

**Задания к контрольно-измерительным материалам № 1 по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, и гигиены в пищевом производстве**

**Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер  
Раздел 1. Основы микробиологии.**

**1 вариант**

**Инструкция**

Контрольная работа включает 15 заданий разного типа (открытого, закрытого и практического характера). Вам необходимо внимательно прочитать текст задания и выполнить его.

Время выполнения всех заданий – 45 минут.

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 40

40 -36 баллов – 5 (отлично)

35 -28 баллов – 4 (хорошо)

27 – 20 баллов - 3 (удовлетворительно)

ниже 20 баллов - неудовлетворительно

1. Выберите правильный ответ.

Бактерии – это...

а) одноклеточные неподвижные микроорганизмы;

б) частицы, не имеющие клеточного строения, обладают своеобразным обменом веществ, способность к размножению;

в) одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм.

2. Выберите правильный ответ.

Вирусы имеют форму:

а) вытянутые переплетающиеся нити;

б) нитевидные, прямоугольные, круглые;

в) круглые, овальные, палочковидные.

3. Выберите правильный ответ.

Положительная роль микробов:

а) вызывают различные заболевания;

б) участвуют в производстве пищевых продуктов;

в) вызывают порчу продуктов.

4.Раставьте соответствие способа размножения микробов (дрожжи, плесневые грибы)

1. дрожжи.	1. С помощью гиф и спорами.
2. Плесневые грибы.	2. Почкованием, спорами, делением.

1. Изобразите классификацию микробов по способу дыхания

**Микробы**

1.

2.

3.

6. Ответьте на вопрос письменно.

Какого значения дрожжей?

7. Вставьте пропущенные слова.

Ферменты- это вещества ускоряющие ..... и находятся .....клетки микробов.

8. Закончите предложение.

Микробы, как и все живые существа состоят из .....

9. Объясните письменно, в чём сущность действия разных температур на микроорганизмы.
10. Напишите способы очистки воздуха в производственных помещениях.  
Обоснуйте свой ответ.
11. Письменно приведите примеры и перечислите факторы способствующие проникновению микробов внутрь мяса.
12. Объясните письменно, почему молоко следует стерилизовать.
13. Охарактеризуйте письменно порчу баночных консервов( физический бомбаж).
14. По органолептическим показателям порчи мяса определите вид порчи и назовите возбудителей порчи.  
- Мясо липкое, покрыто слизью, цвет серо-зеленый, консистенция размягченная.
15. Напишите режим и сроки хранения сливочного масла.

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Раздел 1. Основы микробиологии

2 вариант

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 40.

40 -36 баллов – 5(отлично)

35 -28 баллов - 4(хорошо)

27 – 20 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 20 баллов - неудовлетворительно

1. Выберите один правильный ответ.

Плесневые грибы – это.....

а) одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм;

б) одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и доступе воздуха;

в) одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

2. Выберите правильный ответ.

Формы дрожжей.

А) круглые, овальные, палочковидные

б) кокки, палочки, вибрионы;

в) нитевидные, прямоугольные, круглые.

3. Выберите два правильных ответа.

Отрицательная роль микробов:

а) вызывают различные заболевания;

б) участвуют в получении мед.препаратов;

в) вызывает порчу пищевых продуктов.

4.Проставьте соответствие способа размножения микробов (бактерии, вирусы)

1. Бактерии	1. Размножается только в живых клетках и является внутри клеточными паразитами
2. Вирусы	2. Простое деление

5.Изобразите классификацию микробов по способу питания

**Микробы**

1. 2. 3.

6. Ответьте на вопрос.

Каково значение вирусов в жизнедеятельности человека?

7. Вставьте пропущенные слова.

Физиология микроорганизмов- это наука изучающая....., ....., ....., развитие, ....., взаимодействие окружающей среды и реакцию микробов на внешние раздражители.

8. Закончите предложение.

Минеральные вещества микробов представлены в виде: ....., ....., ....., ....., .....

9. Объясните в чем сущность действия на микроорганизмы света, радиоактивных излучений.

10. Предложите способы задержки развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Объясните свой ответ.

11. Приведите примеры и перечислите факторы способствующие проникновению микробов внутрь рыбы.

12. Объясните, почему мясной фарш следует хранить непродолжительное время низкой температуре.

13. Дайте характеристику порчу баночных консервов (биологический бомбаж)

14. По органолептическим показателям порчи мяса определите вид порчи и назовите возбудителей порчи.

Горький вкус, сине-серая окраска, неприятный запах.

15. Укажите сроки хранения пастеризованного молока

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в производстве»

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

1 вариант

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 80

80 – 72 балла – 5(отлично)

71 - 56 балла - 4(хорошо)

55 – 40 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 40 баллов - неудовлетворительно

1. Выберите правильный ответ.

К пищевым инфекционным заболеваниям, которыми болеют только люди, относят:

а) брюшной тиф, холера, сальмонеллез, дизентерия;

б) туберкулёз, ящур, сибирская язва, бруцеллёз.

2. Выберите правильный ответ.

Пищевыми отравлениями называют

а) отравление продуктами ядовитыми по своей природе;

б) ботулизм, стафилококковые отравления.

3. Ответьте письменно на вопрос.

Бактерионоситель – это человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам он остаётся практически здоровым.

ДА.

НЕТ

4. Выберите правильный ответ.

Зоонозы передаются человеку через:

а) насекомых;

б) молоко или мясо больного животного.

5. Допишите предложения.

Иммунитет бывает.....

6. Заполните таблицу.

№	Острые кишечные инфекции	Возбудитель	Инкубационный период	Признаки болезни	Пути заражения
1.	Дизентерия				
2.	Брюшной тиф				
3.	Холера				
4.	Эпидемический гепатит				
5.	Сальмонеллез				

7. Назовите меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.

8. По перечисленным признакам пищевого отравления определите вид и ответьте на вопрос.

У больного наблюдаются признаки заболевания режущие боли в животе, многократная рвота, общая слабость, головная боль, головокружение, температура нормальная.

1. Назовите возбудитель вызывающий пищевое отравление.

2. Каков инкубационный период пищевого отравления?

3. Причины загрязнения пищевых продуктов?

4. Каковы профилактические меры предупреждения этого пищевого отравления?

9. Ответьте на вопрос.

В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевое отравление?

10. Закончите предложения.

1. Пищевые отравления немикробного происхождения составляют около ....

2. Отравления продуктами временно ядовитыми являются...

3. Грибы в свежем виде на предприятия общественного питания должны поступать только .....

4. На предприятиях общественного питания в производстве кондитерских изделий запрещается

использовать ядра слив, персиков, абрикосов так как .....

**11.** Дайте характеристику (форма, размер, пути заражения) следующим видам гельминтозов

1. Аскариды.
2. Цепень бычий, свиной.
3. Эхинококк.

**12.** Назовите меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

**Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер**  
**Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**  
**Вариант 2**

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 80

80 – 72 балла – 5(отлично)

71 - 56 балла - 4(хорошо)

55 – 40 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 40 баллов - неудовлетворительно

1. Выберите правильный ответ.

Инфекционной болезнью называется:

- а) Процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов;
- б) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

2. Выбрать правильный ответ.

К пищевым отравлениям бактериального происхождения относят:

- а) отравления продуктами ядовитыми по своей природе;
- б) ботулизм, стафилококковые отравления.

3. Ответьте на вопрос.

Иммунитет- это невосприимчивость организма человека к тем или иным заболеваниям.

ДА.

НЕТ.

4. Выбрать правильный ответ.

К зоонозам относят следующие заболевания:

- а) холера, дизентерия, сальмонеллез;
- б) туберкулез, бруцеллез, ящур.

5. Допишите предложение.

Инкубационный период – это время с .....

6. Заполните таблицы.

Характеристика острых кишечных инфекций.

№	Острые кишечные инфекции	Возбудитель	Инкубационный период	Признаки болезни	Пути заражения
1.	Дизентерия				
2.	Брюшной тиф				
3.	Холера				
4.	Эпидемический гепатит				
5.	Сальмонеллез				

7. Назовите меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

8. По перечисленным признакам заболевания определите вид заболевания и ответьте на вопросы письменно.

У больного наблюдаются: тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая температура (38-39°С). Заболевание длится 2-7 дней.

1. Назовите микроб вызывающий это заболевание.

2. Каков инкубационный период заболевания?

3. Кто и что является источником распространения этого заболевания?

4. Каковы профилактические меры предупреждения этого заболевания?

9. Ответьте на вопрос.

Почему заболевание дизентерия называют болезнью «грязных рук».

10. Допишите предложения.

1. В процессе приготовления пищи из фасоли следует .....

2. Отравления некоторыми видами рыб возникает из-за того, что .....

3. Отравление проросшим картофелем вызвано присутствием в нем .....

Мерами профилактики отравлений мышьяком является .....

11. Дайте характеристику (форма, размер, пути заражения) следующим видам глистных заболеваний:

1. Трихинеллы.
2. Широкий лентец.
3. Описторхисы.

12. Перечислите профилактические меры глистных заболеваний на ПОП.

**Задания к контрольно-измерительным материалам № 3 по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**Тема раздела: Основы физиологии питания.**

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

**1 вариант**

**Инструкция**

Контрольная работа включает 11 заданий разного типа. Вам необходимо внимательно прочитать текст задания и выполнить его.

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 27

27 -24 баллов – 5 (отлично)

23 -19 баллов – 4 (хорошо)

18 – 14 баллов - 3 (удовлетворительно)

ниже 14 баллов - неудовлетворительно

1. Выбрать правильный ответ.

Сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входят углерод, водород, кислород, азот, а также могут входить фосфор, сера, железо и другие элементы это –

а) минеральные вещества;

б) жиры;

в) белки;

г) углеводы.

2. Выбрать правильный ответ.

Энергетическая ценность жира составляет

а) 8 ккал; б) 12 ккал; в) 9 ккал; г) 4 ккал.

3. Выбрать правильный ответ.

Углеводы – это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.

Да.

Нет.

4. Заполните таблицу: «Роль питательных и минеральных веществ»

Пищевые вещества	Значение в структуре питания и жизнедеятельности человека	Суточная норма потребления
1. Жиры		
2. Витамины		
3. Вода		

5. Ответьте на вопрос.

Что такое авитаминоз, гиповитаминоз?

6. Вставьте пропущенные слова:

Обменом веществ называют процессы ..... и ....., протекающие одновременно и в тесном взаимодействии.

7. Закончите предложение.

Основным обменом называют, энергию затраченную на .....

8. Определите суточный расход энергии официанта ресторана «Спутник» его возраст 28 лет, масса тела 70 кг.

9. Определите энергетическую ценность.

100 г хлеба пшеничного подового из муки 2 сорта.

10. Ответьте на вопрос.

А) Каково значение режима питания?

Б) Какая пища называется усвоенной?

11. Перечислите факторы, влияющие на усвояемость пищи.

**Задания к контрольно-измерительным материалам № 3 по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**Тема раздела: Основы физиологии питания**

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

**2 вариант**

**Инструкция**

Контрольная работа включает 11 заданий разного типа. Вам необходимо внимательно прочитать текст задания и выполнить его.

За каждый правильный ответ вы можете получить 1 балл.

Максимальное количество баллов – 27

27 -24 баллов – 5 (отлично)

23 -19 баллов – 4 (хорошо)

18 – 14 баллов - 3 (удовлетворительно)

ниже 14 баллов - неудовлетворительно

1. Выберите правильный ответ.

Сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержится углерод, водород, кислород.

- а) белки;
- б) углеводы;
- в) витамины;
- г) жиры.

2. Выберите правильный ответ.

Энергетическая ценность 1 г белка составляет:

- а) 4 ккал;
- б) 9 ккал;
- в) 2 ккал;
- г) 6 ккал.

3. Выберите правильный ответ.

Витамины - низкомолекулярные органические вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме.

Да.            Нет.

4. Заполните таблицу:

Пищевые вещества	Значение в структуре питания и жизнедеятельности человека	Суточная норма потребления
4. Белки		
5. Углеводы		
6. Вода		

1. Ответьте на вопрос.

- 1. Какими способами витаминизируют пищу на предприятиях ОП?
- 2. Какую витаминизированную пищу используют в приготовлении пищи?

2. Вставьте пропущенные слова.

Ассимиляция- это ..... питательных веществ, а диссимиляция - ..... питательных веществ.

3. Закончите предложение.

Основной обмен зависит от ....., ....., ....., ...

4. Определите суточный расход энергии повара III разряда. Женщина, масса тела 55 кг, возраст 45 лет.

5. Определите энергетическую ценность курицы I категории.

6. Ответьте на вопрос.

Каковы принципы составления меню суточных рационов.

7. Ответьте на вопрос.

Какая пища называется усвоенной?

Перечислите факторы, способствующие повышению усвояемости пищи.

**Тест для дифференцированного зачета по микробиологии, физиологии питания,  
гигиене и санитарии в пищевом производстве**

I вариант

**1. Микробиология – это**

- А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
- Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
- В. наука, изучающая развитие биологии как науки
- Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

**2. Ученый, который открыл микробы**

- А. Роберт Кох
- Б. Луи Пастер
- В. Антоний Левенгук
- Г. Мечников И. И.

**3. Каким свойством микроорганизмов пользуются при консервировании продуктов сахаром или солью?**

- А. передвижение и питание
- Б. дыхание и размножение
- В. обезвоживание и сморщивание
- Г. Питание и размножение

**4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода**

- А. аэробы
- Б. условные анаэробы
- В. Анаэробы

**5. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов**

- А. 0-5°C
- Б. 5-15°C
- В. 35-37°C
- Г. 25-35°C

**6. При какой температуре протекает метод пастеризации?**

- А. 30-60°C
- Б. 60-90°C
- В. 90-100°C
- Г. 100-120°C

**7. Где заражается мясо здорового скота?**

- А. при жизни животного
- Б. при транспортировке
- В. при убое
- Г. при кормлении

**8. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?**

- А. так вкуснее
- Б. так уменьшается срок приготовления блюд
- В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы
- Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

**9. Каким образом в молоко попадают микробы?**

- А. от больных животных
- Б. от мух
- В. от кормов
- Г. от воды

**10. Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C**

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. Кипячение

**11. Какая рыба называется свежей?**

- А. замороженная
- Б. охлажденная
- В. уснувшая
- Г. живая

**12. ... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного**

**количества живых возбудителей.**

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

**13. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?**

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

**14. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба –Ботулинуса**

- А. стафилококковое отравление
- Б. ботулизм
- В. фузариотоксикозы
- Г. Афлотоксикозы

**15. Как проявляются глистные заболевания 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

**16. 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
- Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство

**17. Основное требование к планировке помещений ПОП**

- А. последовательность и поточность
- Б. перекрещивание потоков сырья
- В. перекрещивание готовой продукции
- Г. перекрещивание полуфабрикатов

**18. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены**

- А. иметь короткую стрижку
- Б. иметь маникюр
- В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения
- Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

**19. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?**

- А. повышение влажности обрабатываемого продукта
- Б. проведение работ под слоем воды
- В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования
- Г. отказ от данного вида работы

**20. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?**

- А. фарфоровую
- Б. стеклянную
- В. из нержавеющей стали
- Г. цинковую

**21. Чему соответствует маркировка**

«РС» на разделочной доске?

- А. рыба съедобная
- Б. рыба соленая
- В. рыба сырая
- Г. рыба сом

**22. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?**

- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи
- Б. чтобы пища была вкуснее
- В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели

Г.чтобы продукты дольше хранились

**гигиене и санитарии в пищевом производстве**

**Вариант II**

**1. Частицы, не имеющие клеточного строения – это**

- А. дрожжи
- Б. вирусы
- В. бактерии
- Г. плесневые грибы

**2. Больше всего микроорганизмов находится в**

- А. воде
- Б. воздухе
- В. почве
- Г. в пище

**3. Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?**

- А. путем всасывания
- Б. путем осмоса
- В. путем растворения
- Г. путем дыхания

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

- А. вода
- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

**5. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются**

- А. способы дыхания, питания
- Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
- В. способы размножения, характер среды
- Г. влажность, температура, способ дыхания

**6. При какой температуре протекает метод стерилизации?**

- А. 30-60°C
- Б. 60-90°C
- В. 90-100°C
- Г. 100-120°C

**7. Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C**

- А. психрофильные
- Б. мезофильные
- В. Термофильные

**8. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов**

- А. фитонциды
- Б. антибиотики
- В. ферменты
- Г. катализаторы

**9. Какие признаки говорят о порче свежего мяса?**

- А. изменение цвета
- Б. появление слизи
- В. изменение запаха
- Г. появление липкой поверхности

**10. Оптимальная температура хранения замороженного мяса**

- А. -10...-12°C
- Б. -12...-15°C
- В. -15...-17°C
- Г. -17...-20°C

**11. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?**

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. Кипячение

**12. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока?**

- А. увеличение надоев
- Б. повышение температуры
- В. понижением температуры хранения молока
- Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами

**13. При какой температуре хранится мороженая рыба?**

- А. 0°C
- Б. -50°C
- В. -10°C
- Г. -12°C

**14. Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?**

- А. составом микрофлоры воды
- Б. видовой принадлежностью
- В. возрастом рыбы
- Г. количеством и размерами чешуек

**15. Наиболее распространенный вид порчи муки:**

- А. прокисание
- Б. прогоркание
- В. плесневение
- Г. вспучивание

**16. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?**

- А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
- Б. проведение дезинфекции и дератизации
- В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- Г. использование консервантов

**17. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление**

- А. грибы
- Б. фрукты
- В. мясо и мясопродукты
- Г. молоко и молочные продукты

**18. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:**

- А. кипятить воду из открытых водоемов
- Б. проверять наличие клейма на мясных тушах
- В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу всыром виде
- Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

**19. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать**

- А. 30-40°C
- Б. 50-60°C
- В. 70-80°C
- Г. 90-100°C

**20. Чему способствует вентиляция помещений?**

- А. понижает температуру
- Б. повышает температуру
- В. улучшает микроклимат
- Г. уменьшает влажность

**21. К какому виду оборудования относятся электроплиты?**

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

**22. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?**

- А. ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка
- Б. струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание
- В. струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – Вторичное ополаскивание
- Г. мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

Вариант 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
а	в	в	в	г	б	б, в	в г	а б	а	в	а	г	б	в	а	а	вг	ав	г	в	а

Вариант 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
б	в	б	а	б	г	в	б	аб вг	а	г	вг	г	а	в	абв	г	аб вг	г	в	б	в

## Дифференцированный зачёт по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в производстве

### 1 Вариант

#### Инструкция

Задание состоит из одной части в виде – теста.

Тест включает 25 вопросов и 25 ответов.

За каждый правильно выбранный ответ вы получаете 1 балл.

Максимальное количество баллов 25.

25 – 22 балла – 5(отлично)

21 – 18 балла - 4(хорошо)

17 – 13 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 13 баллов - неудовлетворительно

Вопрос	Ответ
1. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это ....	1. Аэробы
2. Форму вытянутых переплетающих нитей имеют....	2. Бактерии
3. Путем простого деления размножаются ....	3. Дрожжи.
4. Микроорганизмы, нуждающиеся в доступе кислорода воздуха	4. Брюшной тиф, холера, сальмонеллез, дизентерия.
5. Факторы, влияющие на обсеменение мяса микроорганизмами.	5. Дизентерия.
6. Как влияет солнечный свет на развитие микроорганизмов.	6. Бактерионоситель.
7. К пищевым инфекционным заболеваниям, которыми болеют только люди, относят....	7. Дезинфекция.
8. Человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам он остается практически здоровым является.....	8. Ника-дез.
9. В каких случаях кишечная палочка вызывает отравление?	9. Повышенная температура и влажность.
10. Слабость, повышенная температура, боль в области кишечника, многократный жидкий стул иногда со слизью и кровью- это признаки заболевания.....	10. Губительно.
11. Ряд санитарных правил, которые должен соблюдать работник пищеблока – это....	11. Жарка.
12. Повара, кондитеры, имеющие гнойничковые заболевания на руках к работе.....	12. Во избежании передачи запахов
13. Комплекс мер по уничтожению возбудителей разных заболеваний называют...	13. Личная гигиена
14. Для дезинфекции оборудования, инвентаря применяют ....	14. 65°C.
15. Обработанную рыбу хранят в холодильном шкафу не более .....	15. от 2 до 6°C
16. Диетические яйца хранят при температуре 20°C не более ...	16. 2 часа.
17. Овощные горячие блюда следует хранить до раздачи.	17. 25 суток.
18. НаПОП разрешено использовать моющее средства такое как....	18. 2%- ый раствор хлорной извести.
19. Для предотвращения и возникновения пищевых отравлений готовую пищу необходимо хранить при температуре.....	19. от 2 до 6°C не более 12 часов.
20. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении продуктов.	20. Предупреждает появление плесени.
21. Столовые приборы (ножи, вилки, ложки) моют в ванне с добавлением моющих средств.	21. Вентиляция, влажная уборка, дезинфекция.
22. Сухие продукты хранят в складских помещениях при относительной влажности, потому что...	22. Плесневые грибы.
23. Какой вид тепловой обработки приводит к наибольшей потере витамина С.	23. Способствует образованию в организме синильной кислоты и вызывают пищевые отравления.
24. К способам очищения воздуха относят.....	24. При сильном загрязнении продуктов кишечной палочкой.
25. На предприятиях общественного питания в производстве кондитерских изделий, запрещается	25. Не допускается.

## Дифференцированный зачёт по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиене 2 Вариант

### Инструкция

Задание состоит из одной части в виде – теста. Тест включает 25 вопросов и 25 ответов. За каждый правильно выбранный ответ вы получаете 1 балл.

Максимальное количество баллов 25.

Общее время выполнения теста – 45 минут.

25 – 22 балла – 5 (отлично)

21 – 18 балла – 4 (хорошо)

17 – 13 баллов - 3 (удовлетворительно)

ниже 13 баллов - неудовлетворительно

Вопрос	Ответ
1. Частицы, не имеющие клеточного строения- это ....	1. Иммуниет.
2. Форму кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты имеют ....	2. Анаэробы.
3. Почкованием, спорами, делением размножаются...	3. 3.Бактерии.
4. Микроорганизмы живущие и развивающиеся без доступа кислорода- это..	4. Вирусы.
5. Почему рыба менее стойкая к воздействию микробов	5. Дрожжи.
6. Способы, задерживающие развитие микроорганизмов в продуктах..	6. Оставляют на следующий день.
7. Острое заболевание, возникающее от потребления пищи, содержащие ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природой называют.....	7. Стерилизация, квашение, маринование, замораживание
8. Не восприимчивость человека к тем или иным заболеваниям называют.....	8. Гигиенической культурой
9. К одним из мер предупреждения острых кишечных инфекций на ПОП относят.....	9. Пищевые отравления.
10. Тошнота, рвота, боли в области живота, головная боль, головокружение, понос, повышенная температура 38-39°C это признаки заболевания.....	10. Дезинсекция.
11. Поведение, способствующее повышению защитных свойств организма, направленных на борьбу с вредными привычками и предупреждения возникновения заразных заболеваний называют .....	11. Хранение санитарной одежды отдельно от верхней
12. В комплект санитарной одежды входит .....	12. 10%-ный раствор хлорной извести
13. Комплекс мер борьбы с тараканами с помощью химических средств- это.....	13. Сальмонеллез.
14. Сроки хранения мороженого мяса ....	14. от 2 до 6°C 36 часов
15. Очищенный картофель хранят в холодной воде не более...	15. 5 суток при температуре не выше 2°C
16. К одним из правил санитарной одежды относят .....	
17. Салаты и винегреты, молочные супы, изделия из котлетной массы запрещается.....	
18. Кухонную посуду (бочки, котлы) просушивают и хранят ....	
19. Кондитерские изделия со сливочным кремом хранят при температуре 2-6°C не более ....	
20. Контейнеры для пищевых отходов обрабатывают .....	

<p>21. Разделочные доски хранят.....</p> <p>22. С какой целью производится маркировка инвентаря?</p> <p>23. К одним из санитарных требований хранения продуктов относят.....</p> <p>24. Сливочное масло хранят при температуре 3-4°С до ....</p> <p>25. Отравление проросшим картофелем вызывается присутствием в нем .....</p>	<p>16. В верх дном на стеллажах</p> <p>17. Поставив на ребро в спец. кассетах</p> <p>18. 10 суток</p> <p>19. 2-3 часа</p> <p>20. Гликозида, салонина</p> <p>21. Соблюдение правил товарного соседства</p> <p>22. Сильно обсеменена микробами снаружи и внутри</p> <p>23. Куртка, халат, фартук, колпак, полотенце, специальная обувь.</p> <p>24. Для предотвращения заражения продуктов микробами</p> <p>25. Уничтожение мух, тараканов, грызунов</p>
---	---

**Дифференцированный зачёт по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом  
Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер**

**3 вариант**

**Инструкция.** Задание состоит из одной части в виде – теста. Тест включает 25 вопросов и 25 ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос и выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ. Пример: вопрос 1- ответ 5. За каждый правильно выбранный ответ вы получаете 1 балл. Максимальное количество баллов 25.

Общее время выполнения теста – 45 минут.

25 – 22 балла – 5(отлично)

21 – 18 балла - 4(хорошо)

17 – 13 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 13 баллов - неудовлетворительно

Вопрос	Ответ
1. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и доступе воздуха.	1. Сельскохозяйственной птицы.
2. Круглую, овальную палочковидную форму имеют .....	2. Хозяйственное мыло 70%-ое.
3. Размножаются только в живых клетках...	3. Эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикозы.
4. Микроорганизмы развивающиеся как в присутствии кислорода так и без него.	4. Плесневые грибы.
5. Какие факторы влияют на обсемененность микробов баночных консервов?	5. Инкубационный период.
6. Как процесс замораживания воздействует на микроорганизмы?	6. Нарушение режима стерилизации.
7. К микотоксикомам относят...	7. Эпидемический гепатит.
8. Время с момента проникновения микробов в организм человека, до проявления признаков болезни называется....	8. Условные анаэробы.
9. К одним из мер предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания относят...	9. Ежедневная органолептическая оценка продукции перед раздачей.
10. Слабость, плохой аппетит, сонливость, тошнота, горечь во рту, рвота, темная моча, увеличенная печень это признаки заболевания.....	10. Дератизация.
11. Лучшим средством для мытья рук считается...	11. Дрожжи.
12. Производственные помещения, такие как горячие, холодные, мясные цеха должны располагаться в.....	12. Проверка наличия клеймо на мясных тушах.
13. Комплекс мер борьбы с грызунами- это .....	13. Вирусы.
14. Мясной фарш хранят .....	14. При температуре 2 -6°С 24 часа
15. Очищенные овощи можно хранить целыми при температуре 2 -6°С не более .....	15. Микробы погибают.

<p>16. Учащийся профессиональных училищ перед прохождением производственной практики на ПОП должны обязательно.....</p> <p>17. Столовую посуду после мытья ополаскивают проточной водой при температуре ....</p> <p>18. размораживают, опаливают, моют холодной водой, укладывают разрезом вниз- это правила обработки.....</p> <p>19. Кондитерские изделия с творожным кремом хранят....</p> <p>20. Бракераж-это.....</p> <p>21 В правила обработки разделочных досок входит.....</p> <p>22. Санитарный надзор в ПОП осуществляют.....</p> <p>23. Хлеб хранят.....</p> <p>24. Сроки хранения пастеризованного молока</p> <p>25. К одним из мер предупреждения глистных заболеваний на ПОП относят....</p>	<p>16. Соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>17. Т 2 -6°С не более 6 часа</p> <p>18. Наземных этажах.</p> <p>19. Т +4°С до 36 часов.</p> <p>20. Очистка ножом от остатков пищи; мойка горячей водой с моющим средством; ошпаривание; сушка.</p> <p>21. Пройти медицинское обследование и сдать сан.минимум.</p> <p>22. санитарные врачи ЦГСЭН</p> <p>23. 50°С.</p> <p>24. от 12 до 24 часов.</p> <p>25. 24 часа.</p>
--	---

**Дифференцированный зачёт по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер**

**4 Вариант**

**Инструкция**

Задание состоит из одной части в виде – теста. Тест включает 25 вопросов и 25 ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос и выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ. Пример: вопрос 1- ответ 5. За каждый правильно выбранный ответ вы получаете 1 балл. Максимальное количество баллов 25.

Общее время выполнения теста – 45 минут.

25 – 22 балла – 5(отлично)

21 – 18 балла - 4(хорошо)

17 – 13 баллов - 3(удовлетворительно)

ниже 13 баллов - неудовлетворительно

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
<p>1. Одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10мкм это - ....</p> <p>2. Круглую, прямоугольную, нитевидную форму имеют.....</p> <p>3. С помощью гиф и спорами размножаются.....</p> <p>4. Микроорганизмы, развивающиеся без доступа кислорода...</p> <p>5. Свежие овощи, плоды, обильно обсеменены микробами попадающие на них из</p> <p>6. Основная цель тепловой обработки продуктов.....</p> <p>7. К пищевым инфекционным заболеваниям, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко относят.....</p> <p>8. Искусственный иммунитет –это иммунитет создаваемый ...</p> <p>9. К одним из мер предупреждения глистных заболеваний относят.....</p> <p>10. Двоение в глазах, ощущение тумана, головная боль, неустойчивая походка, нарушение глотания, паралич век -это признаки заболевания .....</p> <p>11. Для дезинфекции рук повара используют ....</p> <p>12. Обработка инвентаря и посуды не ниже 75°С, кипятком, паром называют.....</p> <p>13. Для дезинфекции химическим способом столовой посуды применяют .....</p> <p>14. Панированные полуфабрикаты из мяса хранят уложенными в один ряд не более...</p> <p>15 Сроки хранения сульфитированного картофеля при температуре 2 -6°С составляет.....</p>	<p>1. Ботулизм</p> <p>2. Анаэробы.</p> <p>3. Плесневые грибы</p> <p>4. Бактерии.</p> <p>5. Вирусы.</p> <p>6.Тщательно вымыть и продезинфицировать руки</p> <p>7. Тщательно проваривать и прожаривать мясо.</p> <p>8. Почвы, воды, воздуха.</p> <p>9. 0,2%-ый раствор хлорамина</p> <p>10.Органолептического метода оценки готовой продукции</p> <p>11.Прокаливание в жарочном шкафу 2-3 мин.</p> <p>12.Производственное помещение</p> <p>13.Моющими средствами</p>

<p>16. Повар перед раздачей блюд обязан .....</p> <p>17. Столовые приборы после мытья следует.....</p> <p>18. Кухня, холодный цех, заготовочные цеха – это.....</p> <p>19. Кондитерские изделия с белковым кремом хранят при температуре .....</p> <p>20. Внешний вид, вкус, цвет, запах- это показатели .....</p> <p>21. Производственные столы к концу рабочего дня моют ....</p> <p>22. Ответственность за общее санитарное состояние ПОП несет.....</p> <p>23. Ответственность за состояние рабочего места и выполнение санитарных требований на своем участке несет.....</p> <p>24. К одним из требований предупреждения зоонозов на ПОП относят .....</p> <p>25. Пища служит фактором передачи .....</p>	<p>14.Т 2 -6°С 72 часа.12асов.</p> <p>16.Кипятить молоко</p> <p>17.0,2%-ый раствор хлорной извести</p> <p>18.Физическим способом дезинфекции</p> <p>19. 2 суток</p> <p>20.Ящур, сибирская язва, туберкулез, бруцеллез.</p> <p>21. Прививками.</p> <p>22. Каждый работник ПОП.</p> <p>23. Уничтожение микроорганизмов</p> <p>24. Кишечных инфекций</p> <p>25.Руководитель предприятия.</p>
--	---

**Бланк для выполнения дифференцированного зачета**  
**Дифференцированный зачёт**  
**по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в**  
**пищевом производстве**

**Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер**

**Фамилия И.О. учащегося** \_\_\_\_\_

**№ группы** \_\_\_\_\_

**Дата заполнения формы** \_\_\_\_\_

**Вариант №** \_\_\_\_\_

<b>Номер вопроса</b>	<b>Номер ответа</b>	<b>Номер вопроса</b>	<b>Номер ответа</b>
1		14	
2		15	
3		16	
4		17	
5		18	
6		19	
7		20	
8		21	
9		22	
10		23	
11		24	
12		25	
13		<b>Итого</b>	
<b>Оценка</b>			

**ФИО эксперта**

**подпись**

