товара, прибыль незначительная либо ее нет, цены повышенные, производителей немного?**

- a) внедрение;
- b) роста;
- c) зрелости;
- d) спада.

**398. Что называют жизненным циклом товара?**

- a) срок годности товара;
- b) время существования товара на рынке;
- c) время службы товара до первого ремонта;
- d) время, прошедшее от создания товара до его утилизации.

**399. Товар – это:**

- a) все, что сможет быть предложено на рынке для приобретения по определенной цене для удовлетворения нужд или потребностей;
- b) ощущаемый человеком недостаток в чем-либо необходимым;
- c) результат исследований, разработок при производстве;
- d) любой продукт человеческой деятельности.

**400. При этапе зрелости не нужно:**

- a) совершенствовать сервис;
- b) увеличивать товарный ассортимент;
- c) повышать цены;
- d) стимулировать сбыт.

**401.Общее число составляющих отдельных товаров фирмы – это:**

- a) глубина номенклатуры;
- b) насыщенность товарной номенклатуры;
- c) широта товарной номенклатуры;
- d) гармоничность товарной номенклатуры.

**402.Какой этап "ЖТЦ" характеризуется резким возрастанием сбыта?**

- a) внедрения;
- b) роста;
- c) зрелости / насыщения ;
- d) спада.

**403.Наращивание ассортимента за счет товаров и услуг более низкого уровня с целью сдерживания конкурентов, проникновение в наиболее быстро растущие сегменты рынка:**

- a) наращивание вниз;
- b) наращивание вверх;
- c) двухстороннее наращивание;
- d) нет правильного ответа.

**404. Товарная политика – это:**

- a) инструмент воздействия на формирование спроса при помощи рекламы, выставки и т.д.;
- b) вид деятельности связанный с процессом управления, обменом производственными предприятиями, товарами и услугами с покупателями;
- c) сфера деятельности фирмы по принятию решения в области товарной номенклатуры и ассортимента, поддержание конкурентоспособности товаров на требуемом уровне, разработки и осуществления стратегии упаковки и обслуживанию товаров;
- d) это время существования товара на рынке.

**405. Максимальная цена товара определяется:**

- a) уровнем совокупных издержек;
- b) ценами конкурентов на этот товар;
- c) максимальными претензиями на прибыль, существующими в данной отрасли производства;
- d) величиной спроса.

**406.При какой конкурентной структуре рынка покупатель либо продавец не оказывает влияния на цену товара?**

- a) рынок чистой конкуренции;
- b) монополистическая конкуренция;
- c) рынок чистой монополии;
- d) олигополистический рынок.

**407.Стратегия «снятия сливок» подразумевает:**

- a) сезонную распродажу;
- b) продажа нового товара по повышенным ценам;

- c) установление высокой цены на этапе спада;
- d) установление минимальной цены для завоевания рынка.

**408. Какие причины могут побудить фирму снизить цену на товар?**

- a) инфляция;
- b) повышение качества товара;
- c) недогрузка производственных мощностей;
- d) увеличение спроса на товар.

**409. Какая стратегия не относится к стратегии психологического ценообразования?**

- a) стратегия скользящей падающей цены;
- b) неокругленных цифр;
- c) престижных цен;
- d) стабильных цен.

**410. Минимальная цена товара определяется:**

- a) ёмкостью товаров на рынке;
- b) коэффициентом эластичности спроса;
- c) уровнем издержек;
- d) ценами конкурентов на данный товар.

## Ключ к тестам

### по специальности 1225000 «Производства мяса и мясных продуктов»

№ во-проса	Ответ	№ во-проса	Ответ	№ во-проса	Ответ	№ во-проса	Ответ	№ во-проса	Ответ
1	В	83	С	165	А	247	С	329	С
2	В	84	А	166	С	248	С	330	С
3	А	85	С	167	А	249	В	331	А
4	С	86	В	168	А	250	А	332	Д
5	Д	87	Д	169	А	251	В	333	А
6	В	88	В	170	А	252	А	334	В
7	Д	89	А	171	А	253	Д	335	В
8	А	90	С	172	В	254	А	336	С
9	С	91	А	173	А	255	А	337	Д
10	В	92	С	174	А	256	С	338	В
11	В	93	А	175	А	257	В	339	Д
12	В	94	А.В	176	С	258	А	340	А
13	Д	95	А	177	В	259	С	341	Д
14	В	96	А	178	А	260	В	342	Д
15	Д	97	С	179	В	261	С	343	В
16	С	98	А	180	С	262	В	344	А
17	С	99	Д	181	А	263	В.С	345	В
18	В	100	Д	182	В	264	А.В	346	С
19	В	101	В	183	С	265	А	347	А
20	С	102	В	184	А	266	В	348	В
21	С	103	С	185	В	267	В	349	Д
22	А	104	В	186	А	268	С	350	С
23	С	105	Д	187	А	269	А	351	В
24	С	106	С	188	А	270	В	352	Д
25	В	107	А	189	А	271	А	353	Д
26	В	108	А	190	В	272	С	354	А
27	А	109	А	191	С	273	А	355	С
28	С	110	Д	192	А	274	С	356	С
29	Д	111	А	193	А	275	А	357	Д
30	С	112	Д	194	А	276	С	358	С
31	А	113	В	195	В	277	В	359	В
32	В	114	А	196	А	278	Д	360	С
33	А	115	С	197	А	279	А	361	В
34	С	116	Д	198	С	280	В	362	С
35	А	117	А	199	А	281	С	363	А
36	А	118	С	200	А	282	А	364	В
37	Д	119	А	201	С	283	Д	365	Д
38	А	120	Д	202	В	284	С	366	А
39	А	121	В	203	С	285	Д	367	С



40	C	122	B	204	B	286	B	368	B.C
41	A	123	D	205	A	287	D	369	A
42	D	124	B	206	B	288	C	370	A
43	A	125	C	207	C	289	B	371	B
44	D	126	B	208	D	290	D	372	D
45	B	127	D	209	B	291	A	373	B
46	C	128	B	210	C	292	D	374	D
47	A	129	D	211	B	293	B	375	C
48	B	130	B	212	A	294	A	376	D
49	D	131	C	213	C	295	B	377	B
50	C	132	C	214	A	296	D	378	B
51	A	133	A	215	C	297	A	379	D
52	C	134	B	216	A	298	A	380	C
53	B	135	D	217	D	299	B	381	B
54	A	136	B	218	C	300	A	382	C
55	B	137	C	219	A	301	C	383	D
56	D	138	A	220	A	302	D	384	A
57	A	139	A	221	B	303	B	385	B
58	A	140	B	222	A	304	C	386	A
59	A	141	A	223	A	305	D	387	D
60	A	142	A	224	C	306	C	388	A
61	C	143	A	225	D	307	B	389	D
62	C	144	C	226	A	308	A	390	D
63	A	145	B	227	B	309	B	391	D
64	C	146	D	228	C	310	C	392	D
65	B	147	B	229	C	311	C	393	D
66	C	148	C	230	B	312	D	394	A
67	D	149	A	231	B	313	D	395	A
68	B	150	B	232	C	314	D	396	C
69	C	151	A	233	D	315	B	397	A
70	A	152	B	234	B	316	C	398	B
71	B	153	A	235	B	317	A	399	A
72	D	154	A	236	B	318	D	400	C
73	C	155	B	237	C	319	A	401	B
74	A	156	A	238	A	320	D	402	B
75	C	157	B	239	A	321	D	403	A
76	B	158	C	240	C	322	B	404	C
77	C	159	B	241	D	323	C	405	D
78	D	160	A	242	A	324	A	406	A
79	B	161	A	243	C	325	C	407	B
80	D	162	A	244	D	326	D	408	C
81	C	163	B	245	C	327	A	409	D
82	A	164	B	246	B	328	C	410	C