**Дифференцированный зачет**

**Тема: «Основы физиологии питания»**

**Вариант № 1**

1. **Как влияет снижение содержания воды в овощах на его качество?**

а) увеличивается вес; б) ухудшается товарный вид;

в) повышается влажность; г) появляется плесень.

1. **Как влияет повышенная влажность на сохра­нность сахара, крупы?**

а) сохранность увеличивается; б) на сохранность не влияет;

в) сохранность уменьшается; г) сохранность незначительно изменяется .

1. **Чем является вода?**

а) терморегулятором; б) основой всех жидкостей;

в) средой обитания; г) клеточным соком.

**4. Вещества относящиеся к макроэлементам?**

 а) Са, Р, К; б) Y SN ;

в) P А Co; г) Cu А О .

**5. Вставьте пропущенные слова в предложении:**

*В зависимости от содержания в пищевых продуктах ………………. ве­щества делят на…………………, содержащиеся в дозах.*

**6. Вставьте пропущенные слова в предложении**:

*Моносахариды - это …………… сахара, состоящие из ……….. молекулы углевода. К ним относят……………….,…………………..,………………,…………………..*

**7. Какие вещества относятся к углеводам?**

а) инвертный сироп, сахар; б) амилаза, протопектин;

в) лактоза, протеин; г) крахмал, пектин.

**8. К водорастворимым витаминам относятся**:

а) аскорбиновая и никотиновая кислоты; б) кальциферол и ретинол;

в) тиамин и ретинол; г) фолиевая кислота, каротин.

**9. Найдите ошибки и подчеркните в предложении**.

*Ферменты (энзимы) - это химические катализаторы жировой при­роды, которые обладают способностью минимизировать различные биологические реакции, происходящие в худеющем организме.*

**10.По температуре плавления жиры бывают**:

 а) сильноплавкими и тугоплавкими; б) простыми и сложными;

в) легкоплавкими и тугоплавкими; г) воспламеняемыми и невоспламеняемыми.

**11. Аминокислоты, содержащиеся в белках, делят на**:

 а) простые и сложные; б) заменимые и незаменимые;

 в) полноценными и неполноценными; г) животными и растительными.

**12. Рассчитайте энергетическую ценность майонеза массой 250гр, 450 гр, 1кг 300гр.**

1. **продукта содержит: жира - 67 гр, белка - 3 гр, углеводов – 2,8гр)**

**13.От чего зависит аромат пищевых продуктов?**

 а) от уксусной и сорбиновой кислоты; б) от эфирных масел и экстрактивных в-в;

 в) от красящих в-в и фитонцидов г) от органических кислоти дубильных в-в.

14**. Опишите основные показатели качества пищевых продуктов.**

 1

2

3

4

5

6

7

**15.Рассшифруйте следующие категории стандартов:**

 а) ГОСТ.Р-

 б) ОСТ-

 в) ТУ -

**16.Замените неправильные слова в предложении на правильные:**

*Штрих-код - это этикетка, нанесенная на маркировку и упа­ковку товара в виде многоразрядных цифр в десятичной системе исчис­ления с регистрацией каждой цифры в виде белых полос на черном фоне, которые легко различаются компьютерными средствами считывания.*

**17. Запишите микробиологические процессы используют в производстве пищевых продуктов?**

**18. На чем основаны различные методы консервирования?**

 а) на физических, химических, биологических;

 б) на квашении, солении, мариновании;

 в) на пастеризации, стерилизации, замораживании.

**19.Допишите предложения.**

 а*) Ротовая полость – это передний начальный отдел……………………………………….*

*б) Пищевод мышечная трубка длиной 20-25 см, по которой благодаря мускулатуре пищевой комок передвигается к………………………………………………………………*

*……………………………………………………………………………………………………*

 *в) Печень – крупная железа массой 1.5-2 кг, состоящая из клеток, вырабатывающая*

*………………………………………………………………………………………………….*

**20.Усвояемость пищи животного происхождения составляет в среднем**:

а) 65%; б) 85%; в) 90%; г) 100%.

21**. Энергия затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен , называется:**

 а) белковый обмен б) жировой обмен;

 в) основной обмен; г) углеводный обмен.

**22. К какой группе относятся слесари, наладчики, работники ПОП, буровики?**

а) первой; б) второй; в) третьей; г) четвертой, д) пятой.

**23. Запишите основные принципы сбалансированного питани**я:

1

2

3

**24. Запишите основные параметры диеты №1 в таблицу:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назначение | Режим питания | Запрещается | Рекомендуется |
|  |  |  |  |

**Дифференцированный зачет**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

**Вариант № 1**

1. **Допишите предложение**

а) Бактерии - …………………., наиболее изученные микроорганизмы размером ………………….

б) Белки – основа жизненных структур ……………………

в) Наиболее благоприятная концентрация для питания микробов содержание 0,5 % …………………………………. в окружающей среде.

г) По способу дыхания микробы делят на …………….., нуждающиеся в кислороде воздуха.

**2.Найдите правильный ответ.**

 **2.1 Губительная температура для развития микробов:**

 а) +120+130 С; б) +28+35 С; в) +135 С; г) +100+120С.

**2.2. Какие продукты сильно загрязнены микроорганизмами:**

 а) субпродукты; б) колбасные изделия; в) соленая рыба; г) копчености.

**2.3 К зоонозам относятся:**

 а) брюшной тиф, туберкулез, холера; б) туберкулез, бруцелез, ящур;

 в) ОРЗ, грипп, туберкулез; г) брюшной тиф, холера, дизентерия

**3. Найдите и подчеркните ошибки в тексте:**

*3.1Дизентерия — заболевание, возникающее при попадании микроорганизма — дизентерийной палочки — с пищей в желудок человека. Инкубационный период болезни 5-8 дней. Признаки болезни: слабость, пониженная температура, боли в области кишечника, много­кратный густой стул иногда с кровью и слизью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем.*

*Возбудители дизентерии — неподвижные палочки, анаэробы, спор не образуют. Оптимальная температура их развития 37°С, погибают при температуре 30°С в течение 1—5 мин, хорошо переносят oxлаждение.*

*Дизентерия передается через овощи, фрукты, лед, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу, обсемененную в процессе приготовления и хранения в санитарных условиях.*

**3.2 Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприя­тиях общественного питания сводятся к следующему:**

*1.Обследование поваров, кондитеров и других работников об­щественного питания на бактерионосительство не реже двух в раз в год.*

*2. Соблюдение правил личной гигиены повара, кондитера, осо­бенно содержание спец. одежды в чистоте.*

*3. Тщательно мыть столовую посуду и столовый инвентарь, соблюдать название разделочных досок.*

*4. Строгое соблюдение чистоту на рабочем месте, в цехе.*

**4. Найдите правильный ответ.**

**4.1Чаще всего человека поражают следующие глисты:**

 а) солитер, аскариды, трипсы; б) солитер, аскариды, личинки;

 в) аскариды, трихинеллы, эхинококк; г) трихинеллы, эхинококк, двуустка;

**4.2 Медицинское обследование дерматовенерологом работники общественного питания должны проходить:**

 а) 1 раз в год; б) 2 раза в год; в) 3 раза в год;

**4.3 Где располагают овощной цех?**

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

**4.4 Где располагают хлеборезку?**

 а) в ряду заготовочных цехов; б) в близи раздаточной;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

**4.5 Оптимальная температура в мясном цехе:**

 а) 18-22; б)18-20; в) 17-19;

**4.6 В производственных цехах полы следует мыть раствором кальцинированной соды:**

 а) 1 раз; б) 4 раза; в) 3 раз; г) 2 раза.

**4.7 К физическим методам дезинфекции относятся:**

 а) обработка паром, мылом, хлоромином ;

 б) обработка паром, кипятком, ультрафиолетом ;

 в) горячим воздухом, раствором хлорной извести, раствором хлорамина;

**4.8 Самое гигиеническое оборудование:**

 а) немеханическое оборудование;

 б) тепловое оборудование ;

 в) механическое оборудование;

**4.9 Установите цифрами последовательность мытья кухонной посуды :**

 *Моют в ванне мочалками и щетками моющими средствами при температуре 45-50 градусов;*

*Посуду освобождают от остатков пищи;*

 *Ополаскивают горячей водой, при температуре 65 градусов ;*

*Просушивают в верх дном на стеллаже.*

**5.Запишите санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов:**

*1.*

*2.*

*3.*

*4.*

*5.*

*6.*

1. **Дайте определение.**

Варка на пару\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **При температуре от 2 до 6 градусов отварной нарезанный картофель хранят**:

 а) 12 ч; б) 18 ч; в) 6 ч; г) 3 ч.

**8. Пирожные и торты после отделки с творожным кремом хранят в холодильнике при температуре 2-4 градуса:**

 а) 12 ч; б) 36 ч; в) 6 ч; г) 24 ч.

**9 Определите какую оценку получают блюда** в *, которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии про­изводства, но допускающими их реализацию без доработки или пос­ле доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).*

а) «от­лично», б) «хорошо»,

в) «удовлетворительно», в) «неудовлетворительно».

 **10.Температура горячих напитков:**

а) 75 градусов, б) 65 градусов,

в) 85-90 градусов, г) 7-14 градусов.

**Дифференцированный зачет**

**по предмету «Техническое оснащение и организация рабочих мест»**

**1 вариант**

***1. Назначение шнека:***

а) для подачи продукта к режущим органам;

б) для обработки продукта;

в) для измельчения продукта;

***2. Электрические пищеварочные котлы бывают:***

а) газовые; б) на твердом топливе; в) опрокидывающиеся;

***3. Электрические сковороды предназначены для:***

а)запекания; б) жарки; в) варки;

***4.Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для...***

а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде

б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

***5.Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение...***

а) 3 (сильный нагрев) б) 2 (средний нагрев) в)1 (слабый нагрев)

***6. Мармит МСЭСМ-3 предназначен...***

а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах

б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи

в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

*7****. Верно ли утверждение, что аммиак это бесцветный газ с резким запахом:***

а) да б) нет

***8.Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения(цифра-буква)***

 1)холодильные шкафы а) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов

2)прилавки витрины б) служат для хранения продуктовв течение нескольких дней

3) сборные холодильные камеры в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов

***9. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:***

а) холодный цех; б) овощной цех; в) мясной цех;

***10.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:***

а) заготовочными; б) доготовочными;

в) предприятия с полным циклом;

г) предприятиями с неполным циклом производства.

***11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:***

а) стеллажи; б) подтоварники; в) холодильники; г) бойлеры.

***12. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:***

А) супового и бульонного; Б) бульонного и соусного;

В) супового и соусного; Г) соусного и бульонного.

***13. В суповом отделении организуют рабочие места в количестве:***

а) 2 б) 3 в) 2,5

***14. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:***

а) четыре; б) два; в) три.

***15. Температура во втором гнезде для мытья кухонной посуды составляет:***

а) 70°С; б) 45°С; в) 90°С;

***16. Кухонную посуду запрещается мыть в одной воде***

а) различного назначения; б) различного объема ; в) нет различия

***17.Для мытья столовой посуды используют раствор кальцинированной соды***

 а) 0,2- 0,5% б) 2 - 5% в) 0,5-2 %

***18. Как правильно организовано рабочее место при обработке овощей:***

а) слева - тара для очищенных овощей, справа – овощи, предназначенные для очистки

б) слева – овощи, предназначенные для очистки, справа – тара для очищенных овощей

***19.Предприятие общественного питания это:***

а) предприятие, предназначенное для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;

б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной и кондитерской продукции, их реализации и организации потребления

***20. По производственно-торговому признаку п.о.п подразделяют на :***

А) классы и типы

Б) заводы и фабрики

В) заготовочные и доготовочные.