**ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

**ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.**

**21.11.2020. (2час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**К сдаче зачета допускаются только те студенты у кого нет задолженностей по выполнению заданий**

***ВАРИАНТ №1 ВАРИАНТ №2***

**Белоногов Т Бусыгин М**

**Ватлин А Ватлина К**

**Григорьева А Игнатова А**

**Кардашин М Ломаева Е**

**Малышева Е Меньшикова М**

**Могильников Д Могильникова Даша**

**Могутова М Пасетова Е**

**Петрова Н Садчикова Е**

**Теремкова И Трубеева А**

**Уткина Е Шубникова К**

**Щепочкин В Якимова Т**

**СТУДЕНТОВ КОТОРЫХ НЕТ В СПИСКЕ ОЦЕНКА СТАВИТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.**

**НЕ ЗАБЫВАЙТЕ, ЧТО ОЦЕНКА ПОЛУЧЕННАЯ ЗА ЗАЧЕТ ПОЙДЕТ В ВАШ ДИПЛОМ. ЖЕЛАЮ УДАЧИ!**

***1вариант***

***1)Что относится к микроорганизмам:***

А) бактерии Б) вирусы В) дрожжи Г) плесневые грибы Д) все ответы верны

***2) Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:***

А) лицензия Б) сертификат, декларация В) ордер Г) ГОСТ

***3) Имеют больший срок хранения:***

А) вареные колбасы; Б) копченые колбасы; В) сырокопченые колбасы; Г) Ливерные колбасы

***4) Каждый работник общественного питания должен иметь:***

А) 2 комплекта санитарной одежды Б) 3 комплекта санитарной одежды В) 1 комплект санитарной одежды

***5) Повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)***

а) при наличие ран и гнойничков

б) перед разделкой рыбы

в) после посещения туалета

г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

д) в процессе приготовления пищи

е) перед началом работы

***6) Лица, поступающие на работу на ПОП, обязаны проходить обследование на туберкулез***

А) 2 раза в год Б) 3 раза в год В) 1 раз в год Г) 1 раз в два года

***7) Площадки для мусоросборников организуются на территории ПОП на расстоянии***:

А) не менее 10 м от здания Б) не менее 25 м от здания

В) не менее 5 м от здания Г) не менее 15 м от здания

***8) Для отделки производственных, складских и бытовых помещений ПОП используют:***

А) отделывают красивыми, современными материалами;

Б**)** водонепроницаемые материалы светлых тонов, с гладкой легкомоющейся поверхностью

В) облицовывают ценными породами дерева

***9) Пищевые инфекционные заболевания, передаются человеку от больных животных***

А) зоонозы Б) острые кишечные инфекции В) пищевые отравления

Г) обработать рану йодом и сделать повязку

***10) В одном литре молока обнаруживают:***

А) несколько десятков микробов Б) несколько сотен тысяч микробов

В) несколько сотен микробов Г) несколько единиц микробов

***11) Раствор хлорной извести (исходный) готовится:***

А) 2 кг хлорной извести на 10 л воды Б) 0,5 кг хлорной извести на 10 л воды

В) 1 кг хлорной извести на 10 л воды Г) 1,5 кг хлорной извести на 10 л воды

***12) Температура метода пастеризации***

А) 30-60°С Б) 60-90°С В) 90-100°С Г) 100-120°С

***13) Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:***

А**)** проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год

Б) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года

В) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет

***14) Посуда, запрещенная к использованию на ПОП***

А) фарфоровая

Б) стеклянная

В) из нержавеющей стали

Г) цинковая

***15) Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией***

А) 0,7%

Б) 0,2%

В) 0,5% Г) 5%

***16) Температура метода стерилизации***

А) 30-60°С Б) 60-90°С В) 90-100°С Г) 100-120°С

***17) Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более:***

А) 4 ч.

Б) 6 ч.

В) 8 ч.

 Г) 2 ч**.**

***18) Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже:***

А) 75°С

Б) 65°С

В) 45°С

Г) 14°С

***19) Санитарный брак это продукты:***

А) испортившиеся при несоблюдении условий хранения;

Б) с истекшим сроком реализации;

В) случайно упавшие на пол или загрязненные иным путем.

Г) все варианты верны

***20) Клетчатка в организме***

а) стимулирует перестальтику кишечника

б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом

в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий

г) подавляет гнилостные процессы в кишечнике -а

***21) Обмен веществ и энергии – это***

а) процесс ассимиляции

б) процесс диссимиляции

в) процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

***22) Основные источники углеводов***

а) мясо, рыба

б) пищевые жиры и масла

в) зерновые, овощи, фрукты

***23) Ассимиляция – это***

а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

б) процесс расхода питательных веществ организмом

в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

***24) Пищу готовят без соли, в отварном, паровом, запеченном виде при \_\_\_ заболеваниях.***

***25) Вид щажения, при котором исключают очень холодные и горячие блюда -***

***26) Укажите виды щажения***

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***27) Лечебное питание включает \_\_\_\_\_\_\_ основных лечебных столов.***

***28)В каком порядке расположены органы пищеварения?***

1. Ротовая полость, пищевод, желудок, тонкая кишка, толстая кишка, прямая кишка

2. Ротовая полость, пищевод, желудок, толстая кишка, тонкая кишка, прямая кишка

3. Ротовая полость, желудок, пищевод, толстая кишка, тонкая кишка, прямая кишка

***29) По растворимости витамины подразделяются на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .***

***2 вариант***

1. ***Вещества, ускоряющие биохимические процессы и находящиеся внутри клетки микробов***:

А) антибиотики

Б) фитонциды

В**)** ферменты

Г) Жиры

1. ***Основным переносчиком сальмонеллы является:***

А) Рыба

Б) Мясо

В) Птица

Г) Овощи

3)***Бомбажные банки могут быть ядовиты из-за:***

А) палочки ботулинуса; Б) сальмонеллы; В) сарцины Г) микотоксикозы

***4) Заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме:***

А) зоонозы

Б)острые кишечные инфекции

В) пищевые отравления

Г) Токсикоинфекции

***5) «Заболевание, возникающее при попадания микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда с кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей». Описание какого заболевания указано выше:***

а) дизентерия

б) сальмоноллез

в) гепатит

г) туберкулез

***6)В течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:***

а) перед выходом из производственного помещения

б) перед посещением туалета

в) перед раздачей пищи

г) все ответы верны

***7) Сопоставь понятие и его определение:***

|  |  |
| --- | --- |
| А) дезинфекция | 1) комплекс мер по уничтожению грызунов |
| Б) Дератизация | 2) комплекс мер по уничтожению насекомых |
| В) Дезинсекция | 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде |

***8) Мусор с территории ПОП вывозят:***

А) 1 раз в два дня

Б) 2 раза в день

В) 1 раз в день

Г) 1 раз в неделю

***9) Микроорганизмами мясо здорового скота загрязняется:***

А) при жизни;

Б) при обработке его на мясокомбинате;

В) при вакцинации

***10) Повара, кондитеры, имеющие гнойничковые заболевания должны, перед тем как приступить к работе:***

А) обработать рану бриллиантовой зеленью и сделать повязку

Б) обработать рану перекисью водорода и сделать повязку

В) должны быть отстранены от работы

***11)ПОП расположенные в жилых домах должны иметь:***

А) не более 80 посадочных мест

Б) не более 100 посадочных мест

В) не более 50 посадочных мест

Г) не более 70 посадочных мест

***12) Периодичность осуществления производственного контроля центром ФГУЗ для ПОП уровня освещенности и шума:***

А) 1 раз в 6 мес.

Б) 2 раза в год**.**

В) 1 раз в год

Г) 1 раз в 3 мес

***13) Симптомы глистных заболеваний у человека***

А) тошнота, головокружение, плохой аппетит

Б) хороший аппетит, человек быстро набирает вес

В) похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

Г) быстрый рост, отсутствие аппетита

***14) Основное требование к планировке помещений ПОП***

А) последовательность и поточность

Б) перекрещивание потоков сырья

В) перекрещивание готовой продукции

***15) Соответствие маркировок «РС» на разделочной доске***

А) рыба съедобная

Б) рыба соленая

В) рыба сырая

Г) рыба сом

***16) Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией***

А) 0,7%

Б) 0,2%

В) 0,5%

Г) 5%

***17) Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре:***

А) 4±2°С не более 6 ч.

Б) 6±2°С не более 6 ч.

В) 8±2°С не более 6 ч.

Г) 10±2°С не более 6 ч

***18) Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже:***

А) 75°С

Б) 65°С

В) 45°С

Г) 14°С

***19) Контейнеры для мусора и пищевых отходов необходимо освобождать при заполнении не более:***

А) 1/5 их объема;

Б) 1/2 их объема;

В) 1/4 их объема;

Г) 2/3 их объема

***20) Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?***

а) свиной жир

б) говяжий жир

в) рыбий жир

г) оливковое масло

***21) Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека***

а) 1,2-1,6г

б) 1,4-2,2г

в) 5-8,5г

***22) Режим питания – это***

А) распределение пищи по калорийности и объёму

Б) распределение пищи по времени, калорийности и объёму

В) распределение пищи по времени и объёму

***23) Витамины***

а) являются источниками энергии

б) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями

в) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

***24) Диссимиляция – это***

а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

б) процесс расхода питательных веществ организмом

в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

***25) По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять***

А) 1:1:4

Б) 1:2:1

В) 1:1:1

***26) Вид щажения, при котором исключают продукты, богатые растительной клетчаткой. Пища готовится в протертом и мелкорубленом виде*** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***27) При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью рекомендуется диета*** №-------------

***28) Пищу готовят в отварном виде без соли при заболевании*** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***29) Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:***

А) соблюдать сроки хранения;

Б) соблюдать условия хранения;

В) соблюдать сроки и условия хранения