

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РД
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РД «КЭиП»



Н.А. Гайдаров

подпись

«17»

02

2021 г.



**Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине**

**ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(шифр наименование в соответствии с ФГОС)

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«Колледж экономики и права»

Разработчики:

Алахвердиев Т.Д., преподаватель ГБПОУ РД «КЭиП»

Одобрена на заседании цикловой (предметной) комиссии

Протокол № 7 от «08» 08 2021 г.

Председатель комиссии  /Алахвердиев Т.Д./

СОДЕРЖАНИЕ

№ п. п.	Наименование раздела	Стр.
1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ И СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ	5
3.	СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	6
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС по учебной дисциплине/профессиональному модулю является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса колледжа.

ФОС по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС по дисциплине используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Целью создания КОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Задачи КОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии, специальности;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

2. Требования к составу и системе оценивания

Задания закрытого типа			Задания открытого типа
Задания с выбором ответа	Задания на сопоставление	Задание на установление последовательности	Задание на дополнение
1	2	3	4

Схема оценивания	1 балл	Задание с выбором ответа выполнено без ошибок
	2 балла	Задание на сопоставление выполнено без ошибок
	3 балла	Задание на установление последовательности

		выполнено без ошибок
	4 балла	Задание на дополнение выполнено без ошибок
	5 баллов	Задание с развернутым ответом выполнено без ошибок
	0 баллов	Действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

3. Спецификация оценочных материалов

Перечень оцениваемых ОК/ПК	Номер задания	Тип задания	Оценка выполнения задания	Номер семестра по учебному плану
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	1	1	
	2	2	2	
	3	3	3	
	4	4	4	
	5	5	5	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6	1	1	
	7	2	2	
	8	3	3	
	9	4	4	
	10	5	5	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	11	1	1	
	12	2	2	
	13	3	3	
	14	4	4	
	15	5	5	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	16	1	1	
	17	2	2	

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	18	3	3	
	19	4	4	
	20	5	5	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	21	1	1	
	22	2	2	
	23	3	3	
	24	4	4	
	25	5	5	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	26	1	1	
	27	2	2	
	28	3	3	
	29	4	4	
	30	5	5	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	31	1	1	
	32	2	2	
	33	3	3	
	34	4	4	
	35	5	5	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	36	1	1	
	37	2	2	
	38	3	3	
	39	4	4	
	40	5	5	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	41	1	1	
	42	2	2	
	43	3	3	
	44	4	4	
	45	5	5	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	46	1	1	
	47	2	2	
	48	3	3	
	49	4	4	
	50	5	5	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	51	1	1	
	52	2	2	
	53	3	3	
	54	4	4	
	55	5	5	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	56	1	1	
	57	2	2	
	58	3	3	
	59	4	4	
	60	5	5	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,	61	1	1	

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	62	2	2	
	63	3	3	
	64	4	4	
	65	5	5	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	66	1	1	
	67	2	2	
	68	3	3	
	69	4	4	
	70	5	5	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	71	1	1	
	72	2	2	
	73	3	3	
	74	4	4	
	75	5	5	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	76	1	1	
	77	2	2	
	78	3	3	
	79	4	4	
	80	5	5	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	81	1	1	
	82	2	2	
	83	3	3	
	84	4	4	
	85	5	5	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	86	1	1	
	87	2	2	
	88	3	3	
	89	4	4	
	90	5	5	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	91	1	1	
	92	2	2	
	93	3	3	
	94	4	4	
	95	5	5	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	96	1	1	
	97	2	2	
	98	3	3	
	99	4	4	
	100	5	5	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	101	1	1	
	102	2	2	
	103	3	3	
	104	4	4	
	105	5	5	

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	106	1	1	
	107	2	2	
	108	3	3	
	109	4	4	
	110	5	5	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	111	1	1	
	112	2	2	
	113	3	3	
	114	4	4	
	115	5	5	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	116	1	1	
	117	2	2	
	118	3	3	
	119	4	4	
	120	5	5	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	121	1	1	
	122	2	2	
	123	3	3	
	124	4	4	
	125	5	5	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	126	1	1	
	127	2	2	
	128	3	3	
	129	4	4	
	130	5	5	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	131	1	1	
	132	2	2	
	133	3	3	
	134	4	4	
	135	5	5	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	136	1	1	
	137	2	2	
	138	3	3	
	139	4	4	
	140	5	5	
ПК6.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами.	141	1	1	
	142	2	2	
	143	3	3	
	144	4	4	
	145	5	5	
ПК6.2Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	146	1	1	
	147	2	2	
	148	3	3	

разнообразного ассортимента для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.	149 150	4 5	4 5	
ПК6.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.	151 152 153 154 155	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
ПК6.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из бездрожжевого теста.	156 157 158 159 160	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
ПК6.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации региональных супов, блюд из рыбы, мяса.	161 162 163 164 165	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
ОК.1Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;	166	1	1 2 3 4 5	
ОК.2Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	167	4	1 2 3 4 5	
ОК.3Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	168	4	1 2 3 4 5	
ОК.4Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	169	1	1 2 3 4 5	
ОК.5Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	170	4	1 2 3 4 5	

контекста;				
ОК.6Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей , в том числе с учетом гармонизации межнациональных межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	171	4	1 2 3 4 5	
ОК.7Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	172	1	1 2 3 4 5	
Ок.8Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	173	4	1 2 3 4 5	
ОК.9Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	174	5	1 2 3 4 5	

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

*учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания,
санитария и гигиена*

Задания

1. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

- а) Бактерии;
- б) Плесневые грибы;
- в) Дрожжи;
- г) Вирусы.

2. Сопоставьте маркировку разделочных досок и ножей в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1. Сырое мясо	а) СО;
2. Сырая рыба	б) СР;
3. Сырые овощи	в) СМ.

3. Укажите последовательность обработки разделочного инвентаря (ножи, доски и др.) после каждой технологической операции:

- 1. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;
- 2. Мытье в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих средств;
- 3. Механическая очистка;
- 4. Просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

4. Дополните предложение:

Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо соблюдать...

5. Определите по указанным признакам заболевание:

Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль,

головокружение, t тела 35°C , судороги.

6. Назовите нижний предел влажности окружающей среды для развития бактерий и плесневелых грибов:

а) 80-20%;

б) 60-45%;

в) 20-15%.

7. Установить соответствие между группами углеводов и их видами:

1.Моносахариды	А – Лактоза
2.Дисахариды	Б – Глюкоза
3.Полисахариды	В - Гликоген

8. Укажите последовательность мероприятий для борьбы с мухами и тараканами:

1. Периодическое проведение дезинсекционных работ;

2. Проведение тщательной уборки помещений;

3. Своевременное удаление пищевых отходов из помещений;

4.Затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей.

9. Вставьте пропущенное:

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в

... воде не более... часов.

10. Приведите основные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций.

11.Выберите правильный ответ:

Какой свет губительно действует на микробы?

а) дневной;

б) вечерний;

в) солнечный.

12. Установите соответствие условий хранения продуктов:

1.Картофель и корнеплоды	А) В ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С Б) В сухом, темном помещении В) В бочках, при температуре не выше +10°С
2.Квашеные и соленые овощи	
3. Плоды и зелень	

13. Укажите последовательность мытья столовой посуды ручным способом:

1. Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре + 10 °С;
2. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
3. Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65° С, с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
4. Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже + 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- 5.Механическое удаление остатков пищи.

14. Верно ли это суждение? Мясной фарш для блинчиков вновь обжаривают в шкафу при темп. 250С не менее 5 минут.

15. Запишите предложение в таком порядке, чтобы получился связной текст.

Содержание общественного питания для работников, которые в процессе приготовления пищи постоянно рук в чистоте имеет особо важное значение соприкасаются с продуктами.

16. Ответьте на следующие вопросы

- А). Какая среда наиболее благоприятна для развития микроорганизмов и почему?
- Б) Перечислите способы очистки воды.
- В) Перечислите способы очистки воздуха.

Г) Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?

17. Вставьте пропущенные слова.

Вирусы - это (1)...микроорганизмы, относящиеся к (2)...формам жизни, не имеющие (3)...строения, их можно увидеть только при помощи (4)...микроскопа.

18. Сформулируйте меры предупреждения пищевых отравлений:

1. ...

2....

3. ...

4....

19. Допишите фразы:

Для уничтожения микроорганизмов применяют:

а) физические методы,

б) химические методы,

в) вещества биологической природы.

20. Ответьте на вопросы.

1.Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания?

2.В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать ру-ки?

3.Каким требованиям и почему должен отвечать внешний вид рук работни-ков общепита?

21. Ответьте на вопросы.

1. Что относится к кухонной посуде?

2. Для чего маркируют посуду?

3. Что относится к столовой посуде?

4. В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

22. Сопоставьте маркировку разделочных досок и ножей в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1. Вареное мясо	А) ВР
2. Вареная рыба	Б) ВМ
3. Вареные овощи	В) ВО

23. Ответьте на ситуационные вопросы.

1. В столовой готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем дожарили в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

2. Допускается ли жарка мясных рубленых полуфабрикатов сразу в жаровочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 мин без предварительной обжарки на плите?

24. Верите ли ВЫ, что ...

1. Площадки для мусора на ПОП организуют на расстоянии не менее 25 метров от здания?

2. Овощной цех располагается ближе к складу овощей и раздаточной?

3. Рыбный цех размещают рядом с горячим?

4. В заготовочных цехах полы следует мыть два раза в смену горячей водой с добавлением 1-2% кальцинированной соды?

5. Пищевые отходы в цехах допустимо хранить не более 10-12 часов?

25. Ответьте на вопросы.

1. Возбудители каких заболеваний могут находиться в: почве? воде? воздухе? на теле человека?

2. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
3. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?

26. Распределите пищевые вещества (жиры, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду) по группам:

Неорганические вещества	Органические вещества
а) _____ _____	а) _____ _____
б) _____ _____	б) _____ _____
в) _____ _____	в) _____ _____
г) _____ _____	г) _____ _____

27. Допишите фразы:

До начала раздачи качество готовых блюд должно ...

Категорически запрещается смешивать ...

28. Выберите правильный ответ:

Самым гигиеничным является следующее оборудование:

- а) электрическое;
- б) механическое.

29. Дополните предложение:

При подаче первые блюда должны иметь температуру _____ °С ...

30. Ответьте на ситуационный вопрос.

Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75°С, вторые + 65°С, холодные блюда +14°С. Были ли сделаны замечания комиссией?

31. Опишите общие санитарно-гигиенические правила,

предупреждающие пищевые инфекционные заболевания и отравления на предприятиях общественного питания.

32. О каком производственном цехе идет речь в данном тексте:

« Он размещается рядом с мясным. В нем следует строго соблюдать последовательность обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. В цехе обязательно предусматриваются холодильные шкафы.»

33. Ответьте на вопрос:

Каким образом работники ЦГСЭН берут смывы на предприятиях общественного питания?

- а) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
- б) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
- в) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта.

34. Вставьте пропущенные слова:

Грызунов на предприятии общественного питания истребляют с помощью ..., ... и ... способами.

35. Верно ли это утверждение:

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое ногтевое пространство.

36. Выберите правильный ответ:

Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

37. Запишите предложение в таком порядке, чтобы получился связной текст.

Содержание общественного питания для работников, которые в процессе приготовления пищи постоянно рук в чистоте имеет особо важное значение соприкасаются с продуктами.

38. Перечислите правила и требования:

1. Санитарные правила перевозки полуфабрикатов.
2. Санитарные правила хранения пищевых продуктов.

39. Решите ситуационную задачу:

На предприятии общественного питания после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

А - борщ украинский;

Б - суп молочный;

В - мясо отварное;

Г - блинчики с творогом;

Д - рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день?

40. Укажите условия и сроки реализации готовых первых блюд?

41. Плесневые грибы поражают:

- а) кондитерские изделия;
- б) жиры; В) молоко;
- в) мясо;
- г) все ответы верны.

42. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

1. Физические факторы	А) температура ;
2. Химические факторы	Б) влажность ;
3. Биологические факторы	В) симбиоз;
	Г) кислотность среды;
	Д) антагонизм;
	Е) концентрация.

43. Укажите последовательность мероприятий для защиты сырья и готовой продукции от грызунов:

1. Закрытие окон в подвальных помещениях металлическими решетками;
2. Заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов;
3. Закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками;
4. Обивка дверей складов железом.

44. Дополните предложение:

«Энергетическая ценность 1г белка составляет...»

45. Дайте определение понятия «Дератизация»

46. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

47. Сопоставьте маркировку разделочных досок и ножей в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1.Вареное мясо	А) ВР;
2.Вареная рыба	Б) ВМ;
3.Вареные овощи	В) ВО.

48. Восстановите последовательность обработки яиц:

- А) дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина;
- Б) замачивают в тёплой воде на 5-10 мин;
- В) промывают 0,5% раствором кальцинированной соды $t\ 45^{\circ}\text{C}$;
- Г) ополаскивают проточной водой.

49. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Микробы широко распространены в природе: в воде, _____,

воздухе,

которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

Самой благоприятной средой для развития микробов является

Губительно действует на микробы

50. Опишите алгоритм обработки разделочных досок.

51. Отметьте правильный ответ.

Основные свойства водорастворимых витаминов:

- а) неустойчивы к действию высоких температур;
- б) откладываются в организме про запас;
- в) всасываются в тонком кишечнике только в присутствии жира.

52. Укажите последовательность мытья столовой посуды ручным способом:

1. Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре + 10 °С;
2. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
3. Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65° С, с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
4. Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже + 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
5. Механическое удаление остатков пищи.

53. Дополните предложение:

«Энергетическая ценность 1г жира составляет...»

54. Укажите причины возникновения пищевых отравлений немикробного происхождения.

55. Какое оборудование относится к кухонной посуде:

- а) тарелки,

- б) кастрюли,
- в) сотейники,
- г) чайники,
- д) вилки,
- е) чашки,
- ж) котлы.

56. Сопоставьте маркировку пластиковых разделочных досок согласно цветовой кодировке НАССР в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

- | | |
|------------|---------------------------------|
| 1. Зелёные | А) для нарезки овощей и фруктов |
| 2. Красные | Б) для сырой птицы |
| 3. Жёлтые | В) для сырого мяса |

57. Укажите последовательность выполнения санитарных требований при приготовлении студня:

1. Охлаждение и хранение при температуре $+2-4^{\circ}\text{C}$;
2. Отварные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению;
3. Оставляют для остывания до температуры $+25^{\circ}\text{C}$ на производственных столах;
4. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы;

58. Вставьте пропущенное:

Недостаточность минерального вещества... приводит к следующим последствиям: анемия, утомляемость, бледность.

59. Вставьте пропущенные слова в предложении.

Вирусы - это особые ... агенты, относящиеся к (2)...формам жизни, не имеющие (3)...строения, их можно увидеть только при помощи (4)....микроскопа.

60. Укажите параметры микроклимата в холодильных камерах для хранения рыбы.

61. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:

- а) способствует развитию;
- б) подавляет жизнедеятельность;
- в) приостанавливает развитие.

62. Сопоставьте маркировку разделочных досок и ножей в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Мясная гастрономия | А) КО |
| 2. Рыбная гастрономия | Б) МГ |
| 3. Хлеб | В) РГ |
| 4. Квашенные овощи | Г) Х |

63. Укажите последовательность мытья кухонной посуды ручным способом:

- 1. Моют в первом отделении ванны мочалками и щетками.
- 2. Просушивают и хранят посуду вверх дном на стеллажах.
- 3. Посуду с остатками подгоревшей пищи замачивают.
- 4. Вначале посуду освобождают от остатков пищи.

64. Дополните предложение:

Период от момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни - называется

65. Верите ли Вы, что ...

- 1. Предприятие общественного питания должно быть удалено от места свалок на 1, 5 км?
- 2. Территория предприятия общественного питания должна быть озеленена на 70% от площади?
- 3. Мусоросборники должны заполняться на 2/3 их объема, своевременно очищаться и дезинфицироваться?

66. При какой температуре погибают споры бактерий?

- а) +45-50°C;
- б) +100-120°C;

в) + 60-90°C.

67. Сопоставьте маркировку пластиковых разделочных досок согласно цветовой кодировке НАССР в соответствии обрабатываемым на них продуктом:

- | | |
|---------------|---|
| 1. Синие | А) для готовой продукции |
| 2. Коричневые | Б) для хлебобулочных изделий и молочных продуктов |
| 3. Белые | В) для рыбы и морепродуктов |

68. Составьте алгоритм мытья столовой посуды ручным способом:

1. Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре + 10 °С
2. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах
3. Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65° С, с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
4. Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже + 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны
5. Механическое удаление остатков пищи

69. Ответьте на вопрос.

Почему студни, заливные блюда, паштет, блинчики и пирожки с мясом запрещается приготавливать в летний период?

70. Дайте определение понятию «авитаминоз».

71. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят:

- а) не более 1 часа при температуре +10-12 °С;
- б) не более 6 часов при температуре +4-6 ° С;
- в) не более 12 часов при температуре +4-6 ° С.

72. Сопоставьте маркировку пластиковых разделочных досок согласно цветовой кодировке НАССР в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1. Синие
2. Коричневые
3. Белые

- А) для готовой продукции
- Б) для хлебобулочных изделий и молочных продуктов
- В) для рыбы и морепродуктов

73. Укажите последовательность надевания санитарной одежды:

1. Фартук
2. Китель
3. Специальная обувь
4. Брюки
5. Колпак

74. Дополните предложение:

При подаче холодные блюда и напитки должны иметь температуру
°С

75. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

76. Микробиология изучает:

- а) строение, свойства и жизнедеятельность микробов;
- б) влияние пищи на организм человека;
- в) кулинарную обработку пищи.

77. Соотнесите состав пищеварительных жидкостей ЖКТ с их характеристикой:

1. Слюна	А) Бесцветная прозрачная жидкость щелочной реакции
2. Желудочный сок	Б) Пищеварительный сок слабощелочной реакции
3. Сок поджелудочной железы	В) Бесцветная жидкость кислой реакции

78. Укажите последовательность при обработке столовых приборов ручным способом:

1. Прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 м;
2. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;
3. Мытье щетками в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих средств.

79. Вставьте пропущенные слова:

Срок хранения готовых блюд на раздаче составляет

80. Укажите условия и сроки реализации готовых холодных блюд на раздаче.

81. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря:

- а) высокой способности к размножению;
- б) упрощенной организации структуры белка;
- в) примитивному строению.

82. Соотнесите вид пищевого отравления и его признаки проявления:

1.Дизентерия 2.Брюшной тиф 3.Сальмонеллез	А) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая температура +38-39°C Б) Слабость, повышенная температура, боли в области кишечника, многократный жидкий стул, иногда с кровью и Слизью.
---	--

83. Укажите последовательность обработки рук перед началом работы: 1.Ополоснуть проточной водой;

2. Протезинфицировать;

3. Несколько раз намылить и протереть щеткой со всех сторон, между пальцами и под ногтями;

4.Высушить электрополотенцем или одноразовыми бумажными полотенцами.

84. Вставьте пропущенные слова:

На каждого работника предприятий общественного питания должна быть заведена ... книжка.

85. Определите, о каком производственном цехе идет речь в данном

тексте.

Он располагается рядом с мясным цехом. В нем следует строго соблюдать последовательность обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. В цехе обязательно предусматриваются холодильные шкафы.

86. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые...

- а) передаются человеку от больных животных;
- б) передаются от больных людей к здоровым людям;
- в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.

87. Соотнесите вид пищевого отравления и его характеристику:

1.Ботулизм 2.Стафилококк	А) Режущие боли в животе, многократная обильная рвота, головная боль, головокружение, общая слабость Б) Двоение в глазах, ослабление ясности зрения, головная боль, неустойчивая походка
-----------------------------	---

88. Укажите последовательность выполнения санитарных требований при приготовлении студня:

1. Охлаждение и хранение при температуре $+2-4^{\circ}\text{C}$;
2. Отварные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению;
3. Оставляют для остывания до температуры $+25^{\circ}\text{C}$ на производственных столах;
- 4.Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы.

89. Определите, о каком производственном цехе идет речь в данном тексте.

Он располагается рядом с мясным цехом. В нем следует строго

следует соблюдать последовательность обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. В цехе обязательно предусматриваются холодильные шкафы.

90. Заполните таблицу.

Зоонозы			
	Инкубационный период	Возбудитель	Как происходит заражение
Бруцеллёз			
Туберкулёз			
Сибирская язва			
Ящур			

91. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника ПОП? а) Работали с загрязненными продуктами.

б) Низкая санитарная культура.

92. Сопоставьте понятие и его определение:

1) Стерилизация 2) Дезинфекция 3) Дератизация 4) Дезинсекция	А) Комплекс мер по уничтожению грызунов ; Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых; В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде; Г) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение.
---	--

93. Укажите последовательность санитарной обработки подносов по окончании работы предприятия:

1. Мытье в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих и дезинфицирующих средств;
2. Просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
3. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С.

94. Вставьте пропущенное:

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой обработки, рекомендуется выдерживать в или в течение 10 мин., с последующем ополаскиванием проточной водой.

95. Ответьте на вопрос.

Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности человека?

96. Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

- а) столовое;
- б) диетическое.

97. Соотнесите вид пищевого инфекционного заболевания и его характеристикой:

1.Бруцеллез 2.Сибирская язва 3.Ящур	А) Заболевание вирусного происхождения, передается человеку от больных животных через мясо и молоко, проявляется в виде воспаления и изъязвления слизистой оболочки рта Б) тяжелое инфекционное заболевание, заражение человека происходит через молоко, молочные продукты и мясо; заболевание сопровождается приступами лихорадки, опуханием и болями в суставах и мышцах В) Острое особо опасное инфекционное заболевание, передается через мясо и молоко больных животных; при заболевании нарушаются все функции организма, повышается температура до + 40° С, наступает слабость сердечной мышцы, появляется рвота, понос
---	---

98. Укажите последовательность мытья кухонной посуды:

1. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;

2. Механическая очистка от остатков пищи;
3. Мытье щетками в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих средств;
4. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

99. Дополните предложение:

При подаче горячие напитки должны иметь температуру °С.

100. Укажите условия хранения пастеризованного молока.

101. Пищевые соки человека содержат :

- а) Ферменты;
- б) Витамины ;
- в) Гормоны.

102. Соотнесите температуру подачи блюд:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. Первые блюда | А) Не ниже 65° С |
| 2. Холодные напитки | Б) Не выше 14 ° С |
| 3. Вторые блюда | В) Не ниже 75° С |

103. Укажите последовательность обработки разделочного инвентаря (ножи, доски и др.) после каждой технологической операции:

1. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;
2. Мытье в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих средств;
3. Просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
4. Механическая очистка.

104. Дополните предложение.

1. Недостаток белков в организме приводит
2. Недостаток жиров в организме приводит
4. Недостаток углеводов в организме приводит

105. Укажите параметры микроклимата в холодильных камерах для хранения мяса.

106. Вместимость желудка человека составляет:

- а) 1,0-1,5л;
- б) 2,0-3,0л;
- в) 3,0-4,0л.

107. Соотнесите оценку готовых блюд и изделий и их показателей качества:

1.Отлично	А) Обнаружены незначительные, легко устранимые дефекты внешнего вида и вкуса
2.Хорошо	Б) Блюдо или изделие полностью отвечают требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства
3.Удовлетворительно	В) Обнаружены дефекты, не допускающие блюдо или изделие к реализации
4.Неудовлетворительно	Г) Обнаружены дефекты с значительными нарушениями технологии производства, но допускающими их к реализации после доработки

108. Определите последовательность обработки рук повара, кондитера перед началом работы:

1. Ополоснуть проточной водой,
2. Протереть дезинфицирующим средством,
3. Высушить электрополотенцем или одноразовыми бумажными полотенцами ,
4. Несколько раз намылить и протереть щеткой со всех сторон, между пальцами и под ногтями .

109. Допишите фразу:

- 1.Микробы состоят из ...

2.Микробы питаются белками ...

110. Ответьте на вопрос.

В каком органе у человека заканчивается процесс пищеварения?

111. Коли-титр это -

- а) способ определения санитарного состояния продукта на кишечную палочку;
- б) способ определения санитарного состояния продукта на вирусы;
- в) способ определения санитарного состояния продукта на дрожжи.

112. Соотнесите температуру подачи блюд:

1.Холодные напитки	а) Не ниже 65° С ;
2.Горячие соусы	б) Не выше 14 ° С;
3.Вторые блюда	в) Не ниже 75° С.

113. Укажите последовательность при обработке столовых приборов ручным способом:

1. Прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 мин.;
2. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;
- 3.Мытье щетками в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих средств.

114. Вставьте пропущенные слова.

После каждой операции разделочные доски моют ... водой с ...

средствами и щеткой, очистив предварительно ножом от ...

продуктов, ошпаривают ... и хранят поставив на ... на стеллаже.

115. Дать определение понятия – авитаминоз.

116. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий:

- а) в толстой кишке;
- б) в тонкой кишке;
- в) в прямой кишке.

117. Сопоставьте названия инфекционных заболеваний с видами возбудителей их вызывающих:

1.Холера	А) Палочка брюшного тифа
2.Сальмонеллез	Б) Сальмонеллы
3.Брюшной тиф	В) Холерный вибрион

118. Укажите последовательность обработки рук перед началом работы:

1. Ополоснуть проточной водой;
2. Протезинфицировать;
3. Высушить электрополотенцем или одноразовыми бумажными полотенцами;
4. Несколько раз намылить и протереть щеткой со всех сторон, между пальцами и под ногтями.

119. Вставьте пропущенное:

.... – это основное правило, которое необходимо соблюдать при хранении продуктов, полуфабрикатов в холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

120. По способу дыхания, этот вид микробов развивается в присутствии воздуха.

121. На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудо-

вание, инвентарь, посуда и тара только из разрешённых Минздравом материалов?

- а) да;
- б) нет.

122. Сопоставьте маркировку пластиковых разделочных досок согласно цветовой кодировке НАССР в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1. Синие	А) для готовой продукции
2. Коричневые	Б) для рыбы и морепродуктов
3. Белые	В) для хлебобулочных изделий и молочных продуктов

123. Установите последовательность расположения органов пищеварения?

- 1) Ротовая полость;
- 2) Желудок;
- 3) Пищевод;
- 4) Толстый кишечник;
- 5) Тонкий кишечник;
- 6) Прямая кишка.

124. Вставьте пропущенное:

.... – это основное правило, которое необходимо соблюдать при хранении продуктов, полуфабрикатов в холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

125. Опишите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания и отравления на предприятиях общественного питания.

126. Дрожжи используют при приготовлении:

- а) хлеба;
- б) масла;
- в) сметаны;
- г) творога.

127. Соотнесите вид пищевой продукции со сроком его хранения:

1. Не скоропортящиеся продукты	А) Кремы и отделочные полуфабрикаты
2. Скоропортящиеся продукты	Б) Свежеотжатые соки
3. Особо скоропортящиеся продукты	В) Хлебобулочные изделия без отделок

128. Восстановите последовательность обработки яиц:

- А) промывают 0,5% раствором кальцинированной соды $t\ 45^{\circ}\text{C}$;
- Б) ополаскивают проточной водой;
- В) дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина;
- Г) замачивают в тёплой воде на 5-10 мин.

129. Вставьте пропущенное:

Недостаточность витамина... приводит к следующим последствиям: снижение остроты зрения, сухость кожи слизистых глаз, снижение иммунитета и повышенная чувствительность к инфекциям.

130. Почему яйцо водоплавающей птицы не используют в общественном питании?

131. По способу питания, этот вид микробов, усваивает углерод и азот из неорганических соединений:

- а) паратрофные;
- б) аутоотрофные;
- в) гетеротрофные.

132. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

1. Физические факторы	А) температура
2. Химические факторы	Б) влажность
3. Биологические факторы	В) симбиоз
	Г) кислотность среды
	Д) антагонизм
	Е) концентрация

133. Укажите последовательность санитарной обработки подносов по окончании работы предприятия:

1. Мытье в воде с температурой не ниже +40 °С, с добавлением моющих и дезинфицирующих средств;
2. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65° С;
3. Просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

134. Вставьте пропущенное:

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее ...- ... минут, периодически помешивая.

135. Перечислите когда в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду.

136. Брожения бывают:

- а) молочнокислое;
- б) спиртовое;
- в) растительное;
- г) животное

137. Соотнести производственные помещения предприятий

общественного питания с их назначением:

1. Горячий цех 2. Овощной цех 3. Цех мучных изделий	А) Механическая обработка овощей Б) Приготовление горячих первых и вторых блюд В) Приготовление изделий из теста
---	--

138. Восстановите последовательность обработки яиц:

- А) ополаскивают проточной водой;
- Б) дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина ;
- В) замачивают в тёплой воде на 5-10 мин.;
- Г) промывают 0,5% раствором кальцинированной соды $t\ 45^{\circ}\text{C}$.

139. Вставьте пропущенное:

Шеф- повар осуществляет ежедневное ведение «Журнала _», в котором фиксирует температуру в холодильных шкафах.

140. Назовите нижний предел влажности среды для развития бактерий.

141. Употребление избытка калорийной пищи может привести:

- А) к анемии;
- Б) к гипертонии;
- В) к ожирению.

142. Соотнесите вид пищевой продукции со сроком его хранения:

1. Не скоропортящиеся продукты 2. Скоропортящиеся продукты 3. Особо скоропортящиеся продукты	А) Быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты Б) Кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций В) Сахаристые кондитерские изделия
--	---

143. Укажите последовательность обработки кондитерских мешков после их использования:

1. Стирка с моющим средством при температуре $+ 45 - 50^{\circ}\text{C}$;

2. Сушка в специальных сушильных шкафах;
3. Замачивание в горячей воде с температурой не ниже +65°C в течение 1 часа;
4. Промывание в горячей воде с температурой не ниже +65°C;
5. Стерилизация в автоклавах при температуре + 120°C в течение 20-30 мин.

144. Вставьте пропущенные слова:

В соответствии с санитарными правилами разделочный инвентарь закрепляется и хранится в и имеет специальную....

145. По способу питания, этот вид микробов, нуждается в сложных органических соединениях живых организмов.

146. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

- а) в желудке;
- б) в толстой кишке;
- в) в тонком кишечнике.

147. Сопоставьте понятие и его определение:

1) Стерилизация	А) Комплекс мер по уничтожению грызунов
2) Дезинфекция	Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых
3) Дератизация	В) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение
4) Дезинсекция	Г) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

148. Дополните предложение:

Во избежание возникновения острых пищевых отравлений на предприятиях общественного питания необходимо ...

149. Опишите виды дезинфицирующих средств, применяемые в общественном питании.

150. Какой орган человека загрязняется микроорганизмами из окружающей среды в первую очередь:

- а) ротовая полость;
- б) желудочно-кишечный тракт;
- в) руки.

151. Соотнесите группы пищевых продуктов и их кратность потребления в питании детей и подростков в соответствии с «Пирамидой здорового питания»

1. Жиры, сладости	А) 2- 4 раза в день;
2. Овощи, фрукты	Б) 6 - 8 раз в день;
3. Хлеб, крупы, макароны	В) 2- 3 раза в день;
4. Молоко, мясо	Г) ограниченно.

153. Расположите пищевые продукты по потребности в питании детей и подростков,

- 1. Жиры, сладости;
- 2. Овощи, фрукты;
- 3. Хлеб, крупы, макароны;
- 4. Молоко;
- 5. Мясо.

154. Дополните предложение:

Во избежание возникновения острых пищевых отравлений на предприятиях общественного питания необходимо ...

155. Перечислите виды инфекционных заболеваний, не допустимых у работников общественного питания.

156. Впервые открыл микробы :

- а) Антоний Левенгук,
- б) Луи Пастер,
- в) Роберт Кох.

157. Соотнесите виды уборок помещений предприятий общественного питания и их характеристики:

1.Текущая уборка	А) По окончании работы предприятия моют полы горячей водой с моющими средствами, обрабатывают дезинфицирующими средствами и протирают насухо, протирают ручки дверей, отопительные приборы; Б) Не реже 1 раза в месяц проводят уборку и дезинфекцию всех помещений предприятия, при необходимости проводят дезинсекцию и дератизацию; В) Для уборки используют перерывы в работе, санитарные часы. По мере загрязнения производится влажная уборка полов, рабочие места убирают после каждой технологической операции.
2.Ежедневная уборка	
3.Генеральная уборка	

158. Укажите последовательность мытья столовой посуды ручным способом:

1. Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре + 10 °С;
2. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

3. Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65° С, с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
4. Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже + 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
5. Механическое удаление остатков пищи.

159. Вставьте пропущенные слова:

Ежедневно, перед началом смены зав.производством проводит осмотр открытых поверхностей тела (руки, лицо) поваров и кондитеров на наличие _____ заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал _____ формы.

160. Какая среда наиболее благоприятна для развития микроорганизмов и почему?

161. Какой из перечисленных документов не является нормативным документом, регламентирующим процесс разработки и согласования рецептур блюд для предприятий общественного питания?

А) СанПиН б) ГОСТ Р;

В) Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Г) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.

162. Сопоставьте маркировку пластиковых разделочных досок согласно цветовой кодировке НАССР в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

1.Зелёные	А) для сырой птицы
2.Красные	Б) для нарезки овощей и фруктов
3.Жёлтые	В) для сырого мяса

163. Восстановите последовательность обработки яиц:

- А) промывают 0,5% раствором кальцинированной соды t 45оС,
- Б) ополаскивают проточной водой,
- В) дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина ,
- Г) замачивают в тёплой воде на 5-10 мин.

164. Вставьте пропущенное слово:

Один из основных источников рецептов блюд – официально рекомендованные...

165. Как называется нормативный документ, являющийся обязательным для всех предприятий общественного питания, регламентирующий санитарные нормы и правила по соблюдению санитарно - гигиенического режима на предприятии?

166. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести:

- а) Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
- б) Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
- в) Для дезинфекции столовой посуды, рук.

167. Дополните предложение:

Во избежание возникновения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания необходимо ...

168. Дополните предложение:

Исследования А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова привели к ... (чему?).

169. Сколько раз в год работники общественного питания обязаны проходить медицинские осмотры?

- А) 1 раз в год,
- Б) 2 раза в год,
- В) 3 раза в год.

170. Вставьте пропущенное слово:

Ученый, который первый изобрел ... - Антонио ван Левенгук.

171. Вставьте пропущенное слово:

... - микроорганизмы, синтезирующие компоненты своей клетки из неорганических веществ.

172. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

- а) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность;
- б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица;
- в) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная.

173. Дополните предложение:

Во избежание возникновения острых пищевых отравлений на предприятиях общественного питания необходимо ...

174. Верно ли это утверждение.

У человека в течение суток выделяется около 7 литров пищеварительных соков.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026