**Дифференцированный зачет.**

*На выполнение зачета отводится 40 минут. Работа включает тестовые задания на проверку З1, З2, З3, З4, З5 и практическую часть на проверку умений У1, У2.*

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание вопроса** | **Кол-во баллов** |
| 1 | Формы жизни, относятся к микроорганизмам:  А) бактерии Б) вирусы В) дрожжи  Г) плесневые грибы Д) все ответы верны | 1 |
| 2 | Вещества, ускоряющие биохимические процессы и находящиеся внутри клетки микробов:  А) антибиотики Б) фитонциды В) ферменты Г) Жиры | 1 |
| 3 | Микробы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений:  А) гетеротрофные Б) аутотрофные В) паратрофные Г) анаэробы | 1 |
| 4 | Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:  А) соблюдать сроки хранения; Б) соблюдать условия хранения;  В) соблюдать сроки и условия хранения Г) нет верных вариантов | 1 |
| 5 | Соотнесите факторы внешней среды и их виды:   |  |  | | --- | --- | | А) Физические факторы; | 1) антибиотики  2) кислотность среды  3) температура | | Б) Химические факторы; | | В) Биологические факторы. |   А- 3; Б – 2; В – 1. | 1 |
| 6 | Основным переносчиком сальмонеллы является:  А) Рыба Б) Мясо В) Птица Г) Овощи | 1 |
| 7 | Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:  А) лицензия Б) сертификат, декларация В) ордер Г) ГОСТ | 1 |
| 8 | Бомбажные банки могут быть ядовиты из-за:  А) палочки ботулинуса; Б) сальмонеллы; В) сарцины Г) микотоксикозы | 1 |
| 9 | Установите соответствие между видом бомбажа и его причиной:   |  |  | | --- | --- | | А) биологический бомбаж | 1) переполнение банки, замораживание содержимого | | Б) физический бомбаж | 2) взаимодействие продукта с металлической поверхностью банки | | В) химический бомбаж | 3) результат жизнедеятельности микробов |   А-3; Б-1; В-2 | 1 |
| 10 | Имеют больший срок хранения:  А) вареные колбасы; Б) копченые колбасы;  В) сырокопченые колбасы; Г) Ливерные колбасы | 1 |
| 11 | Имеет много сальмонелл:  А) домашняя птица (особенно водоплавающая); Б) мясо;  В) мясной фарш; Г) молоко. | 1 |
| 12 | Заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме  А) зоонозы Б) острые кишечные инфекции  В) пищевые отравления Г) Токсикоинфекции | 1 |
| 13 | Возбудитель этого заболевания – вибрион, имеющий форму запятой  А) холера Б) сальмонеллёз В) брюшной тиф Г) бацилла | 1 |
| 14 | Каждый работник общественного питания должен иметь  А) 2 комплекта санитарной одежды Б) 5 комплектов санитарной одежды  В) 3 комплекта санитарной одежды Г) 1 комплект санитарной одежды | 1 |
| 15 | Лица, поступающие на работу на ПОП, обязаны проходить осмотр дерматовенерологом  А) 2 раза в год Б) 3 раза в год В) 1 раз в год Г) 4 раза в год | 1 |
| 16 | «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 | 1 |
| 17 | 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  ВГЕ | 1 |
| 18 | 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 | 1 |
| 19 | 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 | 1 |
| 20 | 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 |   А3Б1В2 | 1 |
| 21 | К пищевым отравлениям относят:  А) микотоксикозы Б) отравления немикробного происхождения В) отравления бактериального происхождения Г) все варианты верны | 1 |
| 22 | Площадь ПОП расположенных в жилых домах должна быть не более:  А) 700 м2 Б) 300 м2В) 500 м2Г) 200 м2 | 1 |
| 23 | 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 | 1 |
| 24 | 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 | 1 |
| 25 | 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  Г) все варианты верны | 1 |
| 26 | Микроорганизмами мясо здорового скота загрязняется:  А) при жизни; Б) при обработке его на мясокомбинате;  В) при вакцинации Г) все варианты верны | 1 |
| 27 | Наименее стойки при хранении:  А) вареные колбасы, зельцы, студни; Б) копченые колбасы, зельцы;  В) студни, сырокопченые колбасы; Г) все варианты верны | 1 |
| 28 | О свежести рыбы судят:  А) по запаху Б) по цвету жабр  В) по консистенции ткани Д) все варианты верны. | 1 |
| 29 | Пастеризованное молоко требует определенного режима хранения:  А) 36 часов при t 40С Б) 6 часов при t 400С  В) 46 часов при t -20С Г) 6 мес при t 200С | 1 |
| 30 | Пищевые инфекционные заболевания, передаются человеку от больных животных  А) зоонозы Б) острые кишечные инфекции  В) пищевые отравления Г) Эрготизм | 1 |
| 31 | 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  Г) обработать рану йодом и сделать повязку | 1 |
| 32 | Развитию микробов способствуют:  А) повышенная температура (250-350) и влажность;  Б) пониженная температура и влажность;  В) яркий солнечный свет;  Г) повышенная температура (450-500) и влажность | 1 |
| 33 | В одном литре молока обнаруживают:  А) несколько десятков микробов Б) несколько сотен тысяч микробов  В) несколько сотен микробов Г) несколько единиц микробов | 1 |
| 34 | 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 | 1 |
| 35 | 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 | 1 |