

**Подготовка  
к  
тестированию**

1. Государственное клеймо «Ветосмотр», используемое для нанесения на полутушу свинины 3-й категории, имеет:

*ОВАЛЬНУЮ ФОРМУ*

2. В: Аскорбиновая кислота – это:

*ВИТАМИН С*

3. В: Минимальный суточный расход энергии основного обмена взрослого организма человека, составляет примерно:

4. Питательные вещества, расщепление которых в желудке человека происходит благодаря наличию в кишечном соке фермента полипептидазы, называются:

**БЕЛКИ**

5. *Процентный состав животного белка в общем количестве белка суточного рациона питания, рекомендуемое Институтом питания академии медицинских наук, составляет:*

**55%**

6. Рекомендуемые способы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд лечебно-профилактического питания в соответствии с Постановлением Министерства труда РФ от 31 марта 2003 № 14:

***ВАРКА, ПРИПУСКАНИЕ, ТУШЕНИЕ***

7. Суточная потребность минерального вещества калия для здорового взрослого человека, рекомендованная Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

8. Калорийность 100 граммов горошка зеленого, в состав которого входит 5 г белков, 13 г углеводов составляет ... килокалорий

72

9. Количество энергии, выделяемой при сжигании 15 граммов углеводов составляет ... килокалорий

60

10. Условия хранения сухого молока и сухих сливок в соответствии с требованиями Государственного стандарта:

*Температура – 1-10° С,  
влажность 75 %, до 8 месяцев*

11. Группа, в состав которой входят только макроэлементы:

*МАГНИЙ, ЖЕЛЕЗО, СЕРА, НАТРИЙ*

12. Процесс накопления питательных веществ организмом человека

называется:

13. Пищевые вещества, необходимые для образования гликогена в организме человека и образующиеся в процессе пищеварения называются:

*УГЛЕВОДЫ*

14. Перечень продуктов, рекомендованных к ограничению во всех рационах лечебно-профилактического питания / Постановление Министерства труда РФ от 31 марта 2003 № 14/ :

*ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ МАЙОНЕЗ ЯЙЦА*

15. Суточная потребность минерального вещества натрия для здорового взрослого человека, рекомендованная Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*2,4 г*

16. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного питания здоровых детей и подростков, рекомендованное Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*1 : 1 : 4*



17. Калорийность 100 граммов сметаны, в состав которой входит 3 г белка, 20 г жира, 3 г углеводов составляет:

Произвести вычисления, ответ записать в килокалориях целым числом, единицы обозначения не указывать

$$3 \times 4 + 20 \times 9 + 3 \times 4 = \underline{204}$$

18. 100 килокалориям теплоты, выделяемым при сжигании продукта, соответствует ... джоулей энергии. Ответ записать целым числом.

$$(1 \text{ ккал} = 4,187 \text{ КДж}) \quad 4,187 \times 100 = \underline{419}$$

19. Срок хранения замороженного мяса свинины при отрицательной температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 95-98% приблизительно составляет:

*6 месяцев*

20. Группа, в состав которой входят только микроэлементы:

*ЙОД, ФТОР, ЦИНК, МЕДЬ*

21. Орган пищеварительного аппарата человека, участвующий в кроветворении и обезвреживающий ядовитые вещества называется:

*ПЕЧЕНЬ*

22. Минимальный суточный расход энергии взрослого организма человека, занятого умственным или физическим трудом, составляет примерно:

*1800 ккал*

23. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного рациона питания здоровых людей средней физической активности, рекомендованное Институтом питания Российской академии медицинских наук составляет:

*1 : 1,1 : 4*

24. Суточная потребность здорового взрослого человека в минеральных веществах, рекомендованная Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*20-25 г*

25. Калорийность 100 граммов говядины, в состав которой входит 20 г белков, 12 г жиров, 1 г углеводов составляет:

Произвести вычисления, ответ записать в килокалориях целым числом, единицы обозначения не указывать.

*$20 \times 4 + 12 \times 9 + 1 \times 4$*

26. Количество энергии, выделяемой при сжигании 10 граммов белка составляет ... килокалорий.

Ответ записать целым числом

$$4 \times 10 = 40$$

27. Продукты, имеющие в соответствии с требованиями Государственного стандарта наибольшую энергетическую ценность в пересчете на 100 граммов, называются:

***СЛИВКИ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ***

28. Процесс накопления энергии организмом человека называется:

*АНАБОЛИЗМОМ*

29. Группа, в состав которой входят только моносахариды:

*ГЛЮКОЗА, ФРУКТОЗА, ГАЛАКТОЗА,  
МАННОЗА*

30. Условия хранения семечковых плодов на предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными нормами и правилами составляют:

*НЕ БОЛЕЕ 3 СУТОК, ТЕМПЕРАТУРА +4°C,*

31. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного рациона питания пожилых людей, рекомендованное Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*1 : 1,1 : 4,8*

32. Перечень продуктов, рекомендованных к ограничению во всех рационах лечебно-профилактического питания /Постановление Министерства труда РФ от 31 марта 2003 № 14/ :

*ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ, ТОПЛЕННОЕ МАСЛО,  
СВИЦОБ САДО*

33. Срок хранения куриного яйца в холодильной камере на предприятиях общественного питания, в соответствии с Санитарными нормами и правилами, в июле месяце, составляет не более ... суток.

Ответ записать целым числом.

3

34. Калорийность 100 граммов молока, в состав которого входит 3 г белка, 3 г жира, 5 г углеводов составляет: 59

Произвести вычисления, ответ записать в килокалориях целым числом, единицы обозначения не указывать.



35. Количество энергии, выделяемой при сжигании 15 граммов жира составляет... килокалорий.

Ответ записать целым числом.

*135*

36. Форма клейма «Ветосмотр» для туши баранины ниже 2-й категории:

*ТРЕУГОЛЬНАЯ*

37. Процесс накопления энергии организмом человека, называется:

*АНАБОЛИЗМОМ*

38.Группа, в состав которой входят только незаменимые аминокислоты белка:

*ЛИЗИН, ТРИПТОФАН, ЛЕЙЦИН, ВАЛИН*

39. Перечень продуктов, рекомендованных к ограничению во всех рационах лечебно-профилактического питания /Постановление Министерства труда РФ от 31 марта 2003 № 14/:

*ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ, СЛИВОЧНОЕ  
МАСЛО, ЯЙЦА*

40. Калорийность 100 граммов пшена, в состав которого входит 12 г белка, 3 г жира, 70 г углеводов составляет:

Произвести вычисления, ответ записать в килокалориях целым числом, единицы обозначения не указывать.

*355*

41. Группа, в состав которой входят только насыщенные жирные кислоты:

*СТЕАРИНОВАЯ, ПАЛЬМИТИНОВАЯ,  
КАПРОНОВАЯ, МАСЛЯНАЯ*

42. Суточная потребность здорового взрослого человека в витамине С, рекомендованная Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*70-100 г*

43. Питательное вещество – лецитин, содержится в ... яйца.

*ЖЕЛТКЕ*

44. Процесс расходования питательных веществ организмом человека называется:

*ДИССИМИЛЯЦИЯ*

45. Выберите правильное утверждение из предложенных:

*ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100  
ГРАММОВ САХАРА 379 ККАЛ*

46. Условия хранения свежих ягод на предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными нормами и правилами составляют:

*НЕ БОЛЕЕ 2 СУТОК, ТЕМПЕРАТУРА +4°C,  
ВЛАЖНОСТЬ 85-90 %*

47. Перечень продуктов, рекомендованных к ограничению во всех рационах лечебно-профилактического питания

/Постановление Министерства труда РФ от 31 марта 2003 №14/:

***ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ, МАЙОНЕЗ, МАСЛО  
СЛИВОЧНОЕ***

48. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного рациона питания лиц, занятых физическим трудом, рекомендованное Институтом питания Российской академии наук составляет: ***1 :***

49. Процентное соотношение жиров животного и растительного происхождения в рационе питания здорового человека, рекомендованное Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*70% : 30 %*

50. Государственное клеймо «Ветосмотр», используемое для нанесения на туши баранины 1-ой категории имеет:

51. Количество животного белка в 100 граммах белка суточного рациона питания, рекомендуемое Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

**55 г**

52. Срок хранения замороженного мяса свинины при отрицательной температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 95-98 %, приблизительно составляет:

**6 МЕСЯЦЕВ**



53. Температура хранения рыбы сухого искусственного и естественного замораживания в течении 4-8 месяцев в соответствии с требованиями Государственного стандарта, не должна превышать ... градусов.

Ответ записать целым числом.

*-18*

54. Группа, в состав которой входят только макроэлементы:

*МАГНИЙ, ЖЕЛЕЗО, СЕРА, НАТРИЙ*

55. Последовательность прохождения пищи через органы пищеварительного аппарата человека:

*РОТОВАЯ ПОЛОСТЬ – ПИЩЕВОД -  
ЖЕЛУДОК-ТОНКАЯ КИШКА - ТОЛСТАЯ  
КИШКА - ПРЯМАЯ КИШКА*

56. Условия хранения сухого молока и сухих сливок в соответствии с требованиями Государственного стандарта:

*ТЕМПЕРАТУРА 1-10°С, ВЛАЖНОСТЬ 75 %,  
ДО 8 МЕСЯЦЕВ*

57. Количество энергии, выделяемой при сжигании 15 граммов жира составляет... килокалорий.

Ответ записать целым числом.

*270*

58. Выберите правильное утверждение из предложенных:

*ИЗБЫТОЧНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ САХАРА  
ВЫЗЫВАЕТ НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА  
ВЕЩЕСТВ: ДИАБЕТ*

59. Калорийность 100 граммов хлеба пшеничного, в состав которого входит 8 г белка, 3 г жира, 53 г углеводов составляет:

*Произвести вычисления, ответ записать в килокалориях целым числом, единицы обозначения не указывать.*

**271**

60. Выберите правильное утверждение из предложенных:

***ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ ЖИРЫ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПРИ***

61. Питательные вещества, расщепление которых в желудке человека происходит благодаря наличию в кишечном соке фермента липаза, называются:

*ЖИРЫ*

62. Прибор, используемый для определения доброкачественности яиц путем их просвечивания, называется...

*ОВОСКОП*

63. Процентное содержание легкоусвояемых сладких углеводов для людей физического труда от суточной нормы углеводов в рационе питания, рекомендованное Институтом питания Российской академии медицинских наук, составляет:

*20%*

64. Количество энергии, выделяемой при сжигании 20 граммов углеводов составляет ... килокалорий. Ответ записать целым числом

65. Неохлаждаемые складские помещения могут быть использованы для хранения:

*ХЛЕБА*

66. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к тепловой обработке длительность варки рыбы составляет:

*15-20 МИНУТ*

67. Ежедневный контроль качества готовой продукции на ПОП осуществляется:

*БРАКЕРСКОЙ КОММИССИЕЙ*

68. Для уничтожения вегетативных и споровых форм микробов готовят раствор хлорной извести, концентрация которого составляет:

*10 %*

69. Уровень, который не должен превышать производственный шум, составляет:

*70 дБ*

70. Рабочие части машин, предназначенные для нарезки овощей, должны быть изготовлены из:

*НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ*



71. Факт, **НЕ** имеющий значения при выборе дезинфицирующих средств, применяемых на предприятиях питания:

***УСТРОЙСТВО КАНАЛИЗАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ***

72. Разработкой обоснования норм питания человека занимается наука:

***ГИГИЕНА ПИТАНИЯ***

73. Действие такой концентрации сахара полностью прекращает развитие микробов.

***60-70 %***

74. Патогенный микроорганизм, неспособный развиваться в воздушной среде:

*САЛЬМОНЕЛЛЕЗНАЯ ПАЛОЧКА*

75. Заболевания. Возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей или водой, называются:

*ПИЩЕВЫМИ ИНФЕКЦИЯМИ*

76. Вещества, выделяемые чесноком, хреном, луком, цитрусовыми и убивающие безразличных микробов называются:

77. На предприятиях общественного питания к работе могут быть допущены лица:

***ПРОШЕДШИЕ МЕДИЦИНСКОЕ  
ОБСЛЕДОВАНИЕ***

78. Микроорганизмы, имеющие одно или несколько ядер и полостей, заполненных клеточной жидкостью, называются:

***ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ***

79. Веществами, ускоряющими биохимические процессы внутри микробной клетки являются:

80. Личинка гельминта, поражающего мозг, легкие, печень человека, заражение которой возможно после контакта с больной собакой:

*ЭХИНОКОКК*

81. Цех, в котором выполнение технологических операций предполагает использование электротепловых аппаратов, расположенных в одну линию:

*ГОРЯЧИЙ ЦЕХ*

82. Цех, имеющий уклон пола к сливному трапу и ограждения для овощемоечных машин для уменьшения влаги в производственном помещении.

*ОВОЩНОЙ ЦЕХ*

83. Содержащийся в фасоли яд, который может вызвать отравление:

*ФАЗИН*

84. Источником распространения этого заболевания являются свиньи, рыбы, водоплавающие птицы, молоко и вторично обсемененная пища:

*САЛЬМОНЕЛЛЕЗ*

85. Заболевание вирусного происхождения, проявляющееся в виде воспаления и изъязвления слизистой оболочки рта:

*ЯЦУР*

86. Токсикоинфекция, вызванная условно-патогенными живыми бактериями:

*КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА*

87. Установите соответствие между методами дезинфекции и средствами, используемыми при этом

- 1) Физические методы дезинфекции
  - 2) Химические методы дезинфекции
- А) Ультрафиолетовое облучение
  - Б) Раствор хлорной извести
  - В) Кипяток 100° С
  - Г) Раствор хлорамина

*1АВ 2БГ*

(ответ строго имеет вид: 5КЛ 6МН)

88. Установите соответствие между помещениями и их принадлежностью к структуре предприятия общественного питания

1) Производственные помещения

2) Торговые помещения

А) Буфет

Б) Овощной цех

В) Кондитерский цех

Г) Помещение для хранения и нарезки хлеба

*1БВ 2АГ*

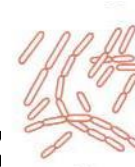
(Ответ строго имеет вид 5КЛ 6 МН)



89. Установите соответствие между названием микробов и их возможной формой существования в природе

- 1) Вирусы
- 2) Бактерии
- 3) Плесневые грибы
- 4) Дрожжи

А) форма палочковидных микробов



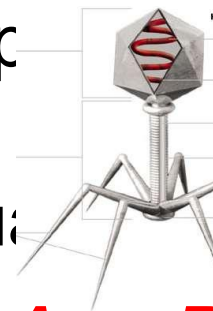
Б) Яйцевидная форма



В) Форма вытянутых переплетающихся нитей грибов



Г) Прямоугольная форма



**1Г 2А 3В 4Б**

90. Установите соответствие между продуктами и микробной порчей, возникающей на них:

1) Рыба

2) Консервы

3) Сухое молоко

4) Жиры

А) Плесневение

Б) Биологический бомбаж

В) Прогоркание

Г) Гниение белка

*1Г 2Б 3А 4В*

91. Установите соответствие между видом отравлений и ядами / микробами, повлиявшими на их возникновение:

) Отравления микробного происхождения

) Отравления немикробного происхождения

А) Отравление кишечной палочкой

Б) Отравление нитратами

В) Отравление гликозидом соланина

Г) Отравление условно патогенным протеем

*1 АГ 2БВ*

92. Установите последовательность выполнения действий при приготовлении фарша для блинчиков в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01:

А) Вторично измельчают в мясорубке

Б) Обжаривают мясной фарш

В) Охлаждают готовый фарш

Г) Вторично обжаривают в жарочном шкафу при  $t^{\circ} 250^{\circ}\text{C}$  в течение 5 мин

Д) Используют для фарширования блинчиков

***БАГВД***