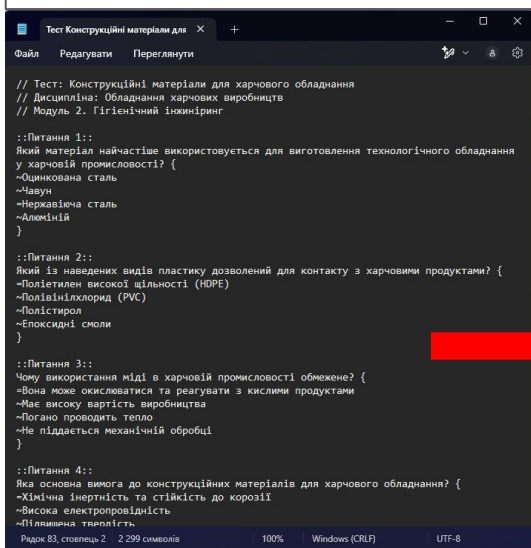


Створення текстового файлу для Moodle

Відкриваємо програму Блокнот та вставляємо скопійований текст



Test Конструкційні матеріали для

```
// Тест: Конструкційні матеріали для харчового обладнання
// Дисципліна: Обладнання харчових виробництв
// Модуль 2. Гігієнічний інжиніринг

::Питання 1::
Який матеріал найчастіше використовується для виготовлення технологічного обладнання
у харчовій промисловості? {
~Оцинкована сталь
~Чавун
~Нержавіюча сталь
~Алюміній
}

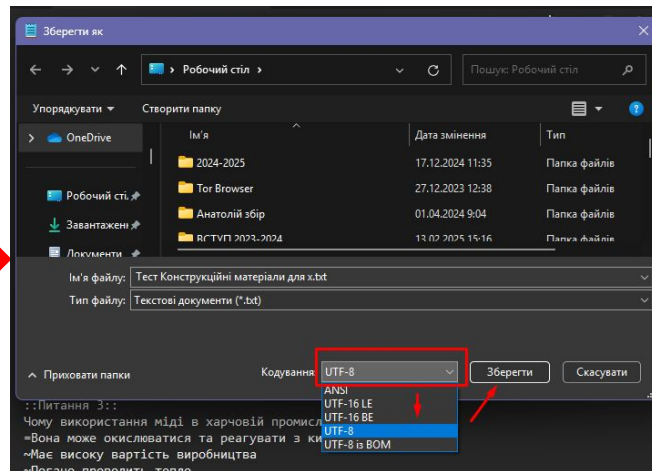
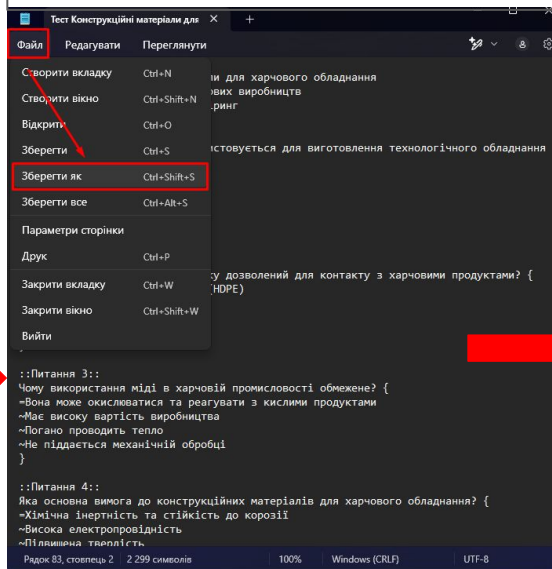
::Питання 2::
Який із наведених видів пластику дозволений для контакту з харчовими продуктами? {
~Поліетилен високої щільності (HDPE)
~Полівінілхлорид (PVC)
~Поліістерол
~Епоксидні смоли
}

::Питання 3::
Чому використання міді в харчовій промисловості обмежене? {
~Вона може окислюватися та реагувати з кислими продуктами
~Має високу вартість виробництва
~Погано проводить тепло
~Не піддається механічній обробці
}

::Питання 4::
Яка основна вимога до конструкційних матеріалів для харчового обладнання? {
~Хімічна інертність та стійкість до корозії
~Висока електропровідність
~Післяшарова твердість
}
```

Рядок 83, стовпець 2 2 299 символів 100% Windows (CRLF) UTF-8

Відкриваємо програму Блокнот та вставляємо скопійований текст



Імпортування тесту у Moodle

Технологічний семінар

На головну Мої курси TC_3XE_9c

- Новини
- Автор ЕНКД
- Робоча програма
- Критерії поточного оцінювання успішності навчальної роботи здобувачів
- Рекомендована література
- Розподіл балів, які отримують здобувачі
- Зміст тем
- Методичні рекомендації до виконання контрольної роботи
- Методичні рекомендації до проведення практичних занять

Керування курсом

Керування курсом Користувачі

Редагувати параметри
Редагувати
Завершення курсу
Відрахувати мене з TC_3XE_9c
Фільтри
Налаштування журналу оцінок
Резервна копія
Відновлення
Імпорт
Очистити
Смітник

Звіти Журнали подій
Останні події
Звіт про діяльність
Участь на курсі
Звіт прокінчення

Відзнаки Керування відзнаками
Додати відзнаку

Банк питань Питання Категорії Імпорт Експорт

Редагувати параметри
Редагувати
Завершення курсу
Відрахувати мене з TC_3XE_9c
Фільтри
Налаштування журналу оцінок
Резервна копія
Відновлення
Імпорт
Очистити
Смітник
Докладніше...

Питання Категорії Імпорт Експорт

Імпорт питань з файлу

Формат файлу

- ☐ Вбудовані відомості (пропущені слова)
- ☐ Формат - Пропущені слова
- ☐ Формат Експорт
- ☐ Aiken - формат
- ☐ Blackboard
- ☒ GIFT з медіа
- ☐ GIFT формат
- ☐ Moodle XML - формат
- ☐ WMBCT - формат

Загальне

Імпортувати у категорію

top

☒ Отримати категорію з файлу ☐ Отримати контекст з файлу

Відповідність оцінок

Помилка, номер оцінки немає у списку

Зупинитися при помилці

Імпорт питань з файлу

Імпорт

Вибір файлу

Імпортування тесту у Moodle

Вибір файлу

Файли сервера

Недавні файли

Завантажити файл

URL завантажувач

Особисті файли

Вікімедія

Допущення

Вибрати файл

Файл не вибрано

Зберегти як

Автор

Пащенко Богдан Сергійович

Оберіть ліцензію

Загальна творча - Зі збереженням умов (ShareAlike)

Завантажити цей файл

Імпорт питань з файлу

Імпорт

Вибірть файл...

тест проба 2.txt

Імпорт

Обов'язкові поля форми помчені символом *

Питання Категорії Імпорт Експорт

Розбір питань з файлу імпорту.

Імпортування 10 питань з файлу

1. Який стандарт визначає принципи HACCP?

2. Що є основною метою системи HACCP?

3. Який принцип HACCP пов'язаний із перевіркою (аудитом) системи?

4. Які основні етапи перевірки плану HACCP?

5. Що є результатом внутрішнього аудиту системи HACCP?

6. Що перевіряє калібрування обладнання у системі HACCP?

7. Що є обов'язковою частиною протоколу системи HACCP?

8. Що може бути причиною регламентувальної перевірки?

9. Що входить до складу базової документації системи HACCP?

10. Що передбачає сертифікація системи HACCP?

Питання Категорії Імпорт Експорт

Банк питань

Вибірть категорії: 2 (10)

Фільтри тепер не застосовувалися

Відсортувати по: питання

Показувати тест питання у списку питань

Параметри пошуку

Також показувати питання з підкатегорій

Показувати старі питання (як зазначено в тестах після виділення)

Переглянути нові питання

Питання	Створив
№ / Категорія / Дата	
Який стандарт визначає принципи HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Що передбачає сертифікація системи HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Що є основною метою системи HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Який принцип HACCP пов'язаний із перевіркою (аудитом) системи?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Які основні етапи перевірки плану HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Що є результатом внутрішнього аудиту системи HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM
Що перевіряє калібрування обладнання у системі HACCP?	Пащенко Богдан Сергійович 4 March 2023, 09:31 AM

Продовжити