

**Контрольно-измерительные материалы**  
**УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПД. 01. « ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ »**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**УФА- 2019.**

РАССМОТРЕНО»:   
Методическим объединением   
ГБПОУ УКИПиС   
Председатель методобъединения   
 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1   
« 30 » 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:   
Заместитель директора по УПР   
 Н.В.Треубова   
« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:   
И.о. директор ГБПОУ УКИП иС   
 Т.А.Христофорова   
« 30 » 08 2019г.



Контрольно-измерительные материалы учебной дисциплины ОПД. 01. « ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ » разработаны и предназначены для контроля оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины безопасность жизнедеятельности, разработанной в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса. (ГБПОУ СПО УКИПиС )

Разработчик:

Талыпова Зухра Гизаровна – преподаватель , высшая категория

## **1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов**

**Нормативными основаниями** для проведения промежуточной аттестации Настоящие контрольные измерительные материалы составлены для обучающихся ГБПОУ СПО УКИПиС, на основе программы учебной дисциплины разработанной в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии Повар, кондитер, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**Назначение контрольных измерительных материалов** – оценить общепрофессиональную подготовку по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» для студентов:

### **Нормативные документы, определяющие содержание контрольных измерительных материалов**

— ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 учебный план ГБПОУ УКИПиС ; программы учебной дисциплины ОПД. 03. « «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

**Контрольные вопросы по разделу  
«Основы микробиологии»  
I вариант**

**1. Укажите вклад русского ученого И.И.Мечникова в микробиологию:**

- а) впервые обнаружил существование ультрамикробов – вирусов;
- б) открыл защитные свойства организма (явление фагоцитоза), создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям;
- в) разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы.

**2. Бактерии – это:**

- а) низшие споровые растения, имеющие вытянутую форму клетки с одним или несколькими ядрами;
- б) одноклеточные, имеющие размеры 0,4-10 мкм и имеющие форму кокки, палочки, вибрионы, спирилл, спирохет;
- в) одноклеточные малодвижные микроорганизмы размером 15 мкм, имеющие круглую, овальную, палочковидную форму.

**3. По способу питания микроорганизмы делят на:**

- а) паратрофы, аутотрофы, анаэробы;
- б) аутотрофы, гетеротрофы, паратрофы;
- в) аэробы, гетеротрофы, паратрофы.

**4. Гниение – это...**

- а) процесс разрушения белков;
- б) поражение продуктов плесневыми грибами;
- в) процесс размножения сахара.

**5. Микотоксикозы – это...**

- а) отравления, вызванные от употребления пищи, пораженной ядами микроскопических грибов;
- б) кишечные инфекции;
- в) отравления, вызванные металлами.

**6. Все факторы, влияющие на развитие микроорганизмов делят на:**

- а) биологические, химические, термические;
- б) физические, химические;
- в) физические, химические, биологические.

**7. Молочно-кислое брожение вызывается:**

- а) дрожжами;
- б) молочно-кислыми бактериями;
- в) плесневыми грибами.

**8. Бомбаж консервов бывает:**

- а) механический, химический, биологический
- б) химический, термический, биологическое

В) воздушное, термическое.

**9. Что происходит при стерилизации пищевых продуктов:**

- а) отмирание микробов;
- б) отмирание микробов, спор;
- в) отмирание микробов, спор, разрушение витаминов.

**10. Дизентерия острое кишечное заболевание, оно передается:**

- а) через кровь;
- б) фекально-оральным путем;
- в) воздушно-капельным путем

**Контрольные вопросы по разделу**

**«Основы микробиологии»**

**II вариант**

**1. Укажите вклад французского ученого Л.Пастера в микробиологию:**

- а) сконструировал микроскоп;
- б) положил начало изучению физиологии микроорганизмов. Доказал, что ряд болезней человека и животного возникает от болезнетворных микробов, разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы;
- в) Открыл возбудителей туберкулеза и холеры.

**2. Дрожжи размножаются:**

- а) внутри живой клетки;
- б) с помощью гиф и спорами;
- в) почкованием, спорами, делением.

**3. По способу дыхания микробы делят на:**

- а) аэробы, анаэробы, условные анаэробы;
- б) паратрофы, гетеротрофы;
- в) анаэробы, условно анаэробы.

**4. Жизнедеятельность микробов зависит от внешней среды:**

- а) температуры, влажности, реакции среды, химический веществ;
- б) температуры, влажности, реакции среды, солнечного света, концентрации веществ, антибиотиков и фитонцидов;
- в) концентрации веществ, температуры, реакции среды.

**5. Какие заболевания называются пищевыми инфекциями:**

- а) заболевания, возникающие от патогенных микробов, попавших в организм с пищей;
- б) заболевания, возникающие от ядовитой пищи;
- в) заболевания, возникающие от употребления пищи, пораженной плесневыми грибами.

**6. Какие виды брожения существуют, вызванные микробами:**

- а) молочно-кислое, спиртовое, уксусно – кислое,
- б) спиртовое, молочно-кислое, масляно-кислое, уксусно-кислое,
- в) спиртовое молочно-кислое, масляно-кислое, пропионово-кислое, уксусно-кислое.

7. Холера – опасная кишечная инфекция. Вызывается возбудителем:

- а) дизентерийной палочкой;
- б) холерным вибрионом;
- в) палочка брюшного тифа.

**8. Стерилизация – это...**

- а) нагревание продукта до температуры 112-120°C, 20-40 мин;
- б) нагревание продукта до температуры 90-100°C, 10 мин;
- в) нагревание продукта до температуры 135°C, 10 сек.

**9. При производстве лимонной кислоты используют:**

- а) дрожжи;
- б) плесневые грибы;
- в) вирусы.

**10. Иммуниет бывает:**

- а) сильный и слабый;
- б) внешний и внутренний;
- в) естественный и искусственный.

**Раздел 1 «Основы микробиологии в пищевом производстве»**

**Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.**

Тест №1

**1. Микробиология- это**

- а) наука, изучающая многообразие живых организмов
- б) наука, изучающая развитие биологии как науки
- в) наука, изучающая жизнь и свойства микробов

**2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4-10мкм**

- а) дрожжи
- б) вирусы
- в) бактерии
- д) плесневые грибы

**3. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы**

- а) дрожжи
- б) вирусы
- в) бактерии
- г) плесневые грибы

**4. Ученый, открывший микробы**

- а) Роберт Кох
- б) Луи Пастер
- в) Антоний Левенгук
- г) И.И. Мечников

**5. Вредные микробы участвуют в процессе**

- а) гниение

- б) производство сыра
- в) квашение капусты
- г) соление огурцов

**6.Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку**

- а) путем всасывания
- б) путем осмоса
- в) путем растворения
- г) путем дыхания

**7.Какое вещество занимает большую часть(70-85%) клетки микроба?**

- а) вода
- б) углеводы
- в) белки
- г) жиры

**8.Какое вещество ускоряет биохимические процессы в клетке микроба**

- а) ферменты
- б) углеводы
- в) белки
- г) жиры

**9.Размножение бактерий происходит путем**

- а) почкование
- б) деление клетки надвое
- в) образование спор
- г) распады гиф

**10.Микроорганизмы, живущие в присутствии и отсутствии кислорода**

- а) аэробы
- б) анаэробы
- в) условно-факультативные

Ключ к тесту №1

1в

2в

3г

4в

5а

6б

7а

8а

9б

10в

### *Вариант 1*

**1. Макроэлемент необходимый организму для построения костей зубов:**

- А) кальций
- Б) натрий
- В) железо
- Г) хлор

**2. На обмен веществ в организме человека влияют:**

- А) состав пищи, физическая нагрузка, теплообмен
- Б) состав пищи, режим приема пищи
- В) теплообмен, состояние пищеварительного аппарата
- Г) условие приема пищи, объем пищи

**3. Какой макроэлемент входит в состав гемоглобина крови:**

- А) железо
- Б) сера
- В) медь
- Г) хлор

**4. В каком организме человека происходит процесс измельчения при пищеварении:**

- А) полости рта
- Б) желудке
- В) пищеводе
- Г) толстом кишечнике

**5. В состав полноценных белков входят:**

- А) 8 независимых аминокислот
- Б) 6 независимых аминокислот
- В) 12 независимых аминокислот
- Г) 20 независимых аминокислот

**6. К моносахаридам относится:**

- А) глюкоза, фруктоза, галактоза
- Б) крахмал, клетчатка
- В) глюкоза, сахароза
- Г) инулин, гликоген

**7. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание:**

- А) авитаминоз
- Б) гипервитаминоз
- В) гиповитаминоз
- Г) разрушение костной ткани

**8. Недостаток витамина D в организме ведет к возникновению заболевания:**

- А) куриная слепота
- Б) нейродермит
- В) рахит
- Г) анемия

**9. Суточная потребность воды средней физической нагрузки:**

- А) 2-2,5 л
- Б) 200 гр
- В) 5-6 л
- Г) 1-1,5 л

**10. Сколько килокалорий выделяется при сжигании одного грамма углевода:**

- А) 4 ккал
- Б) 9 ккал
- В) 40 ккал
- Г) 25 ккал

**11. Почему жиры не рекомендуют нагревать до сильного дымообразования:**

- А) так как растворяют красящие вещества
- Б) так как выделяют канцерогенные вещества
- В) так как окисляются
- Г) образуют витамины

**12. К какой группе по суточному расходу энергии относиться профессия повар:**

- А) к 4 группе
- Б) к 6 группе
- В) к 3 группе
- Г) к 10 группе

**13. Перечислите, на какие группы делятся рыбные консервы:**

- А) натуральные, закулочные, рыбораствительные
- Б) только натуральные
- В) пресервы
- Г) только закулочные, рыбораствительные

**14. К семейству лососевых относят:**

- А) горбуша, хек, камбала
- Б) палтус, форель, скумбрия
- В) горбуша, форель, семга
- Г) карп, нельма, ерш.

**15. Какие процессы происходят в организме человека при участии воды:**

- А) обмен веществ, образование костной ткани
- Б) терморегуляция, образование пищеварительных соков
- В) кроветворение, лимфообразование
- Г) обмен веществ, терморегуляция, образование пищеварительных соков

**16. Прессованные дрожжи высушивают для получения сухих дрожжей при температуре:**

- А) 30-40°C
- Б) 60-65°C
- В) 25°C
- Г) 30-35°C

**17. Пастеризация- это тепловая обработка молока:**

- А) при температуре не выше 40 °С в течение 12 часов
- Б) при температуре не выше 100 °С
- В) при температуре не ниже 100 °С
- Г) при температуре не ниже 20°C

**18. Какие молочные продукты можно замораживать:**

- А) молоко
- Б) сливки
- В) творог
- Г) кефир

**19. В каком кисломолочном продукте допускается газированная слегка пенящаяся консистенция:**

- А) сметана
- Б) кефир
- В) творог
- Г) кумыс

**20. Алкогольные напитки с большим содержанием сахара:**

- А) водка
- Б) ликеры
- В) коньяк
- Г) бальзам

**КЛЮЧ**

- 1А
- 2А
- 3А
- 4Б
- 5А
- 6А
- 7А
- 8В
- 9А
- 10А
- 11Б
- 12В
- 13А
- 14Б
- 15Г
- 16Г
- 17Б
- 18В
- 19Г
- 20Б

**Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**

**Контрольные вопросы по разделу**

**I вариант**

**1. Укажите вклад русского ученого И.И.Мечникова в микробиологию:**

- а) впервые обнаружил существование ультрамикробов – вирусов;
- б) открыл защитные свойства организма (явление фагоцитоза), создал учение о невос-

приимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям;  
в) разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы.

## **2. Бактерии – это:**

- а) низшие споровые растения, имеющие вытянутую форму клетки с одним или несколькими ядрами;
- б) одноклеточные, имеющие размеры 0,4-10 мкм и имеющие форму кокки, палочки, вибрионы, спирилл, спирохет;
- в) одноклеточные малодвижные микроорганизмы размером 15 мкм, имеющие круглую, овальную, палочковидную форму форму.

## **3. По способу питания микроорганизмы делят на:**

- а) паратрофы, аутотрофы, анаэробы;
- б) аутотрофы, гетеротрофы, паратрофы;
- в) аэробы, гетеротрофы, паратрофы.

## **4. Гниение – это...**

- а) процесс разрушения белков;
- б) поражение продуктов плесневыми грибами;
- в) процесс размножения сахара.

## **5. Микотоксикозы – это...**

- а) отравления, вызванные от употребления пищи, пораженной ядами микроскопических грибов;
- б) кишечные инфекции;
- в) отравления, вызванные металлами.

## **6. Все факторы, влияющие на развитие микроорганизмов делят на:**

- а) биологические, химические, термические;
- б) физические, химические;
- в) физические, химические, биологические.

## **7. Молочно-кислое брожение вызывается:**

- а) дрожжами;
- б) молочно-кислыми бактериями;
- в) плесневыми грибами.

## **8. Бомбаж консервов бывает:**

- а) механический, химический, биологический
- б) химический, термический, биологическое
- в) воздушное, термическое.

## **9. Что происходит при стерилизации пищевых продуктов:**

- а) отмирание микробов;
- б) отмирание микробов ,споров;
- в) отмирание микробов, споров, разрушение витаминов.

**10. Дизентерия острое кишечное заболевание, оно передается:**

- а) через кровь;
- б) фекально-оральным путем;
- в) воздушно-капельным путем

**II вариант**

**1. Укажите вклад французского ученого Л.Пастера в микробиологию:**

- а) сконструировал микроскоп;
- б) положил начало изучению физиологии микроорганизмов. Доказал, что ряд болезней человека и животного возникает от болезнетворных микробов, разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы;
- в) Открыл возбудителей туберкулеза и холеры.

**2. Дрожжи размножаются:**

- а) внутри живой клетки;
- б) с помощью гиф и спорами;
- в) почкованием, спорами, делением.

**3. По способу дыхания микробы делят на:**

- а) аэробы, анаэробы, условные анаэробы;
- б) паратрофы, гетеротрофы;
- в) анаэробы, условно анаэробы.

**4. Жизнедеятельность микробов зависит от внешней среды:**

- а) температуры, влажности, реакции среды, химический веществ;
- б) температуры, влажности, реакции среды, солнечного света, концентрации веществ, антибиотиков и фитонцидов;
- в) концентрации веществ, температуры, реакции среды.

**5. Какие заболевания называются пищевыми инфекциями:**

- а) заболевания, возникающие от патогенных микробов, попавших в организм с пищей;
- б) заболевания, возникающие от ядовитой пищи;
- в) заболевания, возникающие от употребления пищи, пораженной плесневыми грибами.

**6. Какие виды брожения существуют, вызванные микробами:**

- а) молочно-кислое, спиртовое, уксусно – кислое,
- б) спиртовое, молочно-кислое, масляно-кислое, уксусно-кислое,
- в) спиртовое молочно-кислое, масляно-кислое, пропионово-кислое, уксусно-кислое.

**7. Холера – опасная кишечная инфекция. Вызывается возбудителем:**

- а) дизентерийной палочкой;
- б) холерным вибрионом;
- в) палочка брюшного тифа.

**8. Стерилизация – это...**

- а) нагревание продукта до температуры 112-120°C, 20-40 мин;
- б) нагревание продукта до температуры 90-100°C, 10 мин;
- в) нагревание продукта до температуры 135°C, 10 сек.

**9. При производстве лимонной кислоты используют:**

- а) дрожжи;
- б) плесневые грибы;
- в) вирусы.

**10. Иммуитет бывает:**

- а) сильный и слабый;
- б) внешний и внутренний;
- в) естественный и искусственный.

**I ВАРИАНТ**

**1. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов:**

- а) 60 °С;
- б) 25 -35° С;
- в) 45 -50 °С;
- г) 60 – 65° С.

**2. При какой концентрации сахара микробы прекращают свое развитие:**

- а) 50%;
- б) 60%-70 %;
- в) 30%;
- г) 45% - 50%.

**3. Микробы, усваивающие готовые органические соединения мертвой природы:**

- а) паразиты;
- б) психрофиллы;
- в) сапрофиты;
- г) термофилы.

**4. Вещества, являющиеся для клетки строительным материалом:**

- а) витамины;

- б) белки;
- в) жиры;
- г) углеводы.

**5. Для дезинфекции столовой посуды, рук используют:**

- а) 10% раствор хлорной извести;
- б) 0,2% раствор хлорамина б;
- в) хозяйственное мыло;
- г) кальцинированную соду.

**6. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей или водой, называются:**

- а) пищевыми инфекционными заболеваниями;
- б) глистными заболеваниями;
- в) бактерионосительство;
- г) острые кишечные инфекции.

**7. Почему на предприятиях общественного питания нельзя использовать яйца водоплавающих птиц:**

- а) обладают низкой калорийностью;
- б) быстро портятся;
- в) являются носителем микроба сальмонелла;
- г) являются носителем микроба холерного вибриона.

**8. Невосприимчивость к инфекционным заболеваниям называется:**

- а) бактерионосительство;
- б) иммунитет;
- в) инкубационным периодом;
- г) инфекционным заболеванием.

**9. Обследование работников предприятий общественного питания на бактерионосительство проводится:**

- а) 2 раза в год;
- б) ежемесячно;
- в) 1 раз в год;
- г) 3 раза в год.

**10. Пути передачи дизентерии:**

- а) через пищу;
- б) воздушно-капельным путем;
- в) через кровь;
- г) все ответы верны.

**11. Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов:**

- а) острые кишечные инфекции;
- б) отравления немикробного происхождения;
- в) микотоксикозы;
- г) зоонозы.

**12. Использование, какой посуды запрещено на предприятиях общественного питания:**

- а) оцинкованной;
- б) алюминиевой;

- в) медной;
- г) посуды из нержавеющей стали.

**13. В позеленевшем картофеле содержится:**

- а) гликозид амигдалин;
- б) алкалоид капсаицин;
- в) каротин;
- г) соланин.

**14. Во избежание передачи запаха продуктам при хранении, необходимо соблюдать:**

- а) сроки хранения продукта;
- б) режимы хранения продукта;
- в) правила тарного соседства;
- г) наличие специального складского оборудования.

**15. Листья салата, зелень петрушки, укропа перед использованием выдерживают в холодной воде 5..10 минут с целью:**

- а) сохранения витамина С;
- б) для лучшего отделения песка и земли;
- в) для придания красивого внешнего вида;
- г) для сохранения минеральных веществ.

**16. К особо скоропортящимся продуктам относятся:**

- а) крупы;
- б) макаронные изделия;
- в) мясные изделия;
- г) консервы.

**17. Крупную рыбу рекомендуются:**

- а) укладывать в специальные бочки;
- б) укладывать в корзины;
- в) подвешивать на крючья;
- г) укладывать на стеллажи.

**18. Меланж хранят:**

- а) на складе сухих продуктов;
- б) в коробках на подтоварниках при температуре 2...4° С;
- в) не хранят, а сразу реализуют;
- г) хранят в морозильной камере при температуре не выше -6°С.

**19. Условия и сроки хранения сухих сыпучих продуктов:**

- а) температура 25...30°с, влажность 65 %;
- б) температура 25°с, влажность 85 %;
- в) температура 12...17°с, влажность 65 %;
- г) температура + 5°с, влажность 95 %.

**20. Какие крупы просеивают перед приготовлением:**

- а) манную;
- б) перловую;
- в) ядрицу;
- г) пшено.

## Ключи

<b>I ВАРИАНТ</b>	
<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>
<b>1</b>	<b>б</b>
<b>2</b>	<b>б</b>
<b>3</b>	<b>в</b>
<b>4</b>	<b>б</b>
<b>5</b>	<b>б</b>
<b>6</b>	<b>а</b>
<b>7</b>	<b>в</b>
<b>8</b>	<b>б</b>
<b>9</b>	<b>в</b>
<b>10</b>	<b>а</b>
<b>11</b>	<b>в</b>
<b>12</b>	<b>в</b>
<b>13</b>	<b>Г</b>
<b>14</b>	<b>б</b>
<b>15</b>	<b>в</b>
<b>16</b>	<b>в</b>
<b>17</b>	<b>в</b>
<b>18</b>	<b>Г</b>
<b>19</b>	<b>в</b>
<b>20</b>	<b>а</b>

**1. Каковы основные виды микробов, загрязняющих муку и крахмал:**

- а) бактерии кишечной палочки
- б) молочно-кишечные бактерии
- в) вирусы
- г) *бактерии, дрожжи, микроскопические грибы*

**2. Пищевые отравления возникают после принятия пищи:**

- а) *сразу*
- б) не сразу
- в) через 7 дней
- г) через 10 дней

**3. Первые признаки пищевых отравлений:**

- а) боли в сердце
- б) боли в легких
- в) шаткая походка, двоение в глазах
- г) *тошнота, рвота, повышение температуры*

**4. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся:**

- а) *ботулизм, стафилококковая интоксикация*
- б) туберкулез
- в) кишечная палочка
- г) брюшной тиф

**5. При заболевании ботулизмом, токсин всасывается в кровь и поражает:**

- а) почки
- б) сердечно-сосудистую и центральную нервную систему
- в) *печень*
- г) легкие

**6. Каковы источники заражения яиц и яйцепродуктов:**

- а) при понижении температуры
- б) *при повышении температуры и влажности воздуха*
- в) при попадании искусственного света
- г) при попадании естественного света

**7. Загрязнение патогенными микроорганизмами пищевых продуктов приводят к различным инфекционным заболеваниям:**

- а) *брюшному тифу, дизентерии, холере*
- б) сибирской язве, ящере
- в) сальмонеллезу
- г) гепатиту

**8. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются:**

- а) вирусы
- б) *бактерии кишечной группы*
- в) дрожжи
- г) бактерии ряда сальмонелл

**9. Возбудитель туберкулеза сохраняет жизнеспособность в речной воде в течении:**

- а) 1 месяца
- б) 2-ух месяцев
- в) *5-ти месяцев*
- г) 3-ех месяцев

**10. Сибирская язва — это острое**

- а) заболевание головного мозга
- б) заболевание легких
- в) пищевое отравление
- г) *кишечное инфекционное заболевание*

**11. На каждого работника на предприятии общественного питания должна быть заведена:**

- а) *личная медицинская книжка*
- б) копия трудовой книжки
- в) копия медицинской справки
- г) медицинская комиссия

**12.. Холерные эмбрионы погибают при температуре нагревания:**

- а) до 50°C
- б) до 70°C
- в) *до 100°C*
- г) до 140°C

**13. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся:**

- а) *ботулизм, стафилококковая интоксикация*
- б) туберкулез
- в) кишечная палочка
- г) брюшной тиф

**14. При заболевании ботулизмом, токсин всасывается в кровь и поражает:**

- а) почки
- б) сердечно-сосудистую и центральную нервную систему
- в) *печень*
- г) легкие

**15. Причиной возникновения пищевых заболеваний и отравлений является:**

- а) не нарушение санитарных правил
- б) неправильное хранение инвентаря
- в) употребление в пищу доброкачественных продуктов
- г) *нарушение санитарных правил при употреблении изделий*

**16.. Какова причина заражения человека бычьим цепнем:**

- а) употребление в пищу яиц
- б) употребление в пищу творога
- в) *основным хозяином этих гельминтов является человек*
- г) употребление в пищу колбасных изделий

### Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

#### 1. Творог и сметану необходимо хранить в холодильнике при температуре:

- а) 2-4°C
- б) 6-8°C
- в) 8-10°C
- г) 10-12°C

#### 2. Каковы источники заражения яиц и яйцепродуктов:

- а) при понижении температуры
- б) *при повышении температуры и влажности воздуха*
- в) при попадании искусственного света
- г) при попадании естественного света

#### 3. На каждого работника на предприятии общественного питания должна быть заведена:

- а) *личная медицинская книжка*
- б) копия трудовой книжки
- в) копия медицинской справки
- г) медицинская комиссия

#### 4. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве:

- а) 40 кг
- б) 30 кг
- в) 20 кг
- г) *10 кг*

#### 5. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии: а) *30 кг*

- б) 40 кг
- в) 50 кг
- г) 60 кг

#### 6. Какой запас пищи допустим на раздаче:

- а) реализация в течении 10 ч
- б) реализация в течении 7 ч
- в) реализация в течении 6 ч
- г) *реализация в течении 1 ч*

#### 7. Причиной возникновения пищевых заболеваний и отравлений является:

- а) не нарушение санитарных правил

- б) неправильное хранение инвентаря
- в) употребление в пищу доброкачественных продуктов
- г) *нарушение санитарных правил при употреблении изделий*

**8. Для дезинфицирования посуды хлорамина нужно:**

- а) 5 г на 10 л воды
- б) 40 г на 10 л воды
- в) 20 г на 10 л воды
- г) 30 г на 10 л воды

**9. Санитарная одежда повара и кондитера защищает:**

- а) *пищевые продукты от загрязнений*
- б) личные вещи повара от загрязнений
- в) руки повара от загрязнений
- г) сменную обувь от загрязнений

**10. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц больных:**

- а) артрозом, артритом
- б) *туберкулезом, дизентерией, гепатитом*
- в) гриппом
- г) зубной болью

**11. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для:**

- а) предупреждения ограничений при приеме пищи
- б) предупреждения аварий на производстве
- в) *предупреждения распространений инфекционных заболеваний через пищу*
- г) предупреждения заболеваний зооанозов

**12. Гигиена — это:**

- а) *наука о здоровье человека*
- б) наука изучающая строение и свойства микроорганизмов
- в) область науки физиологии живого организма
- г) практическое осуществление гигиенических норм и правил

**13. Важное значение для работников предприятий пищевой промышленности имеет:**

- а) *содержание рук в безукоризненной чистоте*
- б) содержание формы в чистоте
- в) содержание инвентаря в чистоте
- г) содержание оборудования в чистоте

**14. Дезинфекция — это:**

- а) комплекс мер по уничтожению насекомых
- б) *комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний*
- в) комплекс мер по уничтожению грызунов
- г) комплекс мер по уничтожению списанной посуды

**15. Какие средства применяют для обработки производственной посуды, деревянной тары, рук обслуживающего персонала:**

- а) мыло
- б) моющее средство
- в) *слабый раствор хлорной извести (0,1-0,2%)* г) сода пищевая

**16. Дезинфекция — это:**

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний в) комплекс мер по уничтожению списанного инвентаря
- г) *комплекс мер по уничтожению вредных насекомых*

**17. Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют:**

- а) в двухсекционных ваннах
- б) *в трехсекционных ваннах*
- в) в четырехсекционных ваннах г) в пятисекционных ваннах

**18. Вымытые столовые приборы рекомендуется:**

- а) вымыть проточной водой
- б) хорошо вымыть
- в) *прокаливать в жарочном шкафу*
- г) не прокаливать

**19. Чистую столовую посуду хранят:**

- а) *в закрытом шкафу*
- б) открытых шкафах
- в) на стеллажах
- г) на столах

**20. Сколько синтетического моющего средства «Прогресс» нужно взять для мытья посуды:**

- а) 10 г на 1 л воды
- б) *5 г на 1 л воды*
- в) 30 г на 1 л воды
- г) 35 г на 1 л воды

**21. Дезинфекцию проводят только:**

- а) *после окончания работы и остановки оборудования* б) до начала работы
- в) в обеденный перерыв
- г) каждый день после окончания работы

**22. Для уничтожения тараканов применяют:**

- а) моющее средство
- б) хлорамин в) хлорофос
- г) *буру, борную кислоту*

**23. Дезинфекцию проводят:**

- а) повара
- б) заведующий производством
- в) *сотрудники санитарно-эпидемиологических станций*
- г) кухонные работники

**24 . Дератизация — это комплекс мер по борьбе:**

- а) *с грызунами*
- б) с мухами
- в) с тараканами
- г) с крупным рогатым скотом

**25. Биологические средства борьбы с грызунами на хлебопекарных и кондитерских предприятиях:**

- а) не запрещены
- б) *запрещены*
- в) заделка отверстий около технических вводов
- г) применение капканов, ловушек

**26 .Для сбора и временного хранения отходов и мусора должны быть установлены:**

- а) тележки столовые
- б) баки для пищевых отходов
- в) *пищевые баки*
- г) *водонепроницаемые сборники*

**27 Очистка мусора из контейнеров производится:**

- а) не реже 1 раза в месяц
- б) *не реже 1 раза в 2 дня*
- в) не реже 2 раз в день
- г) не реже 3 раз в неделю

**28. За качеством воды на предприятиях общественного питания устанавливается химический анализ:**

- а) *не реже 1 раза в квартал*
- б) не реже 1 раза в неделю
- в) не реже 1 раза в месяц
- г) не реже 1 раза в течении 3 дней

**29. На предприятиях общественного питания должны быть склады для хранения муки, сахара, крахмала с температурой:**

- а) около 5°C влажность 100%
- б) около 10°C влажность 70%
- в) *около 15°C влажность 60-65%*
- г) около 30°C влажность 80%

**30. Молоко - скоропортящийся продукт, его хранят при температуре**

- : а) *не выше 10°C не более 20 часов*
- б) не выше 20°C не более 30 часов
- в) не выше 30°C не более 10 часов
- г) не выше 25°C не более 5 часов

**31. Яйца хранят:**

- а) при температуре 0-20°C 3 недели
- б) при температуре 0-10°C 1 неделю
- в) при температуре 0-2°C 2 недели
- г) *при температуре 0-4°C не более месяца*

**32. Машины для перевозки хлеба дезинфицируют 2% раствором хлорной извести:**

- а) *не реже 1 раза в 5 дней*
- б) не реже 2 раз в 10 дней
- в) не реже 3 раз в неделю
- г) не реже 5 раз в месяц

**33. Свежесть хлеба зависит:**

- а) от помола муки
- б) *от срока его хранения* в) от дрожжей
- г) от ингредиентов входящих в состав хлеба

**34. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:**

- а) куриные
- б) перепелиные в) *утиные*
- г) гусиные

**35. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь:**

- а) деревянное покрытие
- б) *металлическое покрытие* в) облицованное пленкой
- г) покрыты масляной краской

**36. В пекарном отделении температура возле печей должна быть:**

- а) не ниже 15°C
- б) не выше 40°C в) *не выше 25°C* г) не выше 35°C