Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**1 вариант**

**1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:**

**а)** бактерии и вирусы **б)** дрожжи и плесневые грибы **в)** все ответы верны

**2. Что не относится к физическим фактором внешней среды и их видам:**

**а)** температура **б)** влажность **в)** кислотность среды

 **3. «Заболевание, возникающее при попадания микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и 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

**4. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника – это……………..(дополни предложение)**

**а)**гигиена труда **б)**санитария туда **в)** охрана труда

**5. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров и официантов: а)** II **б)**III **в)** IV

**6. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:**

**а)** через 1,5 часа после начала рабочего дня **б)** перед обеденным перерывом **в)** в конце рабочего дня

**7.Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве:**

**а)** снижение температурного режима, снижение влажности, снижение загрязненности воздуха **б)** рационализация рабочего графика улучшение технологического оснащения **в)** снижение влажности, снижение загрязненности воздуха улучшение вентиляции помещений

**8. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это:**

**а)** бытовая травма **б)**производственная травма **в)**комбинированное повреждение

**9. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки:**

**а)** при наличие ран и гнойничков, перед разделкой рыбы **б)** после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи, перед началом работы **в)** в процессе приготовления пищи, перед началом работы

**10. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:**

**а)** 1 **б)**2 **в)** 3

**11. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать санитарную одежду:**

 **а)** перед выходом из производственного помещения **б)** перед посещением туалета **в)** все ответы верны

**12.Дезинфекция его определение:**

**а)** комплекс мер по уничтожению грызунов **б)** комплекс мер по уничтожению насекомых **в)** комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

**13. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:**

**а)** шумовка, разделочная доска, сито **б)** плита, морозилка **в)** разделочная доска, сито, разрубочный стул

**14. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:**

**а)** рыба **б)** овощи **в)** дичь

**15. Выбери пищевых добавок разрешенные:**

**а)** Е 240-формальдегид **б)** Е 213-бензоат кальция **в)** Е 210 -бензойная кислота

 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**2 вариант**

**1. Какие формы жизни не относятся к микроорганизмам:**

**а)** бактерии, вирусы, дрожжи **б)** сине-зеленые водоросли, вирусы **в)** плесневые грибы, вирусы, сине-зеленые водоросли

**2. Биологические факторы внешней среды и их виды:**

**а)** паразитизм, метабиоз **б)** концентрация, ингибиторы **в)** свет, давление

**3. «Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока »Описание какого заболевания указано выше:**

а) дизентерия **б)** сальмоноллез **в)** ящур

**4 .Это система организационно-технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на человека вредных производственных факторов:**

**а)**гигиена труда **б)**санитария туда **в)** охрана труда

**5. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд кондитеров:**

**а)** I **б)**V **в)** III

**6. В какое время в течение рабочего дня работоспособность самая низкая:**

**а)** через 3 часа после начала рабочего дня **б)** перед обеденного перерыва **в)** в конце рабочего дня

 **7. Травма связана с воздействием на организм человека кислот, щелочей, ядовитых и вредных веществ.**

**а)** термическая травма

**б)** химическая травма

**в)**комбинированная травма

 **8.** **Дератизация** **его определение:**

**а)** комплекс мер по уничтожению грызунов **б)** комплекс мер по уничтожению насекомых **в)** комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

**9.Температура воды для ручной мойки посуды в первой из трех ванн должна быть: а)**выше 50 градусов **б)**45 градусов **в)** 55 градусов

**10. В основу режима питания положены четыре основных принципа:** **а)** пол и возраст, вид трудовой деятельности, коммунально - бытовые условия **б)** прием пищи в одно время, 3-4 раза в сутки, рациональное питание, распределение количества пищи **в)** рациональное питание, пол и возраст, вид трудовой деятельности

**11. Разрешается готовить студень, паштет, блинчики с мясом в летний период(с 1 мая до 1 октября): а)**запрещено **б)**разрешается с утверждением местных санитарно-эпидемиологических служб **в)** разрешается не зависимо от времени года

**12. Выбери способ тепловой обработки рыбы:**

**а)** жарят 7-10 мин. **б)** жарят 15-20 мин. **в)** жарочный шкаф 5-8 мин.

**13. Как долго можно хранить студень в холодильнике при температуре 2-4˚С**

**а)** 12ч **б)**24ч **в)**36ч

**14. Выбери запрещенную пищевую добавку:**

**а)** Е 240-формальдегид **б)** Е 213-бензоат кальция **в)** Е 210 -бензойная кислота

**15. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:**

**а)** лицензия **б)** сертификат **в)** ордер

**Ответы на тесты.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **1 вариант** | **2 вариант** |
| **1.** | **в** | **б** |
| **2.** | **в** | **а** |
| **3.** | **а** | **б** |
| **4.** | **а** | **б** |
| **5.** | **б** | **в** |
| **6.** | **а** | **б** |
| **7.** | **а** | **б** |
| **8.** | **б** | **а** |
| **9.** | **б** | **б** |
| **10.** | **в** | **б** |
| **11.** | **в** | **б** |
| **12.** | **в** | **б** |
| **13.** | **а** | **а** |
| **14.** | **б** | **б** |
| **15.** | **в** | **б** |