

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) $C_n H_{2n-6}$
- B) $C_n H_{2n+2}$
- C) $C_n H_{2n}$
- D) $C_n H_{2n-2}$
- E) $C_n H_n$

4. Вещество, относящееся к гомологическому ряду бензола

- A) 1-метилциклогексан
- B) 2-метилциклобутан
- C) ацетилен
- D) $C_9 H_{12}$
- E) $C_5 H_4$

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

- A) $C_7 H_{16}$
- B) $C_7 H_{14}$
- C) $C_8 H_{16}$
- D) $C_8 H_{10}$
- E) $C_8 H_{14}$

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 м^3 (н.у.)?

A) 85 кг

B) 65 кг

C) 75 кг

D) 45 кг

E) 55 кг

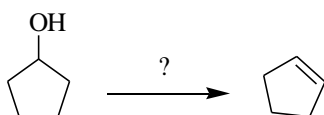
12. Функциональная группа альдегидов называется

- 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 π -связями
В) углеводород, молекула которого представлена 6-членным карбоциклом с шести электронной сопряженной π -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: Общепрофессиональная дисциплина завершен.

**2-БЛОК: Специальная дисциплина
Микробиология**

Задания с выбором одного правильного ответа

1. В целях предупреждения активной формы туберкулеза, для работников общественного питания обязательна ежегодная ...

- A) флюорография
- B) вакцинация
- C) иммунизация
- D) УЗИ-диагностика
- E) МРТ

2. Результаты медицинских осмотров, анализов, сведения о перенесенных заболеваниях, прививках работников общественного питания заносят в

- A) личные медицинские книжки
- B) справки
- C) медицинские карты
- D) личные дела
- E) трудовые книжки

3. Состояние белкового обмена в организме оценивают по

- A) азотистому балансу
- B) гликемическому индексу
- C) индексу массы тела
- D) минеральному балансу
- E) состоянию кожных покровов

4. Биологическая ценность белка зависит от содержания и сбалансированности

- A) заменимых аминокислот
- B) незаменимых аминокислот
- C) структуры
- D) цвета
- E) запаха

5. Пищевые вещества – основной пластический материал, из которого строятся клетки, ткани, органы человека

- A) углеводы
- B) белки
- C) витамины
- D) минералы
- E) жиры

6. Органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода
- A) углеводы
 - B) белки
 - C) витамины
 - D) минералы
 - E) микроэлементы
7. Источник заражения человека широким лентецом
- A) рыба
 - B) куриное мясо
 - C) яйца
 - D) кондитерские изделия
 - E) молоко
8. Заражение человека эхинококками происходит через плохо обработанные
- A) овощи, фрукты
 - B) куриное мясо
 - C) яйца
 - D) говяжье или свиное мясо
 - E) молоко
9. Заражение человека финнами ленточных червей происходит через
- A) овощи, фрукты
 - B) куриное мясо
 - C) яйца
 - D) говяжье или свиное мясо
 - E) молоко
10. Человек заражается аскаридами в основном через
- A) овощи, фрукты
 - B) куриное мясо
 - C) яйца
 - D) кондитерские изделия
 - E) овощные консервы
11. Заболевания, возникающие у человека в результате поражения организма глистами
- A) гельминтозы
 - B) аспергиллезы
 - C) бактериозы
 - D) актиномикозы
 - E) фузариозы

12. Наиболее часто пищевое отравление вызывает токсин, накапливающийся в продуктах при развитии шаровидных бактерий

- A) стафилококков
- B) стрептококков
- C) пневмококков
- D) сарцин
- E) лактококков

13. Пищевые отравления грибкового происхождения

- A) микотоксикозы
- B) бактериотоксикозы
- C) бактериозы
- D) дисбактериозы
- E) паразитозы

14. Возбудители пищевых инфекций локализуются

- A) в кишечнике
- B) в желудке
- C) в печени
- D) в поджелудочной железе
- E) в желчном пузыре

15. Опасное для жизни пищевое отравление вызывает токсин, образуемый палочками

- A) ботулизма
- B) Коха
- C) столбняка
- D) сибирской язвы
- E) ацидофилина

16. К бактериальным токсинам относится

- A) эрготизм
- B) афлатоксикоз
- C) фузариотоксикоз
- D) ботулизм
- E) алиментарно-токсическая алейкия

17. Отравления, вызванные живыми бактериями, попавшими в организм с пищей

- A) пищевые токсикоинфекции
- B) бактериальные токсины
- C) грибковые токсины
- D) паразитарные токсины
- E) вирусные токсины

18. Острые заболевания, возникшие от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества

- А) пищевые отравления
- В) пищевые инфекции
- С) гельминтозы
- Д) бактериозы
- Е) пищевые аллергии

19. Основная роль в профилактике пищевых зоонозов

- А) строгий ветеринарный контроль
- В) строгое соблюдение рецептуры
- С) сбалансированность калорийности
- Д) соблюдение сроков хранения продуктов
- Е) использование консервантов

20. Пищевые продукты – наиболее частый источник сальмонеллеза

- А) молоко
- В) мясо
- С) гусиные, утиные яйца
- Д) куриные яйца
- Е) колбасы

Задания с выбором одного или нескольких правильных ответов

21. Работоспособность человека достигает максимума

- A) через 1,5 часа работы
- B) при соблюдении правильной рабочей позы
- C) при владении производственными навыками
- D) после проведения специальной производственной гимнастики
- E) повышение КПД оборудования
- F) автоматизацию
- G) музыкальное оформление
- H) компьютеризацию

22. Гигиена труда разрабатывает нормы и правила, направленные на

- A) сохранение здоровья трудящихся
- B) повышение работоспособности
- C) повышение производительности
- D) повышение настроения
- E) повышение КПД оборудования
- F) автоматизацию
- G) музыкальное оформление
- H) компьютеризацию

23. При неправильной перевозке продукты могут

- A) загрязняться
- B) портиться
- C) растрясаться
- D) взбиваться
- E) комбинировать
- F) ломаться

24. Виды технологического оборудования предприятий общественного питания

- A) механическое
- B) тепловое
- C) холодильное
- D) немеханическое
- E) физическое
- F) электронное

25. Нормализовать холестериновый обмен можно путем снижения потребления
- A) жирного мяса
 - B) копченостей
 - C) твердых сыров
 - D) сливочного масла
 - E) растительного масла
 - F) фруктов и овощей
 - G) обезжиренного молока
26. Для профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания необходимо тщательно обрабатывать
- A) мясо
 - B) рыбу
 - C) сливочное масло
 - D) яйца
 - E) молоко
 - F) фрукты
27. Глистные заболевания проявляются в виде
- A) похудения
 - B) малокровия
 - C) задержки роста у детей
 - D) тошноты
 - E) потери зрения
 - F) потери слуха
 - G) кровотечениях
 - H) похмелья
28. Причина пищевых отравлений – нарушение санитарных правил для готовых изделий при их
- A) изготовлении
 - B) хранении
 - C) транспортировке
 - D) фасовки
 - E) упаковке
 - F) размещении
 - G) ароматизации

29. Технологический прием лечебного питания –«щажение», которое разделяется на

- A) механическое
- B) термическое
- C) химическое
- D) биологическое
- E) вкусовое
- F) микроволновое
- G) жевательное

30. Минеральные вещества в детском возрасте обеспечивают процесс роста и развития

- A) костной и нервной системы
- B) мозга
- C) зубов
- D) мышц
- E) печени
- F) почек
- G) кишечного эпителия
- H) сердца

Ситуационные задания

1-ситуация

5 заданий с выбором одного правильного ответа

Пищеварение – совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные водорастворимые соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека. Охарактеризуйте органы пищеварения и их функции.

31. Активный пищеварительный сок ротовой полости

- A) слюна
- B) трипсин
- C) хемотрипсин
- D) липаза
- E) панкреатин

32. Функция печени заключается в

- A) выработке желчи, участии в обмене веществ
- B) всасывании продуктов расщепления пищевых веществ
- C) первоначальной механической переработке пищи
- D) гидролизе полипептидов до аминокислот
- E) регуляции углеводного обмена

33. Наибольшее количество бактерий, осуществляющих симбионтное пищеварение, содержится в

- A) толстом кишечнике
- B) ротовой полости
- C) желудке
- D) аппендиксе
- E) тонком кишечнике

34. Роль гормона инсулина заключается в

- A) регуляции углеводного обмена и усвоения сахара организмом
- B) расщеплении жиров пищи до глицерина и жирных кислот
- C) всасывании продуктов расщепления пищевых веществ
- D) регуляции кроветворения и обеззараживании ядовитых веществ, поступающих в кровь
- E) гидролизе полипептидов до аминокислот

35. Передним начальным отделом пищеварительного аппарата является

- A) ротовая полость
- B) пищевод
- C) двенадцатиперстная кишка
- D) желудок
- E) тонкий кишечник

2-ситуация

5 заданий с выбором одного правильного ответа

«Золотой век» микробиологии связывают с деятельностью выдающегося французского ученого Луи Пастера. Он установил, что микроорганизмы различаются не только по внешнему виду, но и характеру жизнедеятельности: они вызывают разнообразные химические превращения в субстратах.

36. Пастер впервые обнаружил _____ бактерии

- A) анаэробные
- B) аэробные
- C) микроаэрофильные
- D) факультативно анаэробные
- E) аэротолерантные

37. Для предотвращения микробной порчи вин Пастер предложил

- A) прогревать напитки
- B) использовать консерванты
- C) стерилизовать напитки
- D) применять дезинфектанты
- E) добавлять в вино высокие концентрации сахара

38. Пастер разработал режим тепловой обработки продуктов

- A) пастеризация
- B) стерилизация
- C) тиндализация
- D) ультрафильтрация
- E) ультрапастеризация

39. Пастер разработал и научно обосновал метод предупреждения заразных болезней

- A) вакцинацию
- B) использование антитоксических сывороток
- C) применение анатоксинов
- D) дезинфекцию
- E) химиотерапию

0001 - вариант

40. Пастер открыл микробиологическую природу

- A) брожения
- B) гниения
- C) прогоркания
- D) ароматобразования
- E) дыхания

Тест по 2-БЛОКУ: Специальная дисциплина завершен.