

**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

целивается:

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°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.

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

103

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°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

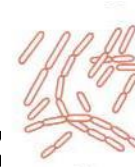
1БВ 2АГ

(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 гри



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