**Экзамен по микробиологии**

в форме теста

1 вариант выполняют с Ананичевой Е. по Клейкова Д,

2 вариант с Марченко Н. по Шестакову Ю.

Ответы присылать на электронную почту [lubov.kyz@yandex.ru](file:///C:\Users\1\Downloads\2105\пик2\lubov.kyz@yandex.ru)

до 14-00 22.05.2020

**I вариант**  
1.     Микробиология – это  
  
   А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

       Б. наука, изучающая многообразие живых организмов

       В. наука, изучающая развитие биологии как науки

       Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе  
  
2. Ученый, который открыл микробы

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.  
  
3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

       А. передвижение и питание

       Б. дыхание и размножение

       В. обезвоживание и сморщивание

       Г. питание и размножение  
  
4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

       А. аэробы

       Б. условные анаэробы

       В. Анаэробы  
  
5. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

       А. 0-5°С

       Б. 5-15°С

       В. 35-37°С

       Г. 25-35°С  
  
6. При какой температуре протекает метод пастеризации?

       А. 30-60°С

       Б.  60-90°С

       В. 90-100°С

       Г. 100-120°С     
  
 7.  Где заражается мясо здорового скота?

       А. при жизни животного

       Б.  при транспортировке

       В. при убое

       Г. при кормлении  
  
8. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в

   замороженном виде?

       А. так вкуснее

       Б. так уменьшается срок приготовления блюд

       В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают

           микроорганизмы

       Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)  
  
9. Каким образом в молоко попадают микробы?

       А. от больных животных

       Б. от мух

       В. от кормов

       Г. от воды  
  
10. Способ обезвреживания молока при  температуре 63…95°С

А. пастеризация

       Б. стерилизация

       В. ультрастерилизация

       Г. Кипячение

11. Какая рыба называется свежей?

       А. замороженная

       Б. охлажденная

       В. заснувшая

       Г. Живая  
  
12. При какой температуре рыба считается охлажденной?

       А. +5…0°С

       Б. 0…-5°С

       В. -5…-7°С

       Г. -7…-8°С  
  
13. Бактерицидная фаза молока – это…

 А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени

 Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко

 В. период времени до стерилизации

 Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные

            свойства молока  
  
14. … возникают при употреблении пищи  с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.

       А. пищевые инфекции

       Б. пищевые отравления

       В. зоонозы

       Г. микотоксикозы

15. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

       А. холера

       Б. брюшной тиф

       В. дизентерия

       Г. вирусный гепатит А

16. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба –Ботулинуса

       А. стафилококковое отравление

       Б. ботулизм

       В. фузариотоксикозы

       Г. Афлотоксикозы  
  
17. Как проявляются глистные заболевания у человека?

      А. тошнота, головокружение, плохой аппетит

      Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес

      В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

      Г. быстрый рост, отсутствие аппетита

18. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

       А. проверять поваров, кондитеров и других  работников на  глистоносительство не  реже одного раза в год

       Б.  проверять поваров, кондитеров и других  работников на  глистоносительство не реже одного раза в 2 года

      В. проверять поваров, кондитеров и других  работников на  глистоносительство не реже одного раза в 5 лет

      Г. проверять поваров, кондитеров и других  работников на  глистоносительство

19. Основное требование к планировке помещений ПОП

       А. последовательность и поточность

       Б. перекрещивание потоков сырья

       В. перекрещивание готовой продукции

       Г. перекрещивание полуфабрикатов

20. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

       А. иметь короткую стрижку

       Б. иметь маникюр

       В.работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

       Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

21. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

       А. повышение влажности обрабатываемого продукта

       Б. проведение работ под слоем воды

       В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования

       Г. отказ от данного вида работы

22. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

       А. фарфоровую

       Б. стеклянную

       В. из нержавеющей стали

       Г. Цинковую  
  
23. Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

       А. рыба съедобная

       Б. рыба соленая

       В. рыба сырая

       Г. рыба сом

24. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

       А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

       Б. чтобы пища была вкуснее

       В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели

       Г.чтобы продукты дольше хранились  
  
25. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией

    А. 0,5%

       Б. 0,2%

       В. 0,5%

       Г. 5%

26.Что не относится к витаминам?

А- Е, С, В

Б- , D

В- P

Г- Fе

27. Источниками группы этих витаминов являются: ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты.

А. Витамины группы В

Б. Витамин А

В, Витамин С

Г. Витамин Е

28. Суточная норма потребления жиров на 1 кг массы…

А. 1,2-1,6гр

Б. От5 до 8,5гр

В. 1000мг

Г. 1,4-2,2гр

29. Какие вещества относятся к макронутриентам

А. Витамин А

Б. Белки.

В. Fe.

Г. Углеводы.

30. От чего зависит калорийность пищи.

А. От содержания жиров.

Б. От содержания всех пищевых веществ.

В. От содержания белка.

Г. От содержания железа.

**II вариант**  
  
1. Частицы, не имеющие клеточного строения – это

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы  
  
2. Больше всего микроорганизмов находится в

       А. воде

       Б. воздухе

       В. почве

       Г. в пище       
  
3.   Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?

       А. путем всасывания

       Б. путем осмоса

       В. путем  растворения

       Г. путем дыхания

4.   Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?

       А. вода

       Б. углеводы

       В. белки

       Г. жиры

5.   Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются

       А. способы дыхания, питания

       Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды

       В. способы размножения, характер среды

       Г. влажность, температура, способ дыхания

6. При какой температуре протекает метод стерилизации?

       А. 30-60°С

       Б.  60-90°С

       В. 90-100°С

       Г. 100-120°С

7.  Микробы,  у  которых  оптимальная  температура жизнедеятельности   50°С

   А. психрофильные

       Б. мезофильные

       В. термофильные

8.     Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов

       А. фитонциды

       Б. антибиотики

       В. ферменты

       Г. катализаторы

9. Какие признаки говорят о порче  свежего мяса?

       А. изменение цвета

       Б.  появление  слизи

       В. изменение запаха

       Г. появление липкой поверхности

10. Оптимальная температура хранения замороженного мяса

       А. -10…-12°С

       Б. -12…-15°С

       В. -15…-17°С

       Г. -17…-20°С

11. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в  домашних условиях?

       А. пастеризация

       Б. стерилизация

       В. ультрастерилизация

       Г. Кипячение  
  
12. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока?

       А. увеличение надоев

       Б. повышение температуры

       В. понижением температуры хранения молока

       Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами

13. При какой температуре хранится мороженая рыба?

 А. 0°С

       Б. -50°С

       В. -10°С

       Г. -12°С  
  
14. Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?

       А. составом микрофлоры воды

       Б. видовой принадлежностью

       В. возрастом рыбы

       Г. количеством и размерами чешуек

15. Наиболее распространенный вид порчи муки:

         А. прокисание

         Б. прогоркание

         В. плесневение

         Г. Вспучивание  
  
16. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?  
  
      А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены

       Б. проведение дезинфекции и дератизации

       В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов

       Г. использование консервантов

17. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

       А. грибы

       Б. фрукты

       В. мясо и мясопродукты

       Г. молоко и молочные продукты  
  
18. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

       А. кипятить воду из открытых водоемов

       Б. проверять наличие клейма на мясных тушах

       В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде

       Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

 19.  Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

       А. 30-40°С

       Б. 50-60°С

       В. 70-80°С

       Г. 90-100°С  
  
20. Чему способствует вентиляция помещений?

       А. понижает температуру

       Б. повышает температуру

       В. улучшает микроклимат

       Г. уменьшает влажность  
  
21. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

       А. механическое оборудование

       Б. тепловое оборудование

       В. холодильное оборудование

       Г. немеханическое оборудование

22. В каком порядке должны проходит зоны обработки при механизированном мытье посуды?

       А. ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка

       Б. струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичноеополаскивание

       В. струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание

       Г.  мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

23. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

       А. иметь короткую стрижку

       Б. иметь маникюр

       В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

       Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

24. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП

       А. 30-36°С

       Б. 25-29°С

       В.20-24°С

       Г. 18-20°С

25. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией

       А. 0,5%

       Б. 0,2%

       В. 0,5%

       Г. 5%

 26. При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз?

А. Жиры

Б. Белки

В. Углеводы

Г. Витамины

27. Нормы потребления белка в сутки-это

А. 300-500гр. на 1 кг массы

Б. 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы

В. 0,6-0,46гр. На 1 кг массы

Г. От 5 до 8,5 гр на 1 кг ма

28. Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям

А. Витамины

Б. Жиры

В. Вода

Г. Железо

29. Какие вещества относятся к микронутроиентам.

А. Углеводы.

Б. Белки.

В. Витамин С.

Г. Zn.

30. При тепловой обработке, что происходит с белком

А. Варка.

Б. Разрушение.

В. Свёртывание.

Г. Денатурация.