

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2026 14:26:59
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ЭЛЕКТИВНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДЭ.07.02 ОСНОВЫ САНИТАРИИ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в международном гостиничном
бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	ПК-1.1. Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.2. Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3. Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.	ПК-6.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности.
	ПК-6.3. Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.
	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

Компетенция: ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-1.1. Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

6 семестр

1. Что понимается под термином «пищевая гигиена»?
 - а) Эстетическое оформление блюд перед подачей
 - б) Меры по обеспечению безопасности и пригодности пищи на всех этапах цепочки**
 - в) Способы увеличения срока годности продуктов химическим путем
 - г) Правила поведения персонала в столовой
2. Какая группа микроорганизмов наиболее опасна для пищевого производства?
 - а) Дрожжи
 - б) Плесень**
 - в) Патогенные бактерии
 - г) Молочнокислые бактерии
3. Укажите основной источник бактерии *Staphylococcus aureus* (золотистый стафилококк) на производстве:
 - а) Грязная водопроводная вода
 - б) Человек (кожа, носоглотка, порезы)**
 - в) Деревянные поддоны
 - г) Мучные изделия
4. Дератизация — это комплекс мероприятий по борьбе с:
 - а) Насекомыми
 - б) Вирусными инфекциями
 - в) Грызунами**
 - г) Сорняками на прилегающей территории
5. Какое требование к спецодежде является обязательным?
 - а) Наличие пуговиц на манжетах
 - б) Отсутствие карманов выше пояса**
 - в) Яркий цвет (оранжевый или желтый)
 - г) Наличие личных украшений поверх одежды
6. При какой минимальной температуре должна проводиться дезинфекция столовой посуды в посудомоечной машине?
 - а) +45°C
 - б) +65°C**
 - в) +100°C
 - г) +30°C
7. Какое из веществ относится к физическим загрязнителям?
 - а) Остатки пестицидов
 - б) Осколок пластика**
 - в) Бактерия Сальмонелла
 - г) Ртуть
8. Санитарный разрыв между сырьем и готовой продукцией необходим для:
 - а) Удобства работы грузчиков**
 - б) Экономии складских площадей
 - в) Исключения перекрестного загрязнения
 - г) Ускорения процесса инвентаризации

9. С какой периодичностью необходимо менять дезинфицирующий раствор в дезковриках?

а) Раз в месяц

б) По мере загрязнения, но не реже установленного инструкцией графика

в) Только при проверке Роспотребнадзора

г) Один раз в неделю

ПК-1.2. Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

10. Что запрещено использовать для вытирания рук на пищевом производстве?

а) Бумажные одноразовые полотенца

б) Электросушилки

в) Тканевые полотенца общего пользования

г) Стерильные салфетки

11. Сопоставьте вид обработки и цель:

Вид обработки	Цель
1. Мойка	А. Снижение числа микробов до безопасного уровня
2. Дезинфекция	Б. Удаление видимых загрязнений
3. Дезинсекция	В. Уничтожение насекомых

Варианты ответа:

а) 1-Б, 2-А, 3-В

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

12. Каким цветом маркируется инвентарь для работы с сырой рыбой?

а) Красный

б) Синий

в) Зеленый

г) Желтый

13. К какому типу опасностей относятся антибиотики в молоке?

а) Физические

б) Биологические

в) Химические

г) Механические

14. Смыв с рук персонала на наличие БГКП (бактерий группы кишечной палочки) считается:

а) Показателем качества продукции

б) Индикатором соблюдения личной гигиены

в) Обязательным требованием при приеме на работу

г) Методом контроля температуры

15. Какое заболевание передается через грязные руки и часто называется «болезнью грязных рук»?

а) Сахарный диабет

б) Дизентерия

в) Гипертония

г) Артрит

16. Сколько основных принципов лежит в основе системы ХАССП?

а) 5

б) 7

в) 10

г) 12

17. Что такое ККТ (Критическая контрольная точка)?

а) Место, где продукт упаковывается в коробки

б) Этап процесса, на котором можно предотвратить или устранить риск безопасности

в) Проверка документов у водителя

г) Время обеденного перерыва сотрудников

18. Какой документ является законодательной основой ХАССП в Таможенном союзе?

а) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

б) ГОСТ 31450

в) Конституция РФ

г) Уголовный кодекс

19. Что такое «Анализ рисков» в ХАССП?

а) Подсчет убытков компании

б) Процесс сбора и оценки информации об опасностях

в) Оценка конкурентоспособности товара

г) Проверка страховых полисов сотрудников

ПК-1.3. Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

20. Корректирующее действие предпринимается, если:

а) Произошло отклонение от критического предела в ККТ

б) Сотрудник опоздал на работу

в) Закончилось сырье на складе

г) Приехал инспектор

21. Мониторинг в ККТ должен быть:

а) Случайным и эпизодическим

б) Постоянным или с установленной частотой

в) Только визуальным

г) Только ежегодным

22. Верификация системы ХАССП — это:

а) Создание новых рецептов

б) Подтверждение того, что система работает эффективно

в) Процесс утилизации брака

г) Обучение новых сотрудников

23. Кто должен входить в группу ХАССП?

а) Только директор завода

б) Только охранники

в) Междисциплинарная группа специалистов предприятия

г) Внешние консультанты без участия персонала

24. Какой из перечисленных этапов НЕ является принципом ХАССП?

а) Установление критических пределов

б) Разработка блок-схемы производства

в) Ведение документации

г) Маркетинговое исследование рынка

25. Блок-схема производственного процесса должна включать:

а) Цены на ингредиенты

б) Все этапы от приемки сырья до отгрузки готовой продукции

в) Биографии учредителей

г) План эвакуации при пожаре

26. Сопоставьте термин и значение:

Термин	Описание
1. Опасный фактор	А. Максимальная/минимальная величина показателя
2. Критический предел	Б. Потенциальный источник вреда здоровью
3. Запись	В. Документ, подтверждающий выполнение действия

Варианты ответа:

а) 1-А, 2-Б, 3-В

б) 1-Б, 2-А, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

27. Валидация — это:

а) Получение доказательств того, что план ХАССП результативен до его внедрения

б) Печать этикеток

в) Уборка в конце смены

г) Проверка подлинности медицинской книжки

28. Что из перечисленного является «программой-предпосылкой» (PRP)?

а) Анализ прибыли

б) Личная гигиена и контроль вредителей

в) Рекламная кампания в соцсетях

г) Дизайн логотипа

29. Какая информация обязательна на маркировке продукции согласно ХАССП?

а) Номер телефона директора

б) Аллергены, входящие в состав

в) Список всех поставщиков оборудования

г) Ссылка на сайт типографии

Компетенция: ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

30. Документация ХАССП должна храниться:

а) В течение 1 дня

б) В течение срока годности продукта плюс установленный период (обычно от 6 мес. до года)

в) Вечно в архиве города

г) До первой проверки

31. Каким должно быть направление движения воздуха в производственных помещениях?

а) От грязной зоны к чистой

б) От чистой зоны к грязной

в) Циркуляция не имеет значения

г) Только сверху вниз строго вертикально

32. Допускается ли использование ртутных термометров в цехах?

а) Да, они самые точные

б) Нет, из-за риска физического и химического загрязнения при поломке

в) Только в закрытых футлярах

г) Да, если есть журнал учета

33. Какое требование предъявляется к потолкам в пищевых цехах?

а) Должны быть оклеены обоями

б) Должны исключать осыпание частиц и скопление конденсата

в) Допускается наличие открытых балок с пылью

г) Должны быть черного цвета для поглощения света

34. Трапы (сливы) в полу должны быть сконструированы так, чтобы:

а) Вода текла в сторону чистой зоны

б) Исключался обратный ток сточных вод и запахов

в) К ним не было доступа для чистки

г) Они находились под оборудованием

35. Сопоставьте категорию продукта и условия хранения:

Продукт	Условие
1. Замороженное мясо	А. +2...+6 °С
2. Охлажденное молоко	Б. -18 °В и ниже
3. Сухое зерно	В. Сухое место, комнатная температура

Варианты ответа:**а) 1-Б, 2-А, 3-В**

б) 1-А, 2-Б, 3-В

в) 1-В, 2-А, 3-Б

г) 1-Б, 2-В, 3-А

36. Какой материал запрещен для изготовления разделочных досок в крупном производстве?

а) Пищевой пластик

б) Дерево

в) Нержавеющая сталь

г) Камень (мрамор)

37. Осветительные приборы в цехах должны быть:

а) Без плафонов для яркости

б) Защищены специальными небьющимися плафонами/сетками

в) Галогеновыми без защиты

г) Расположены прямо внутри емкостей с продуктом

38. При обнаружении в партии продукта металлической примеси, партия должна быть:

а) Просеяна повторно и выпущена

б) Изолирована и утилизирована/переработана (согласно процедуре)

в) Продана со скидкой

г) Смешана с чистой партией

39. Какое требование к хранению моющих средств?

а) В холодильнике с продуктами

- б) В промаркированной таре в отдельном закрытом помещении/шкафу**
- в) В открытых ведрах у раковины
- г) В прозрачных бутылках без этикеток

ПК-6.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности.

40. Система прослеживаемости позволяет:

- а) Узнать фамилию охранника
- б) Отследить путь продукта от сырья до потребителя («шаг вперед — шаг назад»)**
- в) Измерить скорость конвейера
- г) Определить химический состав воздуха

41. Температура в складском помещении для овощей должна контролироваться:

а) Термометром, внесенным в реестр средств измерений

- б) По ощущениям кладовщика
- в) С помощью бытового спиртового градусника
- г) 1 раз в год

42. Что такое «мертвые зоны» в оборудовании?

- а) Зоны, где не работают люди
- б) Места, недоступные для качественной мойки и дезинфекции**
- в) Места установки видеокамер
- г) Склады бракованной продукции

43. Использование оборотной тары (пластиковых ящиков) требует:

- а) Обязательной мойки и дезинфекции после каждого использования
- б) Только визуального осмотра**
- в) Протирки сухой тряпкой
- г) Ничего не требует

44. Вход в производственную зону посторонним лицам:

- а) Свободный
- б) Разрешен только в сопровождении и в санитарной одежде**
- в) Категорически запрещен даже директору
- г) Разрешен в уличной обуви при наличии бахил

45. Какое действие является правильным при поломке холодильника?

- а) Оставить всё как есть до утра
- б) Переместить продукты в исправный холодильник и зафиксировать инцидент**
- в) Срочно добавить в продукты консерванты
- г) Выключить свет в цехе

Блок 4: Микробиология и контроль рисков (46–60)

46. Какое из условий НЕ способствует росту бактерий?

- а) Влага
- б) Тепло
- в) Высокая концентрация соли и сахара (высокое осмотическое давление)**
- г) Наличие питательных веществ (белков)

47. Главная опасность сырых яиц в общепите:

- а) Ботулизм
- б) Сальмонеллез**
- в) Холера
- г) Грипп

48. Время мытья рук мылом должно составлять не менее:

- а) 5 секунд
- б) 20–30 секунд**

- в) 5 минут
- г) 1 минуты

49. Аллергены — это:

- а) Бактерии, вызывающие отравление
- б) Вещества, вызывающие иммунную реакцию у чувствительных людей**
- в) Ядовитые грибы
- г) Тяжелые металлы

ПК-6.3. Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов.

50. Какой из этих продуктов является наиболее распространенным аллергеном?

- а) Рис
- б) Арахис**
- в) Говядина
- г) Яблоки

51. Сопоставьте микроорганизм и продукт-источник:

Микроорганизм	Типичный источник
1. <i>L. monocytogenes</i> (Листерия)	А. Домашние консервы (без воздуха)
2. <i>Clostridium botulinum</i>	Б. Мягкие сыры, готовые к употреблению продукты
3. <i>Campylobacter</i>	В. Сырое мясо птицы

Варианты ответа:

- а) 1-Б, 2-А, 3-В**
- б) 1-А, 2-Б, 3-В
- в) 1-В, 2-А, 3-Б
- г) 1-Б, 2-В, 3-А

52. Оптимальный уровень влажности для хранения сухих сыпучих продуктов:

- а) 90–100%
- б) Не более 70–75%**
- в) 10–15%

г) Влажность не влияет на хранение

53. Признак порчи консервов, указывающий на риск ботулизма:

- а) Ржавчина на банке
- б) Бомбаж (вздутие банки)**
- в) Потертость этикетки
- г) Мелкие вмятины

54. Какой метод обеззараживания воздуха наиболее распространен в пищевых цехах?

- а) Распыление духов
- б) Ультрафиолетовые бактерицидные лампы**
- в) Обычное проветривание форточкой
- г) Сжигание ароматических свечей

55. Температура внутри готового мясного изделия при кулинарной обработке должна достигать:

- а) Не менее +75°C**
- б) Ровно +40°C

в) +100°В в течение 5 часов

г) +55°С

56. Что такое «карантинная зона» на складе?

а) Зона для отдыха персонала

б) Место для хранения продукции с сомнительным качеством до выяснения обстоятельств

в) Место для хранения веников

г) Зона погрузки в самолеты

57. Какая маркировка разделочного инвентаря соответствует «вареным овощам» по СанПиН?

а) СМ

б) ВВ

в) СР

г) ГП

58. Частота проведения инструктажа по гигиене для персонала:

а) Раз в 10 лет

б) При приеме на работу и далее периодически (не реже 1 раза в год)

в) Только если пришла проверка

г) Каждое утро по 2 часа

59. Какое средство защиты волос является правильным?

а) Кепка, надетая козырьком назад

б) Шапочка или сетка, полностью закрывающая волосы

в) Лента для волос

г) Капюшон куртки

60. Основная цель ХАССП:

а) Увеличение прибыли за счет экономии на воде

б) Обеспечение выпуска безопасной продукции для потребителя

в) Увольнение некомпетентных сотрудников

г) Получение красивого сертификата для рекламы

Компетенция: ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.

61. Какое из определений наиболее точно характеризует «Гигиену» как науку?

а) Практическая деятельность по уборке помещений.

б) Изучение влияния факторов окружающей среды на здоровье человека.

в) Система административных штрафов за грязь.

г) Лечение инфекционных заболеваний в стационаре.

62. Что является основным объектом изучения санитарии?

а) Практическая реализация гигиенических норм и правил.

б) Разработка новых лекарственных препаратов.

в) Анатомическое строение человека.

г) Химический состав минеральных удобрений.

63. Какой нормативный акт является главным источником санитарного права в РФ в 2025 году?

а) Уголовный кодекс РФ.

б) Конституция РФ (статьи о здравоохранении).

в) ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

г) Приказы директора предприятия.

64. Кто является основоположником научной гигиены в России?

а) И.П. Павлов.

б) Н.И. Пирогов.

в) И.М. Сеченов.

г) **Ф.Ф. Эрисман.**

65. Предметом изучения гигиены питания является:

а) Качество пищи и её влияние на организм здорового и больного человека.

б) Технология приготовления изысканных блюд.

в) Экономическая выгода предприятий общепита.

г) Дизайн кухонного оборудования.

66. Установите соответствие между типом фактора и примером (вопрос-таблица):

Фактор	Пример
1. Биологический	А. Влажность воздуха
2. Физический	Б. Бактерии и вирусы
3. Химический	В. Пестициды

а) 1-Б, 2-А, 3-В.

б) 1-А, 2-Б, 3-В.

в) 1-В, 2-А, 3-Б.

г) 1-Б, 2-В, 3-А.

67. К задачам гигиены питания НЕ относится:

а) Профилактика алиментарных заболеваний.

б) Организация контроля за ГМО в продуктах.

в) Разработка схем лечения острого аппендицита.

г) Установление норм физиологических потребностей в нутриентах.

68. Основным методом гигиенических исследований, позволяющий оценить состояние здоровья населения:

а) Метод лабораторного эксперимента.

б) Эпидемиологический метод.

в) Математическое моделирование.

г) Опрос в социальных сетях.

69. Что понимается под «Санитарно-эпидемиологическим благополучием»?

а) Состояние здоровья, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды.

б) Наличие в аптеках всех видов антибиотиков.

в) Отсутствие жалоб от посетителей ресторанов.

г) Высокая прибыль медицинских центров.

ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.

70. Какова периодичность прохождения медицинских осмотров для работников пищеблоков?

а) Раз в 5 лет.

б) Один раз в год (или чаще, согласно регламенту).

- в) Только при приеме на работу.
 - г) По желанию работника.
71. Санитарные правила и нормы (СанПиН) — это документы:
- а) Носящие рекомендательный характер.
 - б) Обязательные для исполнения всеми гражданами и юрлицами.**
 - в) Предназначенные только для врачей.
 - г) Которые можно не соблюдать в частном бизнесе.
72. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется:
- а) Министерством обороны.
 - б) Роспотребнадзором.**
 - в) Налоговой инспекцией.
 - г) Полицией.
73. К источникам загрязнения пищевых продуктов относятся (выберите лишнее):
- а) Нарушение температурного режима хранения.
 - б) Больной персонал.
 - в) Использование сертифицированной моющей химии.**
 - г) Грызуны и насекомые.
74. Какая задача является приоритетной для государственного санитарного надзора?
- а) Увеличение объемов продаж продуктов питания.
 - б) Сбор штрафов в бюджет.
 - в) Предупреждение, обнаружение и пресечение нарушений законодательства.**
 - г) Написание рекламных статей.
75. Принцип «ХАССП» (НАВВР) в пищевой промышленности — это:
- а) Система управления безопасностью пищевых продуктов.**
 - б) Способ быстрой заморозки овощей.
 - в) Название моющего средства.
 - г) Вид лабораторного оборудования.
76. Выберите букву, соответствующую правильной последовательности действий при проверке:
- а) Ознакомление с приказом — Осмотр помещений — Оформление акта.**
 - б) Оформление акта — Выписка штрафа — Осмотр помещений.
 - в) Осмотр помещений — Опрос соседей — Конфискация имущества.
 - г) Сбор проб — Анализ — Устное предупреждение.
77. Что изучает коммунальная гигиена?
- а) Гигиену жилых и общественных зданий, воздуха населенных мест.**
 - б) Гигиену труда шахтеров.
 - в) Правила поведения в общественном транспорте.
 - г) Рацион питания военнослужащих.
78. Санитарно-гигиеническое нормирование направлено на:
- а) Установление предельно допустимых концентраций (ПДК) веществ.**
 - б) Ограничение количества покупаемых продуктов.
 - в) Увеличение срока годности товаров за счет консервантов.
 - г) Запрет на использование пластиковой тары.
79. Основным документ, подтверждающий прохождение медосмотра работником общепита:
- а) Паспорт гражданина.
 - б) Личная медицинская книжка.**
 - в) Справка от терапевта в свободной форме.
 - г) Диплом об образовании.

ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.

80. Какой вид ответственности наступает за нарушение санитарного законодательства?

- а) Только моральная.
- б) Дисциплинарная, административная, уголовная.**
- в) Только административная в виде предупреждения.
- г) Пожизненное отстранение от работы.

81. Дезинфекция — это:

- а) Уничтожение грызунов.
- б) Уничтожение насекомых.
- в) Уничтожение патогенных микроорганизмов.**
- г) Очистка воздуха от пыли.

82. Установите соответствие понятий (вопрос-таблица):

Понятие	Суть процесса
1. Дератизация	А. Борьба с насекомыми
2. Дезинсекция	Б. Борьба с грызунами

а) 1-Б, 2-А.

б) 1-А, 2-Б.

в) Оба варианта неверны.

г) Процессы идентичны.

83. Оптимальная температура в холодильном оборудовании для хранения скоропортящихся продуктов:

- а) +10... +15 °С.
- б) -18... -25 °С.
- в) +2... +6 °С.**
- г) 0... -2 °С.

Ответ: в

84. Предварительный санитарный надзор проводится:

- а) В процессе эксплуатации здания.
- б) На стадии проектирования и строительства объекта.**
- в) После закрытия предприятия.
- г) В случае возникновения вспышки инфекции.

85. Текущий санитарный надзор включает:

- а) Контроль за соблюдением правил на действующем объекте.**
- б) Анализ качества чертежей будущего цеха.
- в) Выбор земельного участка под строительство.
- г) Изучение биографии директора фирмы.

86. Какое заболевание относится к алиментарным?

- а) Перелом конечности.
- б) Ожирение.**
- в) Отит.
- г) Конъюнктивит.

87. Требование «товарного соседства» в гигиене питания запрещает:

- а) Хранить сырые и готовые продукты вместе.**
- б) Продавать хлеб и булочки на одной полке.
- в) Работать двум поварам на одной кухне.

г) Использовать посуду разного цвета.

88. Главный фактор, определяющий энергетическую ценность рациона:

а) Количество выпитой воды.

б) Соотношение белков, жиров и углеводов.

в) Вес продуктов в сыром виде.

г) Время приема пищи.

89. Витамины — это:

а) Основной источник энергии (калорий).

б) Незаменимые микронутриенты, необходимые для регуляции обмена веществ.

в) Пластический материал для строения мышц.

г) Вещества, вырабатываемые только внутри организма из воздуха.

90. Гигиеническое обучение работников (санминимум) проводится:

а) Раз в 10 лет.

б) При приеме на работу и далее с определенной периодичностью (обычно раз в 2 года).

в) Каждую неделю на рабочем месте.

г) Только для руководителей.

Компетенция: ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.

91. Санитарная охрана территории направлена на:

а) Озеленение парков.

б) Недопущение завоза и распространения опасных инфекционных заболеваний.

в) Охрану частной собственности.

г) Уборку мусора во дворах.

92. Что такое «Профилактика» в контексте гигиены?

а) Система мер по предупреждению возникновения болезней.

б) Процесс реабилитации после операции.

в) Замена старого оборудования на новое.

г) Выплата компенсаций за вредность.

93. Укажите правильное соотношение Б:Ж:У в рациональном питании взрослого человека:

а) 1 : 1 : 1.

б) 1 : 1 : 4.

в) 1 : 3 : 5.

г) 4 : 1 : 1.

94. Основной документ, регламентирующий требования к маркировке пищевой продукции в ЕАЭС:

а) СанПиН по общепиту.

б) ТР ТС 022/2011.

в) Конституция РФ.

г) Гражданский кодекс.

95. Какое вещество является обязательным для дезинфекции яиц перед использованием в общепите?

а) Раствор уксуса.

б) Чистая проточная вода.

в) Разрешенные дезинфицирующие средства (например, хлорсодержащие в нужной концентрации).

г) Растительное масло.

96. Сопоставьте вид контроля и субъекта (таблица):

Вид контроля	Кто проводит
1. Государственный	А. Администрация предприятия
2. Производственный	Б. Роспотребнадзор

а) 1-Б, 2-А.

б) 1-А, 2-Б.

в) 1-Б, 2-Б.

г) 1-А, 2-А.

97. К физическим факторам производственной среды относятся:

а) Шум, вибрация, освещенность.

б) Вирусы гриппа.

в) Пары бензина.

г) Отношения в коллективе.

98. Санитарная экспертиза пищевых продуктов проводится с целью:

а) Определения их стоимости.

б) Установления их соответствия требованиям безопасности.

в) Выявления самого вкусного продукта.

г) Подсчета количества калорий для меню.

99. Бракераж — это:

а) Процесс поломки оборудования.

б) Оценка качества готовых блюд перед выдачей.

в) Выбор поставщика продуктов.

г) Увольнение нерадивого сотрудника.

ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

100. Острая кишечная инфекция может быть вызвана:

а) Грязными руками персонала.

б) Недостатком витамина С.

в) Чрезмерным употреблением клетчатки.

г) Сильным шумом в зале.

101. Пестициды в продуктах питания относятся к факторам:

а) Биологическим.

б) Химическим.

в) Физическим.

г) Психологическим.

102. Санитарный день на предприятии общепита проводится:

а) Ежедневно вечером.

б) Раз в месяц (полная генеральная уборка и дезинфекция).

в) Только перед проверкой инспектора.

г) Раз в год перед Новым годом.

103. К объектам санитарного надзора НЕ относятся:

а) Школы и детские сады.

б) Водопроводные сооружения.

в) Квартиры граждан (за исключением случаев угрозы окружающим).

г) Заводы по производству продуктов питания.

104. Главная цель гигиенического нормирования шума:

а) Чтобы музыка в кафе была громче.

б) Предотвращение утомления и профессиональных заболеваний органов слуха.

в) Экономия электроэнергии.

г) Улучшение дикции персонала.

105. Лица, являющиеся носителями патогенного стафилококка:

а) Допускаются к работе в масках.

б) Отстраняются от работы на пищеблоке до санации.

в) Могут работать только на мойке посуды.

г) Штрафуются на крупную сумму.

106. Гигиена детей и подростков изучает:

а) Процессы роста и развития в связи с факторами среды.

б) Только методы воспитания в семье.

в) Модные тенденции молодежной одежды.

г) Выбор будущей профессии.

107. Что такое «Дератизация»?

а) Истребление вредных грызунов.

б) Уничтожение тараканов.

в) Покраска стен в серый цвет.

г) Ремонт водопроводных труб.

108. Какое требование предъявляется к маркировке разделочного инвентаря?

а) Маркировка должна быть четкой и соответствовать виду обрабатываемого продукта (СМ, СВ, ГМ и т.д.).

б) Маркировка ставится только на новые ножи.

в) Достаточно пометить инвентарь цифрами 1, 2, 3.

г) Можно не маркировать, если повар знает, что где резать.

109. Источником инфекции при сальмонеллезе чаще всего являются:

а) Плохо промытые фрукты.

б) Яйца и мясо птицы, не прошедшие достаточную термообработку.

в) Некипяченая вода из-под крана.

г) Хлебобулочные изделия.

ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

110. Срок хранения акта санитарной проверки на предприятии составляет:

а) 1 месяц.

б) Не менее 3-5 лет (согласно правилам документооборота).

в) До конца рабочего дня.

г) Пока не придет новая проверка.

111. Укажите основной источник естественного освещения:

а) Лампы накаливания.

б) Солнечное излучение.

в) Светодиодные панели.

г) Фонари на улице.

112. Фактор среды, который может привести к травме, называется:

а) Вредным.

б) Опасным.

в) Гигиеническим.

г) Социальным.

113. Санитарно-защитная зона (СЗЗ) — это территория:

а) Предназначенная для отдыха рабочих.

б) Между промышленным объектом и жилой застройкой.

в) Где запрещено ходить без пропуска.

г) На которой расположены только аптеки.

114. Сопоставьте путь передачи инфекции и заболевание (таблица):

Путь передачи	Заболевание
1. Воздушно-капельный	А. Дизентерия
2. Фекально-оральный	Б. Грипп

а) 1-Б, 2-А.

б) 1-А, 2-Б.

в) 1-Б, 2-Б.

г) Оба пути ведут к ангине.

115. Кто несет ответственность за организацию производственного контроля на предприятии?

а) Инспектор Роспотребнадзора.

б) Руководитель (владелец) предприятия.

в) Рядовой повар.

г) Местный участковый врач.

116. Гигиеническая характеристика воды включает оценку:

а) Только прозрачности.

б) Органолептических, химических и бактериологических показателей.

в) Вкуса и цены за литр.

г) Формы бутылки, в которой она хранится.

117. ПДК (Предельно допустимая концентрация) — это:

а) Максимальное количество вещества, не вызывающее заболеваний при ежедневном воздействии.

б) Минимальная доза яда для грызунов.

в) Рекомендуемое количество соли в блюде.

г) Вес продуктов в одной коробке.

118. Какой вид уборки проводится ежедневно в конце смены?

а) Генеральная.

б) Текущая влажная уборка.

в) Дезинсекция.

г) Косметический ремонт.

119. Инсоляция — это:

а) Освещение поверхностей солнечным светом.

б) Охлаждение помещения кондиционером.

в) Процесс заражения вирусом.

120. Санитарный паспорт на транспортное средство, перевозящее продукты:

- а) Обязателен (или отметка о дезинфекции в реестре).**
- б) Нужен только при поездках между городами.
- в) Требуется только для легковых машин.
- г) Отменен в 1990 году.