

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Утверждено

приказом № 248 от 31.08.2023 г.

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Основы микробиологии, санитарии и гигиены
основной профессиональной образовательной программы
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебной работе

Е.В. Пишеничникова



31 августа 2023 г.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 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). с изменениями на основании рабочей программы учебной дисциплины

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии профессионально-технического цикла

Протокол №1, дата «30» августа 2023 г.

Председатель комиссии



Т.Н.Лопасова

Составители (авторы):

Полякова Оксана Анатольевна преподаватель ГАПОУ СО «КТА»

Пояснительная записка к фонду оценочных средств
Спецификация фонда оценочных средств.

1. Назначение фонда оценочных средств.

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 фонда оценочных средств.

Содержание контрольных измерительных материалов определяется на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС); -Рабочей программы учебной дисциплины

3. Структура фонда оценочных средств.

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

Распределение заданий ФОС 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 ФОС 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 ФОС

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

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 -

№ 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 ФОС

Код раздела	Код контролируемого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями ФОС
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 разде ла	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 и 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. Основоположителем 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, вызываемым 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 ряда 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) шадкая 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:

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

10. 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) мылов) 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

9. 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

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

11. 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°C г) не выше 20°C

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 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 предприятий 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 ФОС

№/№	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, F, 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) диссимилиацией 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) желеобразующее вещество
- б) не желеобразующее 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)
мариновани
- я 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

