

Документ подписан при помощи электронной подписи
Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.02.2024 14:27:47

Уникальный программный ключ:

236bcc35c9d1c0b6a123c6b10b32dccc9713844a580c591e3b04c

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д. МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК

« 25 » 01 20 24 г., протокол № 10

Председатель ПЦК



Д.С.Тураева

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Санитария и гигиена

Профессия

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация

Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров,
контролер - кассир

Составитель  Ф.С. Омархаджиева

Грозный – 2024 г.

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства | |
|-------|--|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. | История развития микробиологии | | Экзамен | 1-я рубежная аттестация |
| 2. | Классификация микроорганизмов | | | |
| 3. | Дрожжи | | | |
| 4. | Распространение микроорганизмов в природе | | | |
| 5. | Микрофлора основных пищевых продуктов | | | 2-я рубежная аттестация |
| 6. | Пищевые инфекционные заболевания | | | |
| 7. | Профилактика пищевых инфекций | | | |
| 8. | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения | | | |
| 9. | Глистные заболевания | | | |
| 10. | Сальмонеллез | | | |
| 11. | Введение в гигиену труда | | | |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| 12 | Основы санитарии | | | |
| 13 | Санитарное законодательство | | | |
| 14 | Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников | | | |
| 15 | Санитарные требования к содержанию предприятий торговли | | | |
| 16 | Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли | | | |
| 17 | Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции | | | |
| 18 | Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов | | | |
| 19 | Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания | | | |
| 20 | Санитарно-гигиенические требования к реализации продукции общественного питания | | | |

ОП. 04 «Санитария и гигиена»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|--------------|---|--|--|
| 1. | <i>Рубежная аттестация</i> | Средство контроля усвоения учебного материала в виде тестирования обучающихся. | Комплект тестов по вариантам к аттестациям |
| 2. | <i>Экзамен</i> | Итоговая форма оценки знаний | Комплект тестов по вариантам к экзамену |

Вариант №1

1. В каком порядке следуют основные этапы развития микробиологии?

- а) Ренессанс, Возрождение, Просвещение
- б) Античность, Средневековье, Новое время
- в) Древность, Средневековье, Новое время
- г) Античность, Возрождение, Просвещение

2. Кто из ученых сделал значительный вклад в развитие микробиологии, открыв микробы в 1674 году?

- а) Антони ван Левенгук
- б) Луи Пастер
- в) Роберт Кох
- г) Александр Флеминг

3. Какие группы входят в классификацию микроорганизмов?

- а) Растения и животные
- б) Бактерии, вирусы, грибы
- в) Млекопитающие и птицы
- г) Человек, бактерии, вирусы

4. В какой области промышленности чаще всего используют дрожжи?

- а) Текстильная
- б) Химическая
- в) Пищевая
- г) Metallургическая

5. Какой из методов НЕ является способом распространения микроорганизмов?

- а) Воздушно-капельный
- б) Контактный
- в) Электрический
- г) Фекально-оральный

6. Какая роль микрофлоры в обработке пищевых продуктов?

- а) Ухудшение качества
- б) Ускорение порчи
- в) Поддержание свежести
- г) Увеличение калорийности

7. Какие продукты чаще всего содержат микрофлору?

- а) Сахар и соль
- б) Молоко и йогурт
- в) Рис и макаронны
- г) Овощи и фрукты

8. Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые инфекции?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Бактерии
- г) Все выше перечисленные

9.Какая мера предосторожности помогает предотвращать пищевые инфекции?

- а) Чрезмерное употребление алкоголя
- б) Регулярная гигиена рук
- в) Недостаток физической активности
- г) Переедание

10.Какой из симптомов НЕ характерен для пищевых инфекций?

- а) Головная боль
- б) Боль в мышцах
- в) Слабость
- г) Сияние глаз

11.Какие меры профилактики помогают бороться с пищевыми инфекциями?

- а) Избегание чистой воды
- б) Употребление сырых яиц
- в) Правильная термическая обработка продуктов
- г) Пропуск регулярных медицинских осмотров

12.Как происходит распространение пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) Воздушно-капельным путем
- б) Через укусы насекомых
- в) Фекально-оральным путем
- г) По крови

13.Какие факторы, НЕ связанные с микроорганизмами, могут вызвать пищевые отравления?

- а) Химические вещества
- б) Избыток солнечного света
- в) Физические травмы
- г) Аллергии

14.Какие симптомы НЕ характерны для пищевых отравлений?

- а) Рвота
- б) Боль в животе
- в) Улучшение аппетита
- г) Диарея

15.Какая группа глистов может вызывать заболевания у человека?

- а) Ленточные глисты
- б) Круглые глисты
- в) Круглые и ленточные глисты
- г) Плоские глисты

16.Каким образом происходит заражение глистами через пищу?

- а) При приеме пищи руками
- б) С употреблением недостаточно прожаренного мяса
- в) При контакте с больными животными
- г) Все вышеперечисленное

17.Какие профилактические меры помогают предотвращать глистные заболевания?

- а) Регулярные медицинские осмотры
- б) Употребление сырой воды
- в) Тщательная термическая обработка продуктов
- г) Пропуск прививок

18.Какой этап в истории изучения микробов связан с открытием Антона ван Левенгука?

- а) Средневековье
- б) Возрождение
- в) Новое время
- г) Древность

19.Какое из достижений в микробиологии считается важным открытием в 1928 году?

- а) Вакцина против полиомиелита
- б) Пенициллин
- в) Вакцина против столбняка
- г) Вакцина против дифтерии

20.Какие микроорганизмы могут быть использованы в промышленности для производства продуктов?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

Вариант №2

1.Какие методы диагностики чаще всего используются в медицине для выявления пищевых инфекций?

- а) Анализ мочи
- б) Рентгеновские лучи
- в) Бактериологические исследования
- г) Электрокардиография

2.Какие факторы влияют на сохранность микрофлоры в пищевых продуктах?

- а) Отсутствие кислорода
- б) Высокая температура
- в) Упаковка в вакууме
- г) Все вышеперечисленные

3.Какие бактерии способствуют процессу брожения в производстве пищевых товаров?

- а) Стрептококки
- б) Лактобациллы
- в) Стафилококки
- г) Эшерихия

4.Какие методы стерилизации чаще всего применяются для уничтожения микроорганизмов в пищевых продуктах?

- а) Замораживание
- б) Пастеризация
- в) Ультрафильтрация
- г) Все вышеперечисленные

5.Какие стратегии существуют для улучшения безопасности пищевых продуктов от микробных загрязнений?

- а) Применение консервантов
- б) Слежение за сроками годности
- в) Соблюдение правил гигиены производства
- г) Все вышеперечисленные

6. Каковы основные этапы развития микробиологии как науки?

- а) Античность, Возрождение, Просвещение
- б) Средневековье, Новое время, Новейшее время
- в) Древность, Средневековье, Новое время
- г) Возрождение, Просвещение, Современность

7. Кто из ученых сделал значительный вклад в развитие микробиологии, открыв микробы в 1674 году?

- а) Антони ван Левенгук
- б) Луи Пастер
- в) Роберт Кох
- г) Александр Флеминг

8. Какие группы входят в классификацию микроорганизмов?

- а) Растения и животные
- б) Бактерии, вирусы, грибы
- в) Млекопитающие и птицы
- г) Человек, бактерии, вирусы

9. В какой области промышленности чаще всего используют дрожжи?

- а) Текстильная
- б) Химическая
- в) Пищевая
- г) Metallургическая

10. Какой из методов НЕ является способом распространения микроорганизмов?

- а) Воздушно-капельный
- б) Контактный
- в) Электрический
- г) Оральный

11. Какая роль микрофлоры в обработке пищевых продуктов?

- а) Ухудшение качества
- б) Ускорение порчи
- в) Поддержание свежести
- г) Увеличение калорийности

12. Какие продукты чаще всего содержат микрофлору?

- а) Сахар и соль
- б) Молоко и йогурт
- в) Рис и макаронны
- г) Овощи и фрукты

13. Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые инфекции?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Бактерии
- г) Все вышеперечисленные

14. Какая мера предосторожности помогает предотвращать пищевые инфекции?

- а) Чрезмерное употребление алкоголя
- б) Регулярная гигиена рук
- в) Недостаток физической активности
- г) Переедание

15. Какой из симптомов НЕ характерен для пищевых инфекций?

- а) Головная боль
- б) Боль в мышцах
- в) Слабость
- г) Сияние глаз

16. Какие меры профилактики помогают бороться с пищевыми инфекциями?

- а) Избегание чистой воды
- б) Употребление сырых яиц
- в) Правильная термическая обработка продуктов
- г) Пропуск регулярных медицинских осмотров

17. Как происходит распространение пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) Воздушно-капельным путем
- б) Через укусы насекомых
- в) Фекально-оральным путем
- г) По крови

18. Какие факторы, НЕ связанные с микроорганизмами, могут вызвать пищевые отравления?

- а) Химические вещества
- б) Избыток солнечного света
- в) Физические травмы
- г) Аллергии

19. Какие симптомы НЕ характерны для пищевых отравлений?

- а) Рвота
- б) Боль в животе
- в) Улучшение аппетита
- г) Диарея

20. Какие группы глистов могут вызывать заболевания у человека?

- а) Ленточные глисты
- б) Круглые глисты
- в) Круглые и ленточные глисты
- г) Плоские глисты

Вариант №3

1. Какой этап в развитии микробиологии связан с открытием вирусов?

- а) Древность
- б) Средневековье
- в) Новое время
- г) Современность

2. Какие продукты чаще всего ассоциируются с возникновением пищевых инфекций?

- а) Сырые овощи
- б) Морепродукты
- в) Мед и орехи
- г) Молочные продукты

3. Какие микроорганизмы считаются важными для плодородия почвы?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы

г) Нематоды

4. Какие антими­кробные методы широко используются в пищевой промышленности?

- а) Стерилизация
- б) Пастеризация
- в) Холодильные камеры
- г) Все вышеперечисленные

5. Какие микроорганизмы часто используются для производства антибиотиков?

- а) Пенициллиум
- б) Стрептококки
- в) Лактобациллы
- г) Стафилококки

6. Какие положительные эффекты оказывают пробиотики на организм человека?

- а) Улучшение пищеварения
- б) Снижение иммунитета
- в) Ускорение старения
- г) Все вышеперечисленное

7. Какие микроорганизмы играют ключевую роль в процессе соления овощей и брожения капусты?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Лактобациллы
- г) Сине-зелёные водоросли

8. Что представляют собой бактериофаги?

- а) Бактерии
- б) Вирусы, инфицирующие бактерии
- в) Грибы
- г) Простейшие организмы

9. Как действуют антибиотики в лечении бактериальных инфекций?

- а) Укрепляют иммунитет
- б) Уничтожают бактерии или замедляют их рост
- в) Противовирусное действие
- г) Стимулируют образование эндотоксинов

10. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

11. Какие микроорганизмы участвуют в процессе биodeградации органических отходов?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

12. Где располагается основная часть микробиома человека?

- а) Только в кишечнике
- б) Только на коже

- в) В кишечнике, на коже, в полости рта и других местах
- г) Только в крови

13. Какие методы стерилизации широко используются в медицинских учреждениях для уничтожения микроорганизмов в инструментах и приборах?

- а) Мытье водой
- б) Автоклавирование
- в) Соление
- г) Пастеризация

14. Какие микроорганизмы часто используются в пищевой промышленности для производства йогуртов и сыров?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

15. Какие микробиологические методы могут использоваться в археологии для исследования артефактов и останков?

- а) Реакции ферментов
- б) Исследование ДНК
- в) Культивирование бактерий
- г) Все вышеперечисленные

16. Какие области используют методы биотехнологии и генной инженерии?

- а) Медицина
- б) Производство пищи
- в) Энергетика
- г) Все вышеперечисленные

17. Какие микроорганизмы считаются важными для плодородия почвы?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы
- г) Нематоды

18. Как действуют антибиотики в лечении бактериальных инфекций?

- а) Укрепляют иммунитет
- б) Уничтожают бактерии или замедляют их рост
- в) Противовирусное действие
- г) Стимулируют образование эндотоксинов

19. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

20. Какие микроорганизмы часто используются в пищевой промышленности для производства йогуртов и сыров?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

Вариант №4

1. Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной загрязнения воды и вызывают водно-болезненные инфекции?

- а) Амебы
- б) Поликсениды
- в) Водоросли
- г) Свинцовые бактерии

2. Какие микроорганизмы способны разлагать нефть в природной среде?

- а) Бактерии
- б) Вирусы
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

3. Какие микроорганизмы используются при производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир и йогурт?

- а) Стафилококки
- б) Лактобациллы
- в) Патогенные эшерихии
- г) Анаэробы

4. Какие микроорганизмы обычно уничтожаются при тепловой обработке при консервировании?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Патогенные бактерии
- г) Амебы

5. Какие микроорганизмы часто используются для производства пищевых добавок, таких как пробиотики?

- а) Лактобациллы
- б) Сальмонеллы
- в) Сине-зелёные водоросли
- г) Амебы

6. Какие микроорганизмы способствуют повышению плодородия почвы и росту растений?

- а) Паразиты
- б) Бактерии
- в) Вирусы
- г) Членистоногие

7. Какие пищевые продукты чаще всего содержат пробиотики?

- а) Жареная картошка
- б) Квашеная капуста
- в) Панированные куриные котлеты
- г) Грибной суп

8. Какие микроорганизмы могут использоваться для производства биотоплива из растительного сырья?

- а) Амебы
- б) Энтерококки
- в) Клеточные грибы
- г) Сине-зелёные водоросли

9. Какие микроорганизмы играют важную роль в процессе ферментации сыров?

- а) Патогенные бактерии
- б) Лактобациллы и плесневые грибы
- в) Водоросли
- г) Сальмонеллы

10. Какие микроорганизмы являются основными агентами процесса соления овощей?

- а) Лактобациллы
- б) Стафилококки
- в) Эшерихии
- г) Сине-зелёные водоросли

11. Какие микроорганизмы отвечают за процесс кисления в продуктах, таких как квашеная капуста?

- а) Лактобациллы
- б) Вирусы
- в) Амебы
- г) Аэробные бактерии

12. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

13. Какие микроорганизмы часто используются для производства пищевых добавок, таких как пробиотики?

- а) Лактобациллы
- б) Сальмонеллы
- в) Сине-зелёные водоросли
- г) Амебы

14. Какие микроорганизмы способны разлагать нефть в природной среде?

- а) Бактерии
- б) Вирусы
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

15. Какие микроорганизмы используются при производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир и йогурт?

- а) Стафилококки
- б) Лактобациллы
- в) Патогенные эшерихии
- г) Анаэробы

16. Какие микроорганизмы могут использоваться для производства биотоплива из растительного сырья?

- а) Амебы
- б) Энтерококки
- в) Клеточные грибы
- г) Сине-зелёные водоросли

17. Какие пищевые продукты чаще всего содержат пробиотики?

- а) Жареная картошка

- б) Квашеная капуста
- в) Панированные куриные котлеты
- г) Грибной суп

18.Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной загрязнения воды и вызывают водно-болезненные инфекции?

- а) Амебы
- б) Поликсениды
- в) Водоросли
- г) Свинцовые бактерии

19.Какие микроорганизмы могут вызывать порчу пищевых продуктов и вызывать их непригодность к употреблению?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Амебы
- г) Сине-зелёные водоросли

20.Какие микроорганизмы обычно уничтожаются при тепловой обработке при консервировании?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Патогенные бактерии
- г) Амебы

Ключи к тесту

| № п/п | Вариант № 1 | Вариант № 2 | Вариант №3 | Вариант №4 |
|-------|-------------|-------------|------------|------------|
| 1 | в | в | г | а |
| 2 | а | г | б | г |
| 3 | б | б | б | б |
| 4 | в | г | г | в |
| 5 | в | г | а | а |
| 6 | в | в | а | б |
| 7 | б | а | в | б |
| 8 | г | б | б | в |
| 9 | б | в | б | б |
| 10 | г | в | б | а |
| 11 | в | в | а | а |
| 12 | в | б | в | б |
| 13 | а | г | б | а |
| 14 | в | б | а | г |
| 15 | в | г | г | б |
| 16 | г | в | г | в |
| 17 | в | в | б | б |
| 18 | в | а | б | а |
| 19 | б | в | б | а |
| 20 | г | в | а | в |

Вопросы ко 2-ой рубежной аттестации

1. Какие основные принципы гигиены труда существуют?
2. Какие аспекты включают в себя основы санитарии?
3. Какое значение имеет санитарное законодательство для предприятий торговли?
4. Как осуществляется санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены на рабочем месте?
5. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию предприятий торговли?
6. Какие методы используются при проведении дезинфекции на предприятиях торговли?
7. Как обеспечивается санитарный контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?
8. Какие требования к транспортировке кулинарной продукции существуют с точки зрения санитарии и гигиены?
9. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции с точки зрения санитарии?
10. Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?
11. Каким образом обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?
12. Какие требования к санитарной гигиене соблюдаются при производстве кулинарных изделий?
13. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований при реализации продукции общественного питания?
14. Какие нормы соблюдаются при транспортировке готовой продукции?
15. Какие санитарно-гигиенические правила регулируют реализацию продукции общественного питания?
16. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

17. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?
18. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?
19. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?
20. Каким образом проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников?
21. Какие методы контроля применяются для проверки соблюдения санитарных стандартов на предприятиях торговли?
22. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?
23. Какие санитарные стандарты регулируют процессы приготовления пищи?
24. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?
25. Как обеспечивается соблюдение санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

Образец билета ко 2-ой рубежной аттестации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Грозненский государственный нефтяной технический университет
им. акад. М.Д.Миллионщикова
Факультет среднего профессионального образования
Тестовое задание
по дисциплине ОП.04 «Санитария и гигиена»
II-аттестация
Вариант №__**

ФИО _____ групп _____ Дата _____

| | | | | | | | | | | |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Ответ | | | | | | | | | | |
| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Ответ | | | | | | | | | | |

Вариант №1

1.Что включает в себя гигиена труда?

- а) Только личную гигиену
- б) Основы санитарии
- в) Уход за растениями
- г) Защиту от негативных факторов трудового процесса

2.Какие аспекты входят в санитарию?

- а) Гигиена труда
- б) Санитарное законодательство
- в) Дезинфекция, дезинсекция, дератизация
- г) Все вышеперечисленное

3.Какое значение имеет санитарное законодательство на предприятиях торговли?

- а) Отсутствие значения
- б) Обязательно для крупных предприятий
- в) Регулирует соблюдение санитарных норм и правил
- г) Применяется только в медицинских учреждениях

4.Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

5.Какие санитарные требования предъявляются к содержанию предприятий торговли?

- а) Только чистота помещений
- б) Соблюдение температурного режима и вентиляции
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарное законодательство

6.Как проводится дезинфекция на предприятиях торговли?

- а) Раз в год
- б) При необходимости
- в) Регулярно согласно графику
- г) Не проводится

7.Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?

- а) По собственному усмотрению
- б) Только при обнаружении грызунов
- в) Регулярно с применением специальных средств
- г) Только при проверке санитарного инспектора

8.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к транспортировке кулинарной продукции?

- а) Только соблюдение температурного режима
- б) Регулярные инспекции транспорта
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только влажная уборка

9.Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

10.Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

11.Как обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в процессе производства

г) Только санитарная обработка оборудования

12. Какие требования соблюдаются при производстве различных видов продукции общественного питания?

- а) Только наличие санитарного инспектора
- б) Только соблюдение температурного режима
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарная обработка помещений

13. Какие санитарно-гигиенические требования регулируют реализацию продукции общественного питания?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

14. Как обеспечивается санитарный контроль за реализацией продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

15. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только обработка персонала
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только проверка санитарного инспектора

16. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

17. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

18. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

19. Какие требования соблюдаются при проведении санитарно-гигиенического обучения сотрудников?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение сотрудников с выдачей сертификатов

г) Только при наличии санитарного инспектора

20. Каким образом проводится санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

Вариант №2

1. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?

- а) По собственному усмотрению
- б) Только при обнаружении грызунов
- в) Регулярно с применением специальных средств
- г) Только при проверке санитарного инспектора

2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к транспортировке кулинарной продукции?

- а) Только соблюдение температурного режима
- б) Регулярные инспекции транспорта
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только влажная уборка

3. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

4. Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

5. Как обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в процессе производства
- г) Только санитарная обработка оборудования

6. Какие требования соблюдаются при производстве различных видов продукции общественного питания?

- а) Только наличие санитарного инспектора
- б) Только соблюдение температурного режима
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарная обработка помещений

7. Какие санитарно-гигиенические требования регулируют реализацию продукции общественного питания?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

8. Как обеспечивается санитарный контроль за реализацией продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

9. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только обработка персонала
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только проверка санитарного инспектора

10. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

11. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

12. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

13. Какие требования соблюдаются при проведении санитарно-гигиенического обучения сотрудников?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение сотрудников с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

14. Каким образом проводится санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

15. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

16. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

17. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

18. Как обеспечивается соблюдение санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

19. Какие санитарные меры принимаются для предотвращения распространения инфекций в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

20. Как обеспечивается санитарная безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

Вариант №3

1. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль за дератизацией на предприятиях общественного питания?

- а) По собственному усмотрению
- б) Только при обнаружении грызунов
- в) Регулярно с применением специальных средств
- г) Только при проверке санитарного инспектора

2. Какие санитарные требования предъявляются к транспортировке кулинарной продукции?

- а) Только соблюдение температурного режима
- б) Регулярные инспекции транспорта
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только влажная уборка

3. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции

- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

4. Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

5. Как обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в процессе производства
- г) Только санитарная обработка оборудования

6. Какие требования соблюдаются при производстве различных видов продукции общественного питания?

- а) Только наличие санитарного инспектора
- б) Только соблюдение температурного режима
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарная обработка помещений

7. Какие санитарно-гигиенические требования регулируют реализацию продукции общественного питания?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

8. Как обеспечивается санитарный контроль за реализацией продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

9. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только обработка персонала
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только проверка санитарного инспектора

10. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

11. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

12. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

13. Какие требования соблюдаются при проведении санитарно-гигиенического обучения сотрудников?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение сотрудников с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

14. Каким образом проводится санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

15. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

16. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

17. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

18. Как обеспечивается соблюдение санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

19. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора

- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

20. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

Вариант №4

1. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Раз в год
- г) Только при наличии санитарного инспектора

2. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Только при наличии санитарного инспектора
- г) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований

3. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

4. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

5. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Только проверка внешнего вида продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

6. Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

7. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

8.Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

9.Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

10.Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

11. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Раз в месяц
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

12.Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

13.Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

14.Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

15.Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции

г) Только санитарная обработка продукции

16. Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

17. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

18. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

19. Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

20. Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

Критерии оценивания рубежной аттестации:

| Количество вопросов | Оценка | |
|---------------------|--------|---------------|
| 16-20 | 5 | аттестован |
| 11-15 | 4 | |
| 6-10 | 3 | |
| 0-5 | 2 | не аттестован |

Аттестован - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 6-20 вопросов.

Не аттестован - выставляется обучающемуся, который ответил менее 5 вопроса.

Отлично - выставляется обучающемуся, ответившему на 16-20 вопросов.

Хорошо - выставляется обучающемуся, ответившему на 11-15 вопросов.

Удовлетворительно - выставляется обучающемуся, ответившему на 6-10 вопросов.

Ключи к тесту

| № п/п | Вариант № 1 | Вариант № 2 | Вариант №3 | Вариант №4 |
|-------|-------------|-------------|------------|------------|
| 1 | Г | В | В | а |
| 2 | Г | В | В | Г |
| 3 | В | В | В | В |
| 4 | В | Г | Г | В |
| 5 | В | В | В | а |
| 6 | В | В | В | В |
| 7 | В | Г | Г | Г |
| 8 | В | В | В | б |
| 9 | В | В | В | б |
| 10 | Г | В | В | а |
| 11 | В | В | В | В |
| 12 | В | Г | В | В |
| 13 | Г | В | В | В |
| 14 | В | В | В | В |
| 15 | В | а | б | Г |
| 16 | В | В | В | б |
| 17 | В | б | Г | а |
| 18 | В | В | В | В |
| 19 | В | В | а | Г |
| 20 | В | б | В | а |

**Вопросы к экзамену по дисциплине
«Санитария и гигиена» на 2 семестр.**

1. Каковы основные этапы развития микробиологии как науки?
2. Какие ученые внесли значительный вклад в развитие микробиологии?
3. Какова классификация микроорганизмов и на какие группы они делятся?
4. Каким образом дрожжи используются в промышленности и пищевой отрасли?
5. Какие методы распространения микроорганизмов в природе существуют?
6. Какова роль микрофлоры в обработке пищевых продуктов?
7. Какие основные продукты содержат микрофлору и как она влияет на их качество?
8. Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые инфекционные заболевания?
9. Какие меры предосторожности помогают предотвращать пищевые инфекции?
10. Каковы основные симптомы пищевых инфекционных заболеваний?
11. Какие меры профилактики существуют для борьбы с пищевыми инфекциями?
12. Как происходит распространение пищевых отравлений микробного происхождения?
13. Какие немикробные факторы могут вызывать пищевые отравления?
14. Какие симптомы и последствия могут быть при пищевых отравлениях?
15. Какие группы глистов могут вызывать заболевания у человека?
16. Каким образом происходит заражение глистами через пищу?
17. Какие профилактические меры существуют для предотвращения глистных заболеваний?
18. Какие основные этапы в истории изучения микробов и их роли в болезнях?
19. Какие достижения в микробиологии существуют на современном этапе?
20. Какие микроорганизмы могут быть использованы в промышленности для производства продуктов?
21. Какие методы диагностики пищевых инфекций используются в медицине?
22. Какие факторы влияют на сохранность микрофлоры в пищевых продуктах?
23. Какие бактерии способствуют процессу брожения в производстве пищевых товаров?
24. Какие методы стерилизации применяются для уничтожения микроорганизмов в пищевых продуктах?
25. Какие стратегии существуют для улучшения безопасности пищевых продуктов от микробных загрязнений?
26. Какие основные принципы гигиены труда существуют?
27. Какие аспекты включают в себя основы санитарии?
28. Какое значение имеет санитарное законодательство для предприятий торговли?
29. Как осуществляется санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены на рабочем месте?
30. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию предприятий торговли?
31. Какие методы используются при проведении дезинфекции на предприятиях торговли?
32. Как обеспечивается санитарный контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?
33. Какие требования к транспортировке кулинарной продукции существуют с точки зрения санитарии и гигиены?
34. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции с точки зрения санитарии?
35. Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?
36. Каким образом обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?
37. Какие требования к санитарной гигиене соблюдаются при производстве кулинарных изделий?
38. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований при реализации продукции общественного питания?
39. Какие нормы соблюдаются при транспортировке готовой продукции?
40. Какие санитарно-гигиенические правила регулируют реализацию продукции общественного питания?
41. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

Вариант №1

1. В каком порядке следуют основные этапы развития микробиологии?

- а) Ренессанс, Возрождение, Просвещение
- б) Античность, Средневековье, Новое время
- в) Древность, Средневековье, Новое время
- г) Античность, Возрождение, Просвещение

2. Кто из ученых сделал значительный вклад в развитие микробиологии, открыв микробы в 1674 году?

- а) Антони ван Левенгук
- б) Луи Пастер
- в) Роберт Кох
- г) Александр Флеминг

3. Какие группы входят в классификацию микроорганизмов?

- а) Растения и животные
- б) Бактерии, вирусы, грибы
- в) Млекопитающие и птицы
- г) Человек, бактерии, вирусы

4. В какой области промышленности чаще всего используют дрожжи?

- а) Текстильная
- б) Химическая
- в) Пищевая
- г) Metallургическая

5. Какой из методов НЕ является способом распространения микроорганизмов?

- а) Воздушно-капельный
- б) Контактный
- в) Электрический
- г) Фекально-оральный

6. Какая роль микрофлоры в обработке пищевых продуктов?

- а) Ухудшение качества
- б) Ускорение порчи
- в) Поддержание свежести
- г) Увеличение калорийности

7. Какие продукты чаще всего содержат микрофлору?

- а) Сахар и соль
- б) Молоко и йогурт
- в) Рис и макароны
- г) Овощи и фрукты

8. Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые инфекции?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Бактерии
- г) Все выше перечисленные

9. Какая мера предосторожности помогает предотвращать пищевые инфекции?

- а) Чрезмерное употребление алкоголя
- б) Регулярная гигиена рук
- в) Недостаток физической активности
- г) Переедание

10. Какой из симптомов НЕ характерен для пищевых инфекций?

- а) Головная боль
- б) Боль в мышцах
- в) Слабость
- г) Сияние глаз

11. Какие меры профилактики помогают бороться с пищевыми инфекциями?

- а) Избегание чистой воды
- б) Употребление сырых яиц
- в) Правильная термическая обработка продуктов
- г) Пропуск регулярных медицинских осмотров

12. Как происходит распространение пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) Воздушно-капельным путем
- б) Через укусы насекомых
- в) Фекально-оральным путем
- г) По крови

13. Какие факторы, НЕ связанные с микроорганизмами, могут вызвать пищевые отравления?

- а) Химические вещества
- б) Избыток солнечного света
- в) Физические травмы
- г) Аллергии

14. Какие симптомы НЕ характерны для пищевых отравлений?

- а) Рвота
- б) Боль в животе
- в) Улучшение аппетита
- г) Диарея

15. Какая группа глистов может вызывать заболевания у человека?

- а) Ленточные глисты
- б) Круглые глисты
- в) Круглые и ленточные глисты
- г) Плоские глисты

16. Каким образом происходит заражение глистами через пищу?

- а) При приеме пищи руками
- б) С употреблением недостаточно прожаренного мяса
- в) При контакте с больными животными
- г) Все вышеперечисленное

17. Какие профилактические меры помогают предотвращать глистные заболевания?

- а) Регулярные медицинские осмотры
- б) Употребление сырой воды
- в) Тщательная термическая обработка продуктов
- г) Пропуск прививок

18. Какой этап в истории изучения микробов связан с открытием Антона ван Левенгука?

- а) Средневековье

- б) Возрождение
- в) Новое время
- г) Древность

19. Какое из достижений в микробиологии считается важным открытием в 1928 году?

- а) Вакцина против полиомиелита
- б) Пенициллин
- в) Вакцина против столбняка
- г) Вакцина против дифтерии

20. Какие микроорганизмы могут быть использованы в промышленности для производства продуктов?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

21. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?

- а) По собственному усмотрению
- б) Только при обнаружении грызунов
- в) Регулярно с применением специальных средств
- г) Только при проверке санитарного инспектора

22. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к транспортировке кулинарной продукции?

- а) Только соблюдение температурного режима
- б) Регулярные инспекции транспорта
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только влажная уборка

23. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

24. Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

25. Как обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в процессе производства
- г) Только санитарная обработка оборудования

26. Какие требования соблюдаются при производстве различных видов продукции общественного питания?

- а) Только наличие санитарного инспектора
- б) Только соблюдение температурного режима

- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарная обработка помещений

27. Какие санитарно-гигиенические требования регулируют реализацию продукции общественного питания?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

28. Как обеспечивается санитарный контроль за реализацией продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

29. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только обработка персонала
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только проверка санитарного инспектора

30. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

31. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

32. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

33. Какие требования соблюдаются при проведении санитарно-гигиенического обучения сотрудников?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение сотрудников с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

34. Каким образом проводится санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов

- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

35. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

36. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

37. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

38. Как обеспечивается соблюдение санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

39. Какие санитарные меры принимаются для предотвращения распространения инфекций в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

40. Как обеспечивается санитарная безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

Вариант №2

1. Что включает в себя гигиена труда?

- а) Только личную гигиену
- б) Основы санитарии
- в) Уход за растениями
- г) Защиту от негативных факторов трудового процесса

2. Какие аспекты входят в санитарию?

- а) Гигиена труда
- б) Санитарное законодательство
- в) Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

г) Все вышеперечисленное

3.Какое значение имеет санитарное законодательство на предприятиях торговли?

- а) Отсутствие значения
- б) Обязательно для крупных предприятий
- в) Регулирует соблюдение санитарных норм и правил
- г) Применяется только в медицинских учреждениях

4.Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

5.Какие санитарные требования предъявляются к содержанию предприятий торговли?

- а) Только чистота помещений
- б) Соблюдение температурного режима и вентиляции
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарное законодательство

6.Как проводится дезинфекция на предприятиях торговли?

- а) Раз в год
- б) При необходимости
- в) Регулярно согласно графику
- г) Не проводится

7.Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль за дератизацией на предприятии общественного питания?

- а) По собственному усмотрению
- б) Только при обнаружении грызунов
- в) Регулярно с применением специальных средств
- г) Только при проверке санитарного инспектора

8.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к транспортировке кулинарной продукции?

- а) Только соблюдение температурного режима
- б) Регулярные инспекции транспорта
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только влажная уборка

9.Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

10.Какие санитарно-гигиенические нормы применяются к хранению пищевых продуктов?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

11.Как обеспечивается санитарная безопасность производства продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в процессе производства
- г) Только санитарная обработка оборудования

12. Какие требования соблюдаются при производстве различных видов продукции общественного питания?

- а) Только наличие санитарного инспектора
- б) Только соблюдение температурного режима
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только санитарная обработка помещений

13. Какие санитарно-гигиенические требования регулируют реализацию продукции общественного питания?

- а) Только температурный режим
- б) Только сроки годности
- в) Влажная уборка помещений
- г) Все вышеперечисленное

14. Как обеспечивается санитарный контроль за реализацией продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

15. Какие меры принимаются для соблюдения санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только обработка персонала
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только проверка санитарного инспектора

16. Как обеспечивается чистота и безопасность в рабочих зонах предприятий торговли?

- а) Только регулярная уборка
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Соблюдение санитарных требований в повседневной деятельности
- г) Только санитарная обработка помещений

17. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников в общественном питании?

- а) Только ношение чистой одежды
- б) Только регулярная уборка рук
- в) Соблюдение правил личной гигиены в соответствии с санитарными нормами
- г) Только использование перчаток

18. Какие санитарные меры применяются для предотвращения распространения инфекций в местах общественного питания?

- а) Только дезинфекция поверхностей
- б) Только обработка посуды
- в) Все вышеперечисленное
- г) Только обработка персонала

19. Какие требования соблюдаются при проведении санитарно-гигиенического обучения сотрудников?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение сотрудников с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

20.Каким образом проводится санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

21.Какие методы диагностики чаще всего используются в медицине для выявления пищевых инфекций?

- а) Анализ мочи
- б) Рентгеновские лучи
- в) Бактериологические исследования
- г) Электрокардиография

22.Какие факторы влияют на сохранность микрофлоры в пищевых продуктах?

- а) Отсутствие кислорода
- б) Высокая температура
- в) Упаковка в вакууме
- г) Все вышеперечисленные

23.Какие бактерии способствуют процессу брожения в производстве пищевых товаров?

- а) Стрептококки
- б) Лактобациллы
- в) Стафилококки
- г) Эшерихия

24.Какие методы стерилизации чаще всего применяются для уничтожения микроорганизмов в пищевых продуктах?

- а) Замораживание
- б) Пастеризация
- в) Ультрафильтрация
- г) Все вышеперечисленные

25.Какие стратегии существуют для улучшения безопасности пищевых продуктов от микробных загрязнений?

- а) Применение консервантов
- б) Слежение за сроками годности
- в) Соблюдение правил гигиены производства
- г) Все вышеперечисленные

26.Каковы основные этапы развития микробиологии как науки?

- а) Античность, Возрождение, Просвещение
- б) Средневековье, Новое время, Новейшее время
- в) Древность, Средневековье, Новое время
- г) Возрождение, Просвещение, Современность

27.Кто из ученых сделал значительный вклад в развитие микробиологии, открыв микробы в 1674 году?

- а) Антони ван Левенгук
- б) Луи Пастер

- в) Роберт Кох
- г) Александр Флеминг

28. Какие группы входят в классификацию микроорганизмов?

- а) Растения и животные
- б) Бактерии, вирусы, грибы
- в) Млекопитающие и птицы
- г) Человек, бактерии, вирусы

29. В какой области промышленности чаще всего используют дрожжи?

- а) Текстильная
- б) Химическая
- в) Пищевая
- г) Metallургическая

30. Какой из методов НЕ является способом распространения микроорганизмов?

- а) Воздушно-капельный
- б) Контактный
- в) Электрический
- г) Оральный

31. Какая роль микрофлоры в обработке пищевых продуктов?

- а) Ухудшение качества
- б) Ускорение порчи
- в) Поддержание свежести
- г) Увеличение калорийности

32. Какие продукты чаще всего содержат микрофлору?

- а) Сахар и соль
- б) Молоко и йогурт
- в) Рис и макароны
- г) Овощи и фрукты

33. Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые инфекции?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Бактерии
- г) Все вышеперечисленные

34. Какая мера предосторожности помогает предотвращать пищевые инфекции?

- а) Чрезмерное употребление алкоголя
- б) Регулярная гигиена рук
- в) Недостаток физической активности
- г) Переедание

35. Какой из симптомов НЕ характерен для пищевых инфекций?

- а) Головная боль
- б) Боль в мышцах
- в) Слабость
- г) Сияние глаз

36. Какие меры профилактики помогают бороться с пищевыми инфекциями?

- а) Избегание чистой воды
- б) Употребление сырых яиц
- в) Правильная термическая обработка продуктов

г) Пропуск регулярных медицинских осмотров

37. Как происходит распространение пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) Воздушно-капельным путем
- б) Через укусы насекомых
- в) Фекально-оральным путем
- г) По крови

38. Какие факторы, НЕ связанные с микроорганизмами, могут вызвать пищевые отравления?

- а) Химические вещества
- б) Избыток солнечного света
- в) Физические травмы
- г) Аллергии

39. Какие симптомы НЕ характерны для пищевых отравлений?

- а) Рвота
- б) Боль в животе
- в) Улучшение аппетита
- г) Диарея

40. Какие группы глистов могут вызывать заболевания у человека?

- а) Ленточные глисты
- б) Круглые глисты
- в) Круглые и ленточные глисты
- г) Плоские глисты

Вариант №3

1. Какой этап в развитии микробиологии связан с открытием вирусов?

- а) Древность
- б) Средневековье
- в) Новое время
- г) Современность

2. Какие продукты чаще всего ассоциируются с возникновением пищевых инфекций?

- а) Сырые овощи
- б) Морепродукты
- в) Мед и орехи
- г) Молочные продукты

3. Какие микроорганизмы считаются важными для плодородия почвы?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы
- г) Нематоды

4. Какие антимикробные методы широко используются в пищевой промышленности?

- а) Стерилизация
- б) Пастеризация
- в) Холодильные камеры
- г) Все вышеперечисленные

5. Какие микроорганизмы часто используются для производства антибиотиков?

- а) Пенициллиум
- б) Стрептококки
- в) Лактобациллы
- г) Стафилококки

6. Какие положительные эффекты оказывают пробиотики на организм человека?

- а) Улучшение пищеварения
- б) Снижение иммунитета
- в) Ускорение старения
- г) Все вышеперечисленное

7. Какие микроорганизмы играют ключевую роль в процессе соления овощей и брожения капусты?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Лактобациллы
- г) Сине-зелёные водоросли

8. Что представляют собой бактериофаги?

- а) Бактерии
- б) Вирусы, инфицирующие бактерии
- в) Грибы
- г) Простейшие организмы

9. Как действуют антибиотики в лечении бактериальных инфекций?

- а) Укрепляют иммунитет
- б) Уничтожают бактерии или замедляют их рост
- в) Противовирусное действие
- г) Стимулируют образование эндотоксинов

10. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

11. Какие микроорганизмы участвуют в процессе биodeградации органических отходов?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

12. Где располагается основная часть микробиома человека?

- а) Только в кишечнике
- б) Только на коже
- в) В кишечнике, на коже, в полости рта и других местах
- г) Только в крови

13. Какие методы стерилизации широко используются в медицинских учреждениях для уничтожения микроорганизмов в инструментах и приборах?

- а) Мытье водой
- б) Автоклавирование
- в) Соление

г) Пастеризация

14. Какие микроорганизмы часто используются в пищевой промышленности для производства йогуртов и сыров?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

15. Какие микробиологические методы могут использоваться в археологии для исследования артефактов и останков?

- а) Реакции ферментов
- б) Исследование ДНК
- в) Культивирование бактерий
- г) Все вышеперечисленные

16. Какие области используют методы биотехнологии и генной инженерии?

- а) Медицина
- б) Производство пищи
- в) Энергетика
- г) Все вышеперечисленные

17. Какие микроорганизмы считаются важными для плодородия почвы?

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Грибы
- г) Нематоды

18. Как действуют антибиотики в лечении бактериальных инфекций?

- а) Укрепляют иммунитет
- б) Уничтожают бактерии или замедляют их рост
- в) Противовирусное действие
- г) Стимулируют образование эндотоксинов

19. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

20. Какие микроорганизмы часто используются в пищевой промышленности для производства йогуртов и сыров?

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Вирусы
- г) Нематоды

21. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Раз в год
- г) Только при наличии санитарного инспектора

22. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в

ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Только при наличии санитарного инспектора
- г) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований

23.Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

24.Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

25.Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Только проверка внешнего вида продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

26.Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

27.Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

28.Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

29.Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

30.Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора

- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

31. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Раз в месяц
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

32. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

33. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

34. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

35. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

36. Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

37. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

38. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

39. Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

40. Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

Вариант №4

1. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Раз в год
- г) Только при наличии санитарного инспектора

2. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Только при наличии санитарного инспектора
- г) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований

3. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

4. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

5. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Только проверка внешнего вида продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

6. Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации

- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

7. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

8. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

9. Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

10. Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

11. Как часто проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Раз в месяц
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

12. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением санитарных стандартов в ресторанах и кафе?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

13. Какие санитарные меры применяются для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- а) Только обработка поверхностей
- б) Только влажная уборка
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только при наличии санитарного инспектора

14. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований в процессе реализации продукции общественного питания?

- а) Только при наличии санитарного инспектора
- б) Только при обнаружении нарушений
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при проверке клиентов

15. Как обеспечивается безопасность приемки кулинарной продукции?

- а) Только проверка внешнего вида продукции
- б) Только наличие санитарного инспектора
- в) Регулярные проверки качества и безопасности продукции
- г) Только санитарная обработка продукции

16. Как проводится санитарно-гигиеническое обучение сотрудников на предприятиях торговли?

- а) Только предоставление информации
- б) Только при обучении новых сотрудников
- в) Регулярное обучение с выдачей сертификатов
- г) Только при наличии санитарного инспектора

17. Как осуществляется санитарно-гигиенический контроль на предприятиях торговли?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при проверке клиентов
- в) Регулярные проверки соблюдения санитарных требований
- г) Только при наличии санитарного инспектора

18. Каким образом реализуется дезинсекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении насекомых
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

19. Как обеспечивается санитарный контроль за личной гигиеной сотрудников?

- а) Раз в месяц
- б) По собственному желанию
- в) Регулярные проверки и инструктажи
- г) Нет необходимости в контроле

20. Как проводится дезинфекция на предприятиях общественного питания?

- а) Только при обнаружении нарушений
- б) Только при наличии санитарного инспектора
- в) Регулярные мероприятия с применением специальных средств
- г) Только при проверке клиентов

21. Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной загрязнения воды и вызывают водно-болезненные инфекции?

- а) Амебы
- б) Поликсениды
- в) Водоросли
- г) Свинцовые бактерии

22. Какие микроорганизмы способны разлагать нефть в природной среде?

- а) Бактерии
- б) Вирусы
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

23. Какие микроорганизмы используются при производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир и йогурт?

- а) Стафилококки

- б) Лактобациллы
- в) Патогенные эшерихии
- г) Анаэробы

24.Какие микроорганизмы обычно уничтожаются при тепловой обработке при консервировании?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Патогенные бактерии
- г) Амебы

25.Какие микроорганизмы часто используются для производства пищевых добавок, таких как пробиотики?

- а) Лактобациллы
- б) Сальмонеллы
- в) Сине-зелёные водоросли
- г) Амебы

26.Какие микроорганизмы способствуют повышению плодородия почвы и росту растений?

- а) Паразиты
- б) Бактерии
- в) Вирусы
- г) Членистоногие

27.Какие пищевые продукты чаще всего содержат пробиотики?

- а) Жареная картошка
- б) Квашеная капуста
- в) Панированные куриные котлеты
- г) Грибной суп

28.Какие микроорганизмы могут использоваться для производства биотоплива из растительного сырья?

- а) Амебы
- б) Энтерококки
- в) Клеточные грибы
- г) Сине-зелёные водоросли

29.Какие микроорганизмы играют важную роль в процессе ферментации сыров?

- а) Патогенные бактерии
- б) Лактобациллы и плесневые грибы
- в) Водоросли
- г) Сальмонеллы

30.Какие микроорганизмы являются основными агентами процесса соления овощей?

- а) Лактобациллы
- б) Стафилококки
- в) Эшерихии
- г) Сине-зелёные водоросли

31.Какие микроорганизмы отвечают за процесс кисления в продуктах, таких как квашеная капуста?

- а) Лактобациллы
- б) Вирусы
- в) Амебы
- г) Аэробные бактерии

32. Какие микроорганизмы используются в производстве пива?

- а) Лактобациллы
- б) Сахаромицеты (дрожжи)
- в) Вирусы
- г) Сине-зелёные водоросли

33. Какие микроорганизмы часто используются для производства пищевых добавок, таких как пробиотики?

- а) Лактобациллы
- б) Сальмонеллы
- в) Сине-зелёные водоросли
- г) Амебы

34. Какие микроорганизмы способны разлагать нефть в природной среде?

- а) Бактерии
- б) Вирусы
- в) Грибы
- г) Все вышеперечисленные

35. Какие микроорганизмы используются при производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир и йогурт?

- а) Стафилококки
- б) Лактобациллы
- в) Патогенные эшерихии
- г) Анаэробы

36. Какие микроорганизмы могут использоваться для производства биотоплива из растительного сырья?

- а) Амебы
- б) Энтерококки
- в) Клеточные грибы
- г) Сине-зелёные водоросли

37. Какие пищевые продукты чаще всего содержат пробиотики?

- а) Жареная картошка
- б) Квашеная капуста
- в) Панированные куриные котлеты
- г) Грибной суп

38. Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной загрязнения воды и вызывают водно-болезненные инфекции?

- а) Амебы
- б) Поликсениды
- в) Водоросли
- г) Свинцовые бактерии

39. Какие микроорганизмы могут вызывать порчу пищевых продуктов и вызывать их непригодность к употреблению?

- а) Грибы
- б) Вирусы
- в) Амебы
- г) Сине-зелёные водоросли

40. Какие микроорганизмы обычно уничтожаются при тепловой обработке при консервировании?

- а) Вирусы
- б) Грибы
- в) Патогенные бактерии
- г) Амебы

Критерии оценивания экзамена:

| Количество вопросов | Оценка |
|---------------------|--------|
| 31-40 | 5 |
| 21-30 | 4 |
| 11-20 | 3 |
| 0-10 | 2 |

Отлично - выставляется обучающемуся, ответившему на 31-40 вопросов.

Хорошо - выставляется обучающемуся, ответившему на 21-30 вопросов.

Удовлетворительно - выставляется обучающемуся, ответившему на 11 и более вопросов.

Ключи к тесту

| № п/п | Вариант № 1 | Вариант № 2 | Вариант №3 | Вариант №4 |
|-------|-------------|-------------|------------|------------|
| 1 | в | г | г | г |
| 2 | а | г | б | б |
| 3 | б | в | б | б |
| 4 | в | в | г | г |
| 5 | в | в | а | а |
| 6 | в | в | а | а |
| 7 | б | в | в | в |
| 8 | г | в | б | б |
| 9 | б | в | б | б |
| 10 | г | г | б | б |
| 11 | в | в | а | а |
| 12 | в | в | в | в |
| 13 | а | г | б | б |
| 14 | в | в | а | а |
| 15 | в | в | г | г |
| 16 | г | в | г | г |
| 17 | в | в | б | б |
| 18 | в | в | б | б |
| 19 | б | в | б | б |
| 20 | г | в | а | а |
| 21 | в | в | а | а |
| 22 | в | г | г | г |

| | | | | |
|----|----------|----------|----------|----------|
| 23 | В | б | В | б |
| 24 | Г | Г | В | В |
| 25 | В | Г | а | а |
| 26 | В | В | В | б |
| 27 | Г | а | Г | б |
| 28 | В | б | б | В |
| 29 | В | В | б | б |
| 30 | В | В | а | а |
| 31 | В | В | В | а |
| 32 | Г | б | В | б |
| 33 | В | Г | В | а |
| 34 | В | б | В | Г |
| 35 | а | Г | Г | б |
| 36 | В | В | б | В |
| 37 | б | В | а | б |
| 38 | В | а | В | а |
| 39 | В | В | Г | а |
| 40 | б | В | а | В |