

Контрольные измерительные материалы
по учебной дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве
для обучающихся по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Контрольные измерительные материалы по учебной дисциплине разработаны на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898),

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение профессиональный лицей № 101

Разработчики:

Нуриев М.Ф. - заместитель директора

Гареев Р. Д.- методист

Рассмотрено на заседании методического объединения протокол № 10 от 26 мая 2017 г.

Пояснительная записка к контрольно-измерительным материалам
Спецификация контрольных измерительных материалов.

1. Назначение контрольных измерительных материалов.

Контрольные измерительные материалы позволяют установить уровень освоения образовательных программ обучающимися образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, в ходе проведения мероприятий по экспертизе качества освоения обучающимися образовательных программ в рамках осуществления федерального государственного контроля качества образования, экспертизы соответствия содержания и качества подготовки, обучающихся образовательного учреждения по заявленным для государственной аккредитации образовательным программам, федеральным государственным стандартам.

2. Документы, определяющие содержание контрольных измерительных материалов.

Содержание контрольных измерительных материалов определяется на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС);
- Рабочей программы учебной дисциплины

3. Структура контрольных измерительных материалов.

КИМ состоит из 10 заданий с выбором ответа: задания 1-6 базового уровня, задания 7-9 повышенного уровня, задание 10 высокого уровня сложности.

Распределение заданий КИМ по основным содержательным разделам учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Содержательные блоки по кодификатору КЭС	Число заданий	Максимальный балл	Тип заданий
Микроорганизмы	4	4	с выбором ответа
Пищевые инфекции и пищевые отравления	3	3	с выбором ответа
Основы личной гигиены труда и санитарии производства	3	3	с выбором ответа

Содержание и структура КИМ дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
проводить санитарную обработку посуды и инвентаря;
готовить растворы дезинфицирующих моющих средств;
выполнить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

4. Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности заданий	Число заданий	Максимальный балл
Базовый	6	6
Повышенный	3	3
Высокий	1	1

5. Продолжительность КИМ

На выполнение работы отводится 45 минут.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего
Время, мин	4	3	3	4	4	2	5	5	5	10	45

6. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Правильное решение каждого из заданий 1-10 оценивается 1 баллом. Задание считается выполненным верно, если обучающийся указал верный из 4 возможных ответов. В случае если ответ неверный или отсутствует, выставляется 0 баллов.

Максимальный балл за всю работу -10.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего	Оценка
Количество баллов	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
Объем выполненной работы	60%											«3»
	70-80%											«4»
	90-100%											«5»

Кодификатор элементов содержания, проверяемых заданиями КИМ

Код раздела	Код контролируемого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями КИМ
1	Основы микробиологии.	
	1.1.	Морфология и физиология микроорганизмов.
	1.2.	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
2.	Основы физиологии питания	
	2.1.	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания
	2.2	Пищеварение и усвояемость пищи
	2.3	Обмен веществ и энергии
	2.4	Рациональное сбалансированное питание для различных групп
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	
	3.1.	Личная и производственная гигиена
	3.2.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям
	3.3.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
	3.4.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Кодификатор требований к уровню подготовки обучающихся

Код раздела	Код контролируемого требования	Требования, проверяемые заданиями КИМ
1	Умения	
	1.1	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	1.2	Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;
	1.3	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
	1.4	Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
	1.5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
	1.6	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.
2	Знания	
	2.1	Основные термины микробиологии
	2.2	Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию
	2.3	Микробиологию основных пищевых продуктов
	2.4	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
	2.5	Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	2.6	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	2.7	Правила личной гигиены работников организации питания
	2.8	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
	2.9	Пищевые вещества и их значение для организма человека
	2.10	Суточную норму потребностей человека в питательных веществах
	2.11	Основные процессы обмена веществ в организме
	2.12	Суточный расход энергии
	2.13	Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	2.14	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
	2.15	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
	2.16	Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет
	2.17	Методики составления рационов питания
	2.18	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1 вариант

1. Основоположником современной микробиологии считают:
 - а) советского ученого Я.Я.Никитинского
 - б) советского ученого Д.И.Ивановского
 - в) советского ученого И.И.Мечникова
 - г) французского ученого Луи Пастера
2. По форме бактерии бывают:
 - а) шаровидные
 - б) прямоугольные
 - в) квадратные
 - г) овальные
3. В брожении теста из пшеничной и ржаной муки принимают участие микроорганизмы:
 - а) бактерии
 - б) дрожжи-сахаромицеты
 - в) грибы
 - г) вирусы
4. Какие микроорганизмы находятся в воздухе:
 - а) грибы
 - б) бактерии
 - в) патогенные микроорганизмы и вирусы
 - г) дрожжи
5. 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
6. Каковы основные виды микробов, загрязняющих муку и крахмал:
 - а) бактерии кишечной палочки
 - б) молочно-кишечные бактерии
 - в) вирусы
 - г) бактерии, дрожжи, микроскопические грибы
7. Пищевые отравления возникают после принятия пищи:
 - а) сразу
 - б) не сразу
 - в) через 7 дней
 - г) через 10 дней
8. Первые признаки пищевых отравлений:
 - а) боли в сердце
 - б) боли в легких
 - в) шаткая походка, двоение в глазах
 - г) тошнота, рвота, повышение температуры

9. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся:

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

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

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

2 Вариант

1. 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

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

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

3. Признаки болезни и инфекционных заболеваний проявляются после приема пищи:

- а) сразу
- б) не сразу
- в) через неделю
- г) через месяц

4. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются:

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

5. Возбудитель туберкулеза сохраняет жизнеспособность в речной воде в течении:

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

6. Сибирская язва — это острое

- а) заболевание головного мозга
- б) заболевание легких
- в) пищевое отравление

г) кишечное инфекционное заболевание

7. 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

8. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве:

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

9. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии:

- а) 30 кг
- б) 40 кг
- в) 50 кг
- г) 60 кг

10. 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

3 вариант

1. Холерные эмбрионы погибают при температуре нагревания:

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

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. 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

11. 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

7. 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

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

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

9. 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

4 вариант

1. 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

2. 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

3. 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

4. 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

5. 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

6. 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

7. Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют:

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

8. Вымытые столовые приборы рекомендуется:

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

9. Чистую столовую посуду хранят:

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

10. 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

5 вариант

1. Химические средства дезинфекции:

- а) хлорофос
- б) мыло
- в) моющее средство
- г) сода пищевая

2. Дезинфекцию проводят только:

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

3. Для уничтожения тараканов применяют:

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

4. Дезинфекцию проводят:

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

5. Дератизация — это комплекс мер по борьбе:

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

6. 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

7. 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

8. 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

9. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве:
- а) 40 кг
 - б) 30 кг
 - в) 20 кг
 - г) 10 кг

10. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии:
- а) 30 кг
 - б) 40 кг
 - в) 50 кг
 - г) 60 кг

6 вариант

1. 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

2. 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

3. 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

4. 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%

5. 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

6. 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

7. 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

8. Свежесть хлеба зависит:

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

9. Сроки хранения изделий с заварным кремом в холодильниках:

- а) не более 10 ч
- б) не более 8 ч
- в) не более 6 ч
- г) не более 3 ч

10. Что является основной задачей государственного санитарного надзора:

- а) надзора работой оборудования
- б) ежедневный надзор за заведующим производством
- в) надзор за работой поваров
- г) надзор за выполнением санитарных норм и правил

7 вариант

1. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:

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

2. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь:

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

3. Сколько раз в неделю необходимо проводить дезинфекцию оборудования:

- а) 2 раза в полгода
- б) 1 раз в месяц
- в) 1 раз в неделю
- г) 2 раза в неделю

4. Масляные кремы на производстве расходуют в течении:

- а) 16 ч
- б) 24 ч
- в) 48 ч

г) 36 ч

5. Температура хранения кремов:

- а) не выше 6°C
- б) не выше 10°C
- в) не выше 15°
- г) не выше 20°

6. 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

7. Для уничтожения тараканов применяют:

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

8. Дезинфекцию проводят:

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

9. Дератизация — это комплекс мер по борьбе с

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

10. 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

8 вариант

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

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

2. 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

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. 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

8. 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

9. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:
- а) куриные
 - б) перепелиные
 - в) утиные
 - г) гусиные

10. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь:
- а) деревянное покрытие
 - б) металлическое покрытие
 - в) облицованное пленкой
 - г) покрыты масляной краской

9 вариант

1.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

2.Свежесть хлеба зависит:

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

3.Сроки хранения изделий с заварным кремом в холодильниках:

- а) не более 10 ч
- б) не более 8 ч
- в) не более 6 ч
- г) не более 3 ч

4.Что является основной задачей государственного санитарного надзора:

- а) надзора работой оборудования
- б) ежедневный надзор за заведующим производством
- в) надзор за работой поваров
- г) надзор за выполнением санитарных норм и правил

5.Кто несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание предприятия в целом:

- а) руководитель предприятия
- б) кухонный рабочий
- в) повар-бригадир
- г) помощник повара

6.Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют:

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

7.Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:

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

8. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь:

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

9. Сколько раз в неделю необходимо проводить дезинфекцию оборудования:
- а) 2 раза в полгода
 - б) 1 раз в месяц
 - в) 1 раз в неделю
 - г) 2 раза в неделю

10. Масляные кремы на производстве расходуют в течении:
- а) 16 ч
 - б) 24 ч
 - в) 48 ч
 - г) 36 ч

10 вариант

1. Вымытые столовые приборы рекомендуется:
- а) вымыть проточной водой
 - б) хорошо вымыть
 - в) прокалывать в жарочном шкафу
 - г) не прокалывать

2. Чистую столовую посуду хранят:
- а) в закрытом шкафу
 - б) открытых шкафах
 - в) на стеллажах
 - г) на столах

3. 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

4. Сколько нужно взять кальцинированной соды для ручного мытья посуды:
- а) 15 г на 1 л воды
 - б) 5 г на 1 л воды
 - в) 3 г на 1 л воды
 - г) 1 чайная ложка на 1 л воды

5. 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

6. 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

7. Пищевые отравления возникают после принятия пищи:

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

8. Первые признаки пищевых отравлений:

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

9. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся:

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

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

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

КЛЮЧ К КИМ

№/№	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	г	б	в	в	а	г	в	б	а	в
2	а	а	а	а	а	б	б	в	б	а
3	б	а	г	а	г	а	в	а	в	б
4	в	б	а	б	в	в	г	г	г	г
5	а	в	в	в	а	а	а	а	а	в
6	г	г	г	г	б	г	в	г	б	а
7	а	а	в	б	в	а	г	а	в	а
8	г	г	а	в	а	б	в	г	б	г
9	а	а	б	а	г	в	а	в	в	а
10	в	г	в	б	а	г	б	б	г	в

Физиология питания

1 вариант

1. Физиология питания — это...
 - а) область науки физиологии живого организма
 - б) наука изучающая свойства микроорганизмов
 - в) наука о здоровье
 - г) наука изучающая свойство гигиенических норм и правил
2. Белки - ...
 - а) низкомолекулярные органические соединения
 - б) сложные органические соединения
 - в) сложные органические соединения из аминокислот
 - г) органические соединения состоящие из углерода, кислорода, водорода
3. Какие из перечисленных витаминов относят к жирорастворимым:
 - а) С,Р,В
 - б) В2, В9,РР
 - в) И,Е,В4
 - г) А,Д,Е,К
4. Витамины группы В регулируют:
 - а) деятельность нервной системы
 - б) играет большую роль в окислительно-восстановительных процессах
 - в) участвует в обмене веществ
 - г) действует на функцию пищеварительных желез
5. Витамин А способствует:
 - а) обмену веществ
 - б) свертываемости крови
 - в) росту
 - г) образованию костной ткани
6. В зависимости от содержания в организме минеральные вещества делят на:
 - а) воду
 - б) макроэлементы, микроэлементы
 - в) жиры
 - г) витамины
7. Физические методы дезинфекции:
 - а) кипяток, пар, горячий воздух
 - б) раствор хлорной извести
 - в) кальцинированная сода
 - г) все ответы верны
8. Пищевые отравления возникают при:
 - а) незначительном загрязнении
 - б) сильном загрязнении
 - в) слабом загрязнении
 - г) все ответы верны

9. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей:

- а) ботулизм
- б) туберкулез
- в) сальмонеллез
- г) все ответы верны

10. Сроки хранения холодных блюд и закусок:

- а) не более 1 час
- б) не более 4 часов
- в) не более 20 минут
- г) все ответы верны

2 Вариант

1. Потребность организма взрослого человека в минеральных веществах составляет:

- а) 5-10 г
- б) 20-25 г
- в) 40-45 г
- г) 50-65 г

2. Желудочный сок представляет собой:

- а) темную жидкость
- б) бесцветную жидкость
- в) красную жидкость
- г) черную жидкость

3. Пища переваривается и всасывается в кровь и использованная для пластических процессов называется:

- а) недоброкачественной
- б) доброкачественной
- в) не усвояемой
- г) усвояемой

4. Усвояемость пищи животного происхождения составляет:

- а) 90%
- б) 30%
- в) 60%
- г) 70%

5. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки:

- а) сердце
- б) легкие
- в) желудок
- г) печень

6. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи:

- а) калорийность пищи
- б) химический состав, внешний вид, объем
- в) водный обмен веществ
- г) протертая пища

7. При пищевом отравлении больному следует:

- а) принять анальгин
- б) промыть желудок 3-5 стаканами чистой воды
- в) дать кипяток воды
- г) все ответы верны

8. В течении сколько суток возникает отравление ботулизмом после приема пищи:

- а) в течение 1 суток
- б) в течение 2 суток
- в) в течение 3 суток
- г) все ответы верны

9. При какой температуре хранят рыбные консервы:

- а) не выше 4 градусов
- б) не выше 15 градусов
- в) не выше 20 градусов
- г) все ответы верны

10. От какой посуды происходит отравление цинком:

- а) оцинкованной
- б) свинцовой
- в) медной
- г) все ответы верны

3 вариант

1. Расход питательных веществ организмом называется:

- а) диссимиляцией
- б) ассимиляцией
- в) обмен веществ
- г) авитаминозом

2. Обмен веществ в организме человека регулируется:

- а) почками
- б) центральной нервной системой
- в) органами пищеварения
- г) печенью

3. Энергия затрачивается на работу внутренних органов и теплообмен называется:

- а) общим обменом
- б) второстепенным обменом
- в) основным обменом
- г) углеводным обменом

4. Количество скрытой энергии, заключенной в пище называется:

- а) ассимиляцией
- б) обменом веществ
- в) килокалорией
- г) энергетической ценностью

5. Какие продукты рекомендуют для питания детей:
- а) молоко и молочные продукты
 - б) мясные продукты
 - в) колбасные изделия
 - г) кондитерские изделия
6. Детям дошкольного возраста рекомендуют принимать пищу через 3 часа:
- а) 7 раз в день
 - б) 4 раза в день
 - в) 6 раз в день
 - г) 10 раз в день
7. Свежее охлажденной мясо имеет корочку подсыхания:
- а) бледно-розового цвета
 - б) коричневого цвета
 - в) белого цвета
 - г) кремового цвета
8. Субпродукты хранят не более:
- а) 48 ч
 - б) 36 ч
 - в) 24 ч
 - г) 12 ч
9. Химические разрыхлители хранят:
- а) до 5 месяцев
 - б) до 1 месяца
 - в) до 3 месяцев
 - г) до 6 месяцев
10. Агар — это...
- а) желирующее вещество
 - б) не желирующее вещество
 - в) сладкое вещество
 - г) соленое вещество

4 Вариант

1. Режим питания это:
- а) объем пищи
 - б) качество пищи
 - в) распределение пищи в течении дня
 - г) пищевой рацион
2. Энергетическая ценность 1 грамма белка составляет:
- а) 2 ккал
 - б) 6 ккал
 - в) 4 ккал
 - г) 8 ккал

3. Энергетическая ценность 1 грамма жира составляет:

- а) 4 ккал
- б) 6 ккал
- в) 8 ккал
- г) 9 ккал

4. Энергетическая ценность пищевых продуктов зависит от содержания:

- а) витаминов
- б) белков, жиров, углеводов
- в) минеральных веществ
- г) воды

5. В течение суток человек тратит энергию на работу:

- а) внутренних органов
- б) опорно-двигательного аппарата
- в) головного мозга
- г) органов чувств

6. Сколько трудовых групп определено для мужчин:

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

7. Как внешне проявляются глистные заболевания у человека:

- а) худоба
- б) полнота
- в) сухость во рту
- г) все ответы верны

8. При употреблении, какие грибы вызывают смертельные исходы

- а) бледная поганка
- б) лисички
- в) белый гриб
- г) все ответы верны

9. Срок хранения кондитерских изделий с заварным кремом:

- а) не более 6 час
- б) не более 18 час
- в) не более 20 час
- г) все ответы верны

10. От каких зверей можно заразиться эхинококком:

- а) собака
- б) корова
- в) свинья
- г) все ответы верны

5 Вариант

1. Для определения суточного расхода энергии человека введен:
 - а) расход энергии
 - б) энергетическая ценность
 - в) коэффициент физической активности
 - г) обмен веществ
2. Пища протертая, отварная усваивается:
 - а) не имея никакого значения
 - б) отлично
 - в) хуже
 - г) лучше
3. Составной частью всех продуктов является:
 - а) углеводы
 - б) вода
 - в) жиры
 - г) белки
4. Товароведение-наука изучающая:
 - а) микроорганизмы
 - б) строение человека
 - в) природу и полезные свойства товаров
 - г) полезные свойства продуктов общественного питания
5. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:
 - а) показателем качества
 - б) балльной оценкой
 - в) сертификацией
 - г) штрих-код
6. Документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта- это:
 - а) сертификация
 - б) сертификат
 - в) штрих-код
 - г) знак соответствия
7. Бывают ли смертельные случаи при стафилококковом отравлении
 - а) не бывает
 - б) редко
 - в) часто
 - г) все ответы верны
8. Инкубационный период заболевания брюшным тифом:
 - а) 2-5 дней
 - б) 7-23 дня
 - в) 6-7 дней
 - г) все ответы верны

9. Что такое зоонозы

- а) инфекционные заболевания
- б) глистные заболевания
- в) пищевые отравления
- г) все ответы верны

10. Отравления вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности бактерий называют:

- а) пищевыми токсикоинфекциями
- б) бактериальными токсикозами
- в) условно- патогенными микробами
- г) все ответы верны

6 вариант

1. Для определения суточного расхода энергии человека введен:

- а) расход энергии
- б) энергетическая ценность
- в) коэффициент физической активности
- г) обмен веществ

2. Пища протертая, отварная усваивается:

- а) не имея никакого значения
- б) отлично
- в) хуже
- г) лучше

3. Составной частью всех продуктов является:

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

4. Товароведение-наука изучающая:

- а) микроорганизмы
- б) строение человека
- в) природу и полезные свойства товаров
- г) полезные свойства продуктов общественного питания

5. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:

- а) показателем качества
- б) балльной оценкой
- в) сертификацией
- г) штрих-код

6. Документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта - это:

- а) сертификация
- б) сертификат

- в) штрих-код
- г) знак соответствия

7. Бывают ли смертельные случаи при стафилококковом отравлении

- а) не бывает
- б) редко
- в) часто
- г) все ответы верны

8. Инкубационный период заболевания брюшным тифом:

- а) 2-5 дней
- б) 7-23 дня
- в) 6-7 дней
- г) все ответы верны

9. Что такое зоонозы

- а) инфекционные заболевания
- б) глистные заболевания
- в) пищевые отравления

10. Отравления вызванные ядами накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности бактерий называют:

- а) пищевыми токсикоинфекциями
- б) бактериальными токсикозами
- в) условно- патогенными микробами
- г) все ответы верны

7 вариант

1. Стандартизация — это:

- а) нормативный документ по стандартизации
- б) государственный стандарт
- в) деятельность по установлению норм, правил и требований к качеству продукции, услуг, работ
- г) технические условия

2. Гниение — это:

- а) расщепление углеводов
- б) консервирование
- в) режим хранения
- г) разложение белковых веществ

3. При хранении продуктов необходима:

- а) низкая температура
- б) благоприятная температура
- в) неблагоприятная температура
- г) высокая температура

4. Способ сохранения продуктов от порчи:

- а) замораживание
- б) сушка
- в) консервирование

г) пастеризация

5. Как называют естественную убыль при потере жидких продуктов через тару?

- а) утечка
- б) усушка
- в) розлив
- г) распыл

6. Пищевые продукты делят на:

- а) пищевые продукты
- б) тару
- в) ассортимент
- г) виды и сорта

7. От каких видов рыб можно заразиться икрой?

- а) маринка
- б) сом
- в) палтус
- г) все ответы верны

8. Куда используется простокваша - самоквас на ПОП?

- а) для фарша
- б) в тесто
- в) для сочной
- г) все ответы верны

9. Возбудитель сибирской язвы:

- а) бацилла
- б) кишечная палочка
- в) дизентерийная палочка
- г) все ответы верны

10. Может ли быть смертельный исход при заболевании холерой?

- а) да
- б) нет
- в) иногда
- г) все ответы верны

8 вариант

1. Дубильные вещества придают блюдам:

- а) вяжущий вкус
- б) горький вкус
- в) кислый вкус
- г) сладкий вкус

2. Содержание жиров в плодах и овощах:

- а) до 15 %
- б) до 1 %
- в) до 5 %
- г) до 10 %

3. Поздние сорта белокочанной капусты перевозят без:

- а) бочек
- б) ящиков
- в) в таре
- г) тары

4. Лук репчатый на предприятии общественного питания хранят:

- а) до 20 дней
- б) до 15 дней
- в) до 5 дней
- г) до 10 дней

5. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла
- б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни
- в) морковь, репа
- г) манго, киви, яблоко

6. Сушеную продукцию хранят:

- а) 1 месяц
- б) до 3-ех месяцев
- в) от 5 до 10 месяцев
- г) от 6 до 12 месяцев

7. Табак при тлении выделяет до:

- а) 30 ядовитых веществ
- б) 10 ядовитых веществ
- в) 5 ядовитых веществ
- г) все ответы верны

8. При ожогах кипятком горячим предметом пораженное место тела:

- а) быстро охлаждают струей холодной воды
- б) обработка содой пищевой
- в) наложить марлевую повязку
- г) все ответы верны

9. Какие органы человека поражают мелкие глисты?

- а) печень
- б) сердце
- в) глаза
- г) все ответы верны

10. При какой температуре хранят ветчину?

- а) 15-20 градусов
- б) 2-6 градусов
- в) 10-20 градуса
- г) все ответы верны

9 вариант

1. По термическому состоянию мясо подразделяют:

- а) соленое
- б) холодное
- в) горячее
- г) остывшее, подмороженное, замороженное

2. В кулинарии мясо диких животных используют после:

- а) жарки
- б) варки
- в) маринования
- г) запекания

3. Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания:

- а) бледно-розового цвета
- б) коричневого цвета
- в) белого цвета
- г) кремового цвета

4. К полуфабрикатам относят:

- а) котлеты жаренные
- б) пельмени и мясной фарш
- в) шарики из творога
- г) вареники с картофелем

5. Мясные полуфабрикаты упаковывают:

- а) в три ряда в ящиках
- б) в два ряда в ящиках
- в) в один ряд в ящиках
- г) в пять рядов в ящиках

6. Субпродукты делят на:

- а) 3 категории
- б) 1 категорию
- в) 2 категории
- г) 4 категории

7. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:

- а) показателем качества
- б) балльной оценкой
- в) сертификацией
- г) штрих-код

8. Какие болезни относятся к зоонозам?

- а) туберкулез
- б) ботулизм
- в) стафилококк
- г) все ответы верны

9.Срок хранения кондитерских изделий с творожным кремом:

- а) 36 часов
- б) 72 часов
- в) 12 часов
- г) все ответы верны

10.Нужно ли кипятить воду из открытых водоемов?

- а) да
- б) нет
- в) иногда
- г) все ответы верны

10 вариант

1.Не допускают к применению субпродукты:

- а) один раз замороженные
- б) дважды замороженные
- в) трижды замороженные
- г) теплые

2. Субпродукты хранят не более:

- а) 48 ч
- б) 36 ч
- в) 24 ч
- г) 12 ч

3. Тушки всех видов птиц упаковывают:

- а) в бочки
- б) на решетки
- в) на стеллажи
- г) в пакеты из полимерной пленки

4. Какие пищевые добавки запрещены в пищевой промышленности в РФ:

- а) Е 332 — лецитин
- б) Е 102 — тартразин (краситель)
- в) Е 123 — аморант (краситель)
- г) Е 140 — хлорофилл

5.Агар — это...

- а) желирующее вещество
- б) не желирующее вещество
- в) сладкое вещество
- г) соленое вещество

6.Химические разрыхлители хранят:

- а) до 5 месяцев
- б) до 1 месяца
- в) до 3 месяцев
- г) до 6 месяцев

7. Какое количество нужно взять моющего средства «Прогресс» на один литр воды?

- а) 5гр
- б) 10гр
- в) 20гр
- г) все ответы верны

8. Нужно ли проводить вторичную тепловую обработку студня в процессе приготовления?

- а) да
- б) нет
- в) иногда
- г) все ответы верны

9. К каким болезням относится желтуха?

- а) пищевые отравления
- б) инфекционные заболевания
- в) глистные заболевания
- г) все ответы верны

10. Срок хранения вторых горячих блюд:

- а) 1 час
- б) 5 часов
- в) до 3-х часов
- г) все ответы верны

Ключ к тесту:

№ вопрос а	Правильные ответы по вариантам									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	а	б	а	в	в	в	в	а	г	б
2	в	б	б	в	г	г	г	б	в	г
3	г	г	в	г	б	б	б	г	а	г
4	а	а	г	б	в	в	в	в	б	в
5	в	в	а	а	а	а	а	б	в	в
6	б	б	б	г	б	б	г	г	в	б
7	а	б	а	а	а	а	а	а	а	а
8	б	а	г	а	в	в	б	а	а	а
9	б	а	б	а	а	а	а	а	б	б
10	а	а	в	а	б	б	а	б	а	в