
Инженер-технолог пищевых производств (1 балл)

Найдите лишнее

Какие знания не обязательно нужны инженеру-технологу пищевых производств?

1. Химия
2. Биология
3. Математика
4. Физическая культура

Инженер-технолог пищевых производств (2 балла)

Определите, правда или вымысел

Инженер-технолог пищевых производств контролирует качество сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

Инженер-технолог пищевых производств (3 балла)

Выберите правильный ответ

Как инженер-технолог улучшает качество продуктов?

- А. Проводит опросы потребителей
- Б. Внедряет новых технологии в производство
- В. Щупает продукцию руками
- Г. Пишет статьи о питании

Специалист по безопасности пищевых продуктов (1 балл)



Найдите лишнее

Какие знания не обязательно нужны специалисту по безопасности пищевых продуктов?

1. Технология пищевого производства
2. Микробиология
3. Дизайн и искусство

Специалист по безопасности пищевых продуктов (2 балла)



Определите, правда или вымысел

Специалист по безопасности пищевых продуктов отвечает за маркетинг и рекламу новых пищевых продуктов.

Специалист по безопасности пищевых продуктов (3 балла)



Выберите правильный ответ

Что умеет специалист по безопасности пищевых продуктов?

- А. Тщательно проверять продукты на наличие загрязнителей, токсинов
- Б. Анализировать данные о погодных условиях
- В. Создавать новые рецепты для кулинарных шоу
- Г. Устраивать корпоративные мероприятия для сотрудников

Экономист в сфере пищевой промышленности (1 балл)



Найдите лишнее

Чем не занимается экономист в сфере пищевой промышленности?

1. Составлением отчётов
2. Анализом рыночных тенденций
3. Управлением финансовыми рисками
4. Прогнозированием по звёздам

Экономист в сфере пищевой промышленности (2 балла)



Определите, правда или вымысел

Экономист в сфере пищевой промышленности разрабатывает бюджетные планы для предприятий, чтобы контролировать расходы и доходы.

Экономист в сфере пищевой промышленности (3 балла)



Выберите правильный ответ

Какие знания необходимы экономисту в сфере пищевой промышленности для успешного выполнения своих обязанностей?

- А. Юриспруденция
- Б. Фитнес и диетология
- В. Косметология и дерматология
- Г. Экономика, финансы и маркетинг

Научный сотрудник в области пищевых технологий (1 балл)

Найдите лишнее

Какое профессиональное качество не нужно научному сотруднику в области пищевых технологий?

1. Внимание к деталям
2. Ответственность
3. Художественный вкус
4. Критическое мышление

Научный сотрудник в области пищевых технологий (2 балла)

Определите, правда или вымысел

Научный сотрудник в области пищевых технологий занимается разработкой новых методов для улучшения вкусовых качеств пищи

Научный сотрудник в области пищевых технологий (3 балла)

Выберите правильный ответ

Какие задачи выполняет научный сотрудник в области пищевых технологий?

- А. Управление складскими запасами
- Б. Написание сценариев для реалити-шоу
- В. Исследование новых ингредиентов и методов их обработки
- Г. Ремонт технического оборудования с помощью скотча