

1-БЛОК: Жалпы кәсіптік пән
Химия
Бір дұрыс жауабы бар тапсырмалар

1. Дисахаридтер өкілі

- A) сахароза
- B) глюкоза
- C) фруктоза
- D) целлюлоза
- E) крахмал

2. Жай эфирлерге сәйкес келетін қосылыстар

- A) $CH_3 - O - CH_3$
- B) C_2H_5COOH
- C) $HCOOC_2H_5$
- D) C_2H_5OH
- E) C_3H_7OH

3. Фенолға сәйкес келетін формула

- A) C_6H_5OH
- B) $C_6H_5CH_2OH$
- C) C_6H_5ON
- D) C_3H_7OH
- E) CH_3COOH

4. Көп атомды спирт

- A) глицерин
- B) метанол
- C) этанол
- D) 3-метилбутанол-2
- E) пропанол-1

5. Ароматты көмірсутектер өкілдері

- A) C_6H_6 (бензол)
- B) $CH_3 - CH_2 - CH_3$ (пропан)
- C) CH_4 (метан)
- D) $CH \equiv CH$ (ацетилен)
- E) $CH_2 = CH_2$ (этилен)

6. Қарағанды көмірін кокстеуден қалған қалдықтардан Теміртауда өндірілетін бағалы азот тыңайтқышы

- A) аммоний сульфаты
- B) калий сульфаты
- C) натрий сульфаты
- D) калий фосфаты
- E) кальций фосфаты

7. Калий тыңайтқышы өндірісінің шикізаты

- A) сильвинит
- B) аппатит
- C) ізбестас
- D) тас көмір
- E) мұнай

8. Фосфор тыңайтқышы өндірісінің шикізаты

- A) аппатит
- B) карналлит
- C) сильвинит
- D) тас көмір
- E) мұнай

9. Ағаш күлінің бағалы тыңайтқыш болуы құрамында мына қосылыстың болуында

- A) K_2CO_3
- B) SiC
- C) Li Cl
- D) CaC_2
- E) $KMnO_4$

10. Чили селитрасындағы қоректік элементтер жұбы

- A) K, N
- B) Na, C
- C) C, O
- D) K, Cl
- E) K, H

11. Бутадиен-1,3-тің басқа да атауы

- A) дивинил
- B) изопрен
- C) кумол
- D) резорцин
- E) ацетилен

12. Этил спиртінен бутадиенді алған ғалым

- A) С. Лебедев
- B) Н. Зинин
- C) А. Шәріпханов
- D) В. Марковников
- E) М. Усанович

13. Сірке альдегидін тотықтырғанда түзілетін қосылыс

- A) CH_3COOH
- B) CH_4
- C) C_2H_5OH
- D) $CH_3 - O - CH_3$
- E) C_2H_5COOH

14. Қандай альдегидтің ерітіндісі формалин деп аталады

- A) метаналь
- B) этаналь
- C) пропонон
- D) пропаналь
- E) бутаналь

15. Пентадиен-1,3-ке класаралық изомер

- A) пентин-1
- B) гексин-1
- C) н-гексан
- D) циклопропан
- E) этилен

16. Ауа бойынша тығыздығы 1,93-ке тең, құрамындағы көміртектің массалық үлесі 85,7% болатын көмірсутектің молекулалық формуласы қандай?

- A) C_4H_8
- B) CH_4
- C) C_4H_{10}
- D) C_2H_2
- E) C_3H_8

17. Сызықты алкеннің қос байланысы бірінші көміртегі атомынан кейін орналасқан. Массасы 2,8 грамм осы алкен 8 грамм бромды қосып алады. Белгісіз алкенді табыңыз.

- A) бутен-1
- B) бутен-2
- C) пентен-1
- D) пентен-2
- E) гексен-1

18. Белгісіз алканның 60 граммын жаққанда 89,6 л көмірқышқыл газы түзілген. Белгісіз алканның формуласы

- A) C_2H_6
- B) C_6H_6
- C) C_5H_{10}
- D) C_5H_{12}
- E) C_3H_6

19. Көмірсутектегі көміртектің массалық үлесі 84% . Бұл көмірсутек буының ауа бойынша тығыздығы 3,45. Көмірсутектің формуласын анықтаңыз.

- A) C_7H_{16}
- B) C_5H_{12}
- C) CH_4
- D) C_6H_6
- E) C_2H_2

20. Органикалық химияның дамуына үлес қосқан қазақ ғалымы

- A) Әзербайев Е.Н.
- B) Бектұров Ә.Б.
- C) Кучеров М.Г.
- D) Марковников В.В.
- E) Букетов Е.А.

1-БЛОК: Жалпы кәсіптік пән бойынша тест аяқталды.

2-БЛОК: Арнайы пән
Микробиология
Бір дұрыс жауабы бар тапсырмалар

1. Санитарлы-эпидемиологиялық ұйымның мақсаты

- A) тағам сапасын бақылау
- B) тағам өндіру
- C) тағамды тұтынушыға жіберу
- D) тағамды сақтау
- E) тағамды тұтыну

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысшыларынан талап етіледі

- A) тазалық
- B) сұлулық
- C) ақылдылық
- D) парасаттылық
- E) көркемдік

3. Өнімнің белгілі бір түріне қойылатын талаптар туралы нормативтік-техникалық құжат

- A) техникалық регламент
- B) ұлттық стандарттау
- C) техникалық талаптар
- D) типтеу
- E) аккредитация

4. Өнімнің тұтыну құнының объективтік өлшемі аталады

- A) сапа
- B) қызмет
- C) әдіс
- D) аудит
- E) сенім

5. Дайын өнімдерді таратуда өнімнің сапасына әсер ететін фактор

- A) өнімнің фирмасы
- B) өнімнің сырты көрінісі
- C) тасымалдау жағдайы
- D) сапаға ешқандай фактор әсер етпейді
- E) сыртқы орта температурасы

6. Тағамның сапасын бағалау жүйесі

- A) 4 баллдық жүйе
- B) 5 баллдық жүйе
- C) 6 баллдық жүйе
- D) 7 баллдық жүйе
- E) 2 баллдық жүйе

7. Тез бұзылатын өнімге жатады

- A) нан
- B) макарон
- C) кремi бар кондитер өнімдері
- D) ұн
- E) күріш

8. Тағамның сапасына әсер етеді

- A) шикізаттың сапасы
- B) ауа райы
- C) дайындалу ұзақтығы
- D) жыл мезгілі
- E) дайындалу уақыты

9. Тез бұзылатын өнімдерді тасымалдауда қолданылатын көлік

- A) кез келген көлік
- B) автобустар
- C) тоңазытқыштары бар көліктер
- D) қоғамдық көлік
- E) такси

10. Тағамдық өнімдерді тасымалдауда қолданылады

- A) арнайы көліктер
- B) автобустар
- C) қоғамдық көліктер
- D) такси
- E) арбалар

11. Тағамдық өнімдерді тасымалдау кезінде сақталу керек

- A) жұмыс ережесі
- B) құқықтық ережелер
- C) санитарлық ережелер
- D) техникалық ережелер
- E) электр қауіпсіздігі ережелері

12. Жартылай фабрикаттар үшін қолданылатын таралар..... жасалады
- A) алюминийден
 - B) шыныдан
 - C) полиэтиленнен
 - D) силикагельден
 - E) темірден
13. Асхана ыдыстары жуылуы қажет
- A) ыдыс жуатын машиналарда
 - B) тамақ дайындайтын ыдыстарда
 - C) су қабылдайтын бөшкелерде
 - D) тамақ пісіретін ыдыстарда
 - E) үлкен бактерда
14. Жұмыс орнында ауаның тартылу және сығылуын қамтамасыз ететін ауа жаңартқыш
- A) жергілікті
 - B) жасанды
 - C) табиғи
 - D) жалпы
 - E) араласқан
15. Асқазан асты безі бөлетін гармон
- A) серотонин
 - B) инсулин
 - C) пролактин
 - D) прогестерон
 - E) адреналин
16. Тіс эмалінің құрамына кіретін зат
- A) калий
 - B) фтор
 - C) марганец
 - D) темір
 - E) мыс
17. Ағзада қалқанша бездің жұмысын реттеуші зат
- A) Темір
 - B) Фосфор
 - C) Кальций
 - D) Йод
 - E) Хлор

18. Адамдардағы ішек құрт ауруларын туғызатын сиыр цепені құртының ұзындығы

- A) 2-3 м
- B) 20-40 см
- C) 50-60 см
- D) 15-20 м
- E) 4-7 м

19. Тағаммен улану кезінде ауырған адамның асқазанын шаюға ұсынылатын ерітінді

- A) калий перманганаты
- B) бриллиантты жасыл
- C) сірке қышқылы
- D) люголь
- E) өт қышқылы

20. Бактериялардың тіршілік барысында жинақталатын улар арқылы туындайтын тағамдық интоксикацияға жатады

- A) стафилококкты улану
- B) микробтық емес улану
- C) улы қоспалармен улану
- D) уақытша улы заттармен улану
- E) микозды улану

Бір немесе бірнеше дұрыс жауабы бар тапсырмалар

21. Санитарлық қоғамдық қадағалаудың негізгі міндеттері

- A) кәсіби және инфекциялық аурулардың алдын алу
- B) тұрғындарды сауықтыру
- C) тағамдық өнімдерді дайындау
- D) қоғамдық пікірлер жинақтау
- E) өнімдерді тарату
- F) тағамдық уланулардың алдын алу

22. Тағамдық өнімдерді аспаздық өндірілудің санитарлық-гигиеналық мәні негізделеді

- A) ластануды жоғарлатуға
- B) ластануды төмендетуге
- C) тағамның микробтармен ластануын төмендетуге
- D) пайдалауға жарамсыз етуге
- E) сапасын төмендетуге
- F) микробтармен ластануды арттыруға

23. Тағамдық заттарды тасымалдау кезінде олардың ластану және бұзылу жолдары

- A) шаңның әсерінен
- B) күн сәулесінің әсерінен
- C) жоғары температурадан
- D) механикалық әсерлерден
- E) жыл мезгілдерінен
- F) бөтен адамдардың әсерінен

24. Жабдықтарға, инвентарға, ыдыстарға қойылатын талаптар

- A) тез сынатын болуы керек
- B) қышқыл, сілтілерге төзімді болу керек
- C) өнімдерге зиянды әсер етпеу керек
- D) өнімдердің органолептикалық қасиеттерін өзгертпеу керек
- E) оңай жуылып, тазалануы керек
- F) ешқандай талаптар қойылмау керек

25. Тағамның сапасына баға беретін ұйымдар

- A) санитарлы-эпидемиологиялық станция
- B) ведомствалық санитарлық ұйым
- C) қоғамдық ұйым
- D) еңбек ұжымы
- E) профсоюз ұйымы
- F) ұйымдастыру ұйымы

26. Қабылданатын өнімнің сапасына баға беріледі

- A) органолептикалық жолмен
- B) зертханалық тәсілмен
- C) физикалық тәсілмен
- D) қарапайым жолмен
- E) биологиялық әдіспен
- F) химиялық әдіспен

27. Жабдықтар, инвентарь, таралар жасалатын материалдар

- A) тот баспайтын құрыш
- B) алюминий
- C) пластмасса
- D) мельхиор
- E) шыны
- F) құм

28. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының барлық кешендері пайдалану мақсаттарына байланысты бөлінеді

- A) өндіріс бөлімі
- B) сауда бөлімі
- C) қойма бөлімі
- D) административті-тұрмыстық бөлім
- E) үй бөлмесі
- F) мансарда бөлімі

29. Санитарлық тағамдық қадағалау тағамдық өндірістерде тексереді

- A) шикізат сапасын
- B) дайын өнімнің сапасын
- C) дайын өнімнің сақталу жағдайларын
- D) өнімдер реализациясын
- E) тұтынушының жағдайын
- F) өнімдердің сатылуын

30. Қоғамдық орындардағы өнімдердің сапасына баға беретін комиссия мүшелері

- A) өндірістің басшысы
- B) бөлім басқарушысы
- C) санитарлы дәрігер
- D) қоғамдық ұйымның өкілі
- E) кез келген адам
- F) тұтынушы

Жағдаяттық тапсырмалар
1-жағдаят
Бір дұрыс жауабы бар 5 тапсырма

Өнеркәсіпте тиімді санитарлы-гигиеналық жағдайды жасау еңбек ұжымдарының денсаулығын, қауіпсіздік жағдайдарды, еңбектің өнімділігін және жалпы өндірісті жоспарлау болып табылады. Өндірістік бөлмелерге, жұмыс орындары мен микроклиматқа қойылатын жалпы тазалық сақтау талаптары санитарлық нормалары және ережелері өнеркәсіп бөлімі үшін арналған санитарлы нормаларында көрсетіледі. Егер технологиялық процесс дұрыс ұйымдастырылмаған болса жұмысшының денсаулығына және оның жұмыс істеу қабілетіне өндірістік ортаның зиянды факторлары әсер етеді.

31. Еңбек кітапшасы жұмысшының қолына берілетін жағдай

- A) жоғарылату
- B) жұмыстан босату
- C) ауысу
- D) оқыту
- E) мамандығын өзгерту

32. Мерзімдік нұсқаманың өткізетін уақыты

- A) 2 айда 1 рет
- B) 3 айда 3 рет
- C) 3 айда 2 рет
- D) 3 айда 1 рет
- E) 4 айда 1 рет

33. Қолды, басты, бетті қорғау құралдары

- A) қоғамдық қорғану құралдары
- B) құрамдастырылған қорғану құралдары
- C) жеке қорғану құралдары
- D) кәсіби қорғану құралдары
- E) ұжымдық қорғану құралдары

34. Өнеркәсіпте қауіпті фактордың жұмысшыға әсер етуіне байланысты болатын күй

- A) тұрмыстық жарақат
- B) бақытсыз жағдай
- C) шамалы жарақат
- D) кәсіби ауру
- E) созылмалы ауру

35. Қорғану құралдарының санаттары

- A) 2
- B) 6
- C) 3
- D) 4
- E) 5

2-жағдаят
Бір дұрыс жауабы бар 5 тапсырма

Қазіргі таңда ел экономикасының нарықтық жолға көшуіне байланысты қоғамдық тамақтандыру орындары пайда бола бастады. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жұмысшылары бірқатар санитарлық ережелері сақтауы керек. Жеке гигиена талаптарын сақтау тағамның микробтармен ластануының алдын алады. Егер тағам микробтармен ластанған болса ол түрлі аурулардың және тағамдық уланулардың себепшісі болады. Жұмысшының жеке гигиенасы тұтынушыға қызмет көрсету деңгейін жоғарлатады және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жалпы мәдениетінің негізгі көрсеткіші болып саналады.

36. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жұмысшыларына санитарлық киім қажет

- A) киімді ластанудан сақтау үшін
- B) сыртқы көрінісі үшін
- C) тағамды зиянды микробтардан қорғау үшін
- D) әдемі болып жүру үшін
- E) киімді кірлетпеу үшін

37. Дайын кулинарлы өнім дегеніміз

- A) сатуға ұсынылатын өнім
- B) жартылай фабрикаттар
- C) сатуға ұсынылмайтын өнім
- D) сапасы нашар өнім
- E) бұзылған өнім

38. Қызметкерлердің денсаулығын сақтау, еңбек процесінің қолайсыз әсерінің алдын алу жөніндегі санитарлық-гигиеналық шаралар мен техникалық құралдар кешені

- A) кәсіпорындық санитария
- B) еңбек қорғау
- C) өртке қарсы қорғаныс
- D) қауіпсіздік техникасы
- E) еңбек гигиенасы

39. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында еңбек қорғау құрылымына жауап беретін тұлға

- A) өндірістік санитария қызметкері
- B) санэпидемстанция
- C) кәсіпорын басшысы
- D) еңбек қорғау инженері
- E) өрт қауіпсіздігі инженері

40. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының негізгі типтері

- A) ресторан, бар, кафе
- B) дайындау кәсіпорны
- C) кулинарлы фабрика
- D) тез өнім шығаратын зауыттар
- E) мектеп, фабрика, зауыт

2-БЛОК: Арнайы пән бойынша тест аяқталды.