

**1-БЛОК: Общепрофессиональная дисциплина**  
**Химия**  
**Задания с выбором одного правильного ответа**

1. Из нефти не получают:

- A) кокс
- B) парафин
- C) бензин
- D) гудрон
- E) лигроин

2. Не относится к источникам углеводородов:

- A) каменный уголь
- B) нефтяные газы
- C) природный газ
- D) нефть
- E) гранит

3. Общая формула гомологического ряда бензола:

- A)  $C_nH_{2n-6}$
- B)  $C_nH_{2n+2}$
- C)  $C_nH_{2n}$
- D)  $C_nH_{2n-2}$
- E)  $C_nH_n$

4. Вещество, относящееся к гомологическому ряду бензола

- A) 1-метилциклогексан
- B) 2-метилциклобутан
- C) ацетилен
- D)  $C_9H_{12}$
- E)  $C_5H_4$

5. Среди приведенных молекулярных формул веществ к ароматическим углеводородам относятся:

- A)  $C_7H_{16}$
- B)  $C_7H_{14}$
- C)  $C_8H_{16}$
- D)  $C_8H_{10}$
- E)  $C_8H_{14}$

6. Расположите в генетический ряд вещества:

1. пропаналь 2. пропан 3. пропанол 4. 1-хлорпропан 5. пропановая кислота

A) 24315

B) 45123

C) 25134

D) 32145

E) 12345

7. При гидрировании альдегида продуктом реакции является :

A) спирт

B) карбоновая кислота

C) углеводород

D) простой эфир

E) сложный эфир

8. Молекулярная масса альдегида, содержащего четыре атома углерода, равна:

A) 44 г/моль

B) 58 г/моль

C) 72 г/моль

D) 86 г/моль

E) 100 г/моль

9. В уравнении реакции между аммиачным раствором оксида серебра (I) и метановой кислотой сумма коэффициентов равна:

A) 6

B) 3

C) 5

D) 4

E) 2

10. Массовая доля углерода в масляной кислоте:

A) 36,5%

B) 48,6%

C) 46,3%

D) 54,5%

E) 45,5%

11. Чему равна масса муравьиного альдегида, если его объем составляет  $56\text{ м}^3$  (н.у.)?

A) 85 кг

B) 65 кг

C) 75 кг

D) 45 кг

E) 55 кг

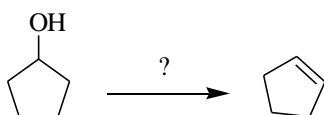
12. Функциональная группа альдегидов называется

- A) Гидроксильной
- B) Аминогруппой
- C) Карбонильной
- D) Кетонгруппой
- E) Карбоксильной

13. Реакции с помощью, которой можно определить альдегиды:

- A) йодная вода и раствор щелочи
- B) бромная вода
- C) аммиачный раствор оксида серебра
- D) раствор хлорида железа (III)
- E) свежеприготовленный раствор гидроксида меди

14. Реагент, необходимый для проведения следующей реакции



- A)  $HCl$
- B)  $HNO_3$
- C)  $H_2SO_4$
- D)  $HBr$
- E)  $H_2Cr_2O_7 + H_2SO_4$

15. Вещество, молекулярную формулу  $CH_4O$ :

- A) карбинол
- B) метаналь
- C) гидроксиметан
- D) формальдегид
- E) оксиметан

16. Спирт, который лучше растворим в воде:

- A)  $n-C_5H_{11}OH$
- B)  $CH_3 - CH_2 - CH_2 - CH_2 - OH$
- C)  $C_3H_7OH$
- D) 2,2-диметилпропанол-1
- E) изоамиловый спирт

17. Количество изомерных спиртов, которое образует вещество состава  $C_4H_{10}O$  равно:  
А) двум  
В) трем  
С) четырем  
D) пяти  
Е) более пяти

18. Простой эфир, образованный при нагревании смеси пропилового и бутилового спирта в присутствии концентрированной серной кислоты:  
А) диэтиловый  
В) этилпропиловый  
С) этилбутиловый  
D) дибутиловый  
Е) пропилбутиловый

19. Высказывание, которое можно отнести только к бензолу. Бензол – это:  
А) ненасыщенный циклический углеводород с тремя  $\pi$ -связями  
В) углеводород, молекула которого представлена 6-членным карбоциклом с шести электронной сопряженной  $\pi$ -системой  
С) углеводород, имеющий простейшую формулу  $CH$   
D) углеводород, количественный и качественный состав которого отвечает общей формуле  $C_nH_{2n-6}$   
Е) углеводород, имеющий простейшую формулу  $CH_2$

20. Технический карбид кальция массой 40 г был обработан избытком воды. Полученный ацетилен пропустили через избыток бромной воды, в результате чего был получен 1,1,2,2-тетра-бромэтан массой 173г. Массовую долю  $CaC_2$  (%) в техническом карбиде составляет:  
А) 70  
В) 75  
С) 80  
D) 85  
Е) 90

***Тест по 1-БЛОКУ: Общепрофильная дисциплина завершен.***

**2-БЛОК: Специальная дисциплина  
Микробиология**

**Задания с выбором одного правильного ответа**

1. Студенты специальных учебных заведений перед прохождением практики на предприятиях общественного питания обязаны

- А) пройти медицинское обследование
- В) иметь зачетную книжку
- С) сдать экзамены
- Д) уметь считать калории
- Е) владеть компьютером

2. Для предупреждения простудных заболеваний у работников на предприятиях общественного питания нельзя допускать

- А) сквозняков
- В) сильного увлажнения
- С) применения пылесборников
- Д) фильтрации воздуха
- Е) циркуляции воздуха

3. Пищевой зооноз вирусного происхождения

- А) ящур
- В) бруцеллез
- С) туберкулез
- Д) сибирская язва
- Е) сальмонеллез

4. Пищевые продукты – наиболее вероятный источник бруцеллеза

- А) молоко
- В) салаты с майонезом
- С) гусиные, утиные яйца
- Д) куриные яйца
- Е) колбасы

5. Пищевые инфекции, которые передаются человеку через мясо и молоко больных животных

- А) зоонозы
- В) антропонозы
- С) сапронозы
- Д) сколиозы
- Е) дисбактериозы

6. Острые кишечные инфекции, передаваемые от больных людей или бациллоносителей

- А) зоонозы
- В) антропонозы
- С) сапронозы
- Д) сколиозы
- Е) дисбактериозы

7. Острые кишечные инфекции вирусной природы

- А) эпидемический гепатит
- В) брюшной тиф
- С) холера
- Д) дизентерия
- Е) сальмонеллез

8. Микроорганизмы развивающиеся в кишечнике объединяют в семейство

- А) энтеробактерий
- В) эндобактерий
- С) мезобактерий
- Д) псилобактерий
- Е) термобактерий

9. Острые кишечные инфекции, передаваемые от больных животных

- А) зоонозы
- В) антропонозы
- С) сапронозы
- Д) сколиозы
- Е) хламидиозы

10. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с едой – пищевые \_\_\_\_\_

- А) инфекции
- В) отравления
- С) интоксикации
- Д) толерантности
- Е) аллергии

11. Вирусные заболевания

- А) оспа
- В) дизентерия
- С) сальмонеллез
- Д) чума
- Е) холера

12. Образующие растениями вещества, подавляющие развитие микроорганизмов

- A) антибиотики
- B) фитонциды
- C) пробиотики
- D) асептики
- E) антисептики

13. Образующие микроорганизмами вещества, подавляющие другие микробы

- A) антибиотики
- B) фитонциды
- C) пробиотики
- D) асептики
- E) антисептики

14. Психрофильные микроорганизмы

- A) плесневые грибы
- B) дрожжи
- C) гнилостные бактерии
- D) термотолерантные бактерии
- E) патогенные бактерии

15. Вирулентность - это

- A) патогенность
- B) степень патогенности
- C) сапрофитность
- D) степень сапрофитности
- E) паратрофность

16. Вид контроля, обеспечивающий контроль за санитарным состоянием действующих пищевых предприятий; за качеством сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; за условиями перевозки, хранения, приготовления и реализации готовой продукции; за своевременным прохождением медицинского обследования работниками предприятия

- A) производственный контроль
- B) общественный контроль
- C) ведомственный санитарно-эпидемиологический надзор
- D) предупредительный санитарно-пищевой надзор
- E) текущий санитарно-пищевой надзор

17. Специальной службой Министерства обороны осуществляется

- A) производственный контроль
- B) общественный контроль
- C) ведомственный санитарно-эпидемиологический надзор
- D) предупредительный санитарно-пищевой надзор
- E) текущий санитарно-пищевой надзор

18. Санитарные врачи и санитарные фельдшеры всех гигиенических специальностей входят в штат

- A) областного акимата
- B) районной поликлиники
- C) центра обслуживания населения
- D) центра Государственной первичной медико-санитарной службы
- E) центра Государственного санитарно-эпидемиологического надзора

19. Задача санитарно-эпидемиологической службы

- A) поддерживать чистоту и порядок на раздаче
- B) лечение профессиональных заболеваний
- C) составление меню в организациях общественного питания
- D) моделирование помещений организаций общественного питания
- E) предупреждение и ликвидация инфекционных заболеваний

20. После оказания доврачебной помощи при артериальном кровотечении необходимо

- A) пострадавшего положить на живот
- B) пораженное место согреть струей горячей воды в течение 5-10 минут
- C) прикрепить записку с указанием времени наложения жгута
- D) обезвредить рану йодной настойкой и наложить чистую марлевую повязку
- E) применить искусственное дыхание по методу Сильвестера



***Задания с выбором одного или нескольких правильных ответов***

21. Рациональное питание

- A) своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи
- B) пища должна включать энергию и пищевые вещества в необходимом количестве и в правильном соотношении
- C) питание зависит от условий труда, климатических особенностей местности
- D) питание зависит от массы тела, пола, возраста и состояния здоровья
- E) состояние, обусловленное потреблением в течение продолжительного времени недостаточными калориями в пище
- F) состояние, связанное с потреблением избыточного количества пищи
- G) питание, воздействующее совместно с другими методами и способствующее выздоровлению

22. Организм человека состоит из

- A) белков 19,6%
- B) жиров 14,7%
- C) углеводов 1%
- D) минеральных веществ 4,9%
- E) воды 58,8%
- F) белков 77,3%
- G) воды 4,9%
- H) углеводов 68,8%

23. Стадии развития глистов

- A) яйцо
- B) личинка
- C) взрослый гельминт
- D) куколка
- E) септон
- F) сарцина

24. Глисты, которые поражают человека

- A) аскариды
- B) цепни
- C) трихинеллы
- D) широкий лентец
- E) описторхозы
- F) эхинококк
- G) стрептококк
- H) спорынья

25. Пищевые интоксикации грибковой природы

- A) эрготизм
- B) септическая ангина
- C) пьяный хлеб
- D) ботулизм
- E) стафилококковый токсикоз
- F) алиментарная алейкия
- G) перфингенс токсикоз

26. Микробы, являющиеся причиной пищевых отравлений

- A) бактерии
- B) грибы
- C) вирусы
- D) глисты
- E) архебактерии
- F) простейшие

27. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания

- A) проверка клейма на мясных тушах
- B) проварка и прожаривание мясных блюд
- C) кипячение молока
- D) использование самокваса для приготовления смузи
- E) использование непастеризованного творога для приготовления сырков
- F) применение сырого молока для приготовления коктейлей

28. Бактерии – возбудители острых кишечных инфекций

- A) бруцелла
- B) шигелла
- C) сальмонелла
- D) стафилококк
- E) столбнячная палочка
- F) протей
- G) иерсиния

29. Биологическая ценность жиров зависит от содержания в них

- A) ненасыщенных жирных кислот
- B) жирорастворимых витаминов А и Д
- C) витамина Е
- D) насыщенных жирных кислот
- E) стеариновой кислоты
- F) пальмитиновой кислоты
- G) капроновой кислоты

30. Заменяемые аминокислоты

- А) лизин
- В) триптофан
- С) метионин
- Д) валин
- Е) аргинин
- Ф) тирозин
- Г) серин
- Н) аланин

## *Ситуационные задания*

### *1-ситуация*

#### *5 заданий с выбором одного правильного ответа*

Знание микрофлоры пищевых продуктов, специфических свойств микроорганизмов, их биохимической деятельности, зависимости от развития от условий окружающей среды нельзя успешно выполнять задачи, поставленные перед наукой и практикой в области контроля качества, производства, хранения, реализации пищевых продуктов и максимального сокращения их потерь. Раскройте значимость присутствия микроорганизмов в пищевых продуктах.

31. Наиболее распространенный вид микробной порчи консервов

- A) бомбаж
- B) плесневение
- C) скисание
- D) прогоркание
- E) изменение цвета

32. Нарушение режима тепловой обработки консервов может привести к развитию в них \_\_\_\_\_ бактерий

- A) молочнокислых
- B) спорообразующих
- C) уксуснокислых
- D) гнилостных
- E) ароматобразующих

33. Для приготовления опары теста в хлебопечении используются

- A) дрожжи
- B) бактерии
- C) плесени
- D) спирохеты
- E) вибрионы

34. В условиях длительного холодильного хранения продуктов в них могут развиваться \_\_\_\_\_ микроорганизмы

- A) психрофильные
- B) мезофильные
- C) термотолерантные
- D) термофильные
- E) экстремально термофильные

35. Для приготовления ферментированных молочных продуктов и сырокопченых колбас, используют

- А) лактобактерии
- В) плесневые грибы
- С) спорообразующие бактерии
- Д) уксуснокислые бактерии
- Е) бактерии группы кишечной палочки

## 2-ситуация

### 5 заданий с выбором одного правильного ответа

Нерациональное питание, или неправильно организованный режим приема пищи могут привести к такому серьезному заболеванию, как сахарный диабет. Соответственно, для его профилактики, т.е. снижения уровня сахара в крови, диетологи советуют применять определенный набор продуктов, или не есть перед сном те, в которых содержится много простых сахаров. Ужинать тоже следует в определенное время, чтобы не провоцировать превращение сахаров в жир. Проанализируйте нижеприведенную информацию.

36. Помимо сахарного диабета, высокое содержание сахара в крови может привести к

- A) ожирению
- B) атеросклерозу
- C) артрозам
- D) остеохондрозу
- E) дисбактериозу

37. Диетологи рекомендуют ужинать не позднее, чем за \_\_\_\_ часа до сна

- A) 4
- B) 6
- C) 5
- D) 1
- E) 2

38. Во избежание повышения сахара в крови, на ужин следует применять \_\_\_\_\_ продукты

- A) белковые
- B) углеводные
- C) жирные
- D) содержащие клетчатку
- E) содержащие растворимые пищевые волокна

39. Большое количество простых сахаров содержат

- A) кондитерские изделия
- B) мясо
- C) рыба
- D) яйца
- E) овощи

40. Уровень содержания простых сахаров в продуктах питания определяется

- A) гликемическим индексом
- B) индексом массы тела
- C) сахарным коэффициентом
- D) сахарным индексом
- E) коэффициентом физического труда

***Тест по 2-БЛОКУ: Специальная дисциплина завершен.***