Тестовые задания по разделу «Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии»

1. От чего зависит суточный расход энергии человека?

А) От массы тела, пола и возраста человека.

Б) От физической активности человека.

В) От массы тела, пола, возраста человека и коэффициента физической активности.

1. Энергетическая ценность или калорийность пищи это:

А) Количество тепла, выделяемого продуктом при сгорании.

Б) Количество скрытой энергии, заключенной в пище

1. Рациональное сбалансированное питание это:

А) Соответствие питания физиологическим потребностям организма с учетом условий труда, климатических особенностей местности, возраста, массы тела, пола и состояния здоровья человека.

Б) Равные количества в пище углеводов, жиров и белков.

В) Пища, обогащенная витаминами, минеральными веществами и другими биологически активными компонентами.

1. Назовите важнейшие точки контроля санитарного надзора на предприятиях общественного питания.

А) Территория предприятия и готовая продукция.

Б) Личная гигиена персонала и сырье.

В) Территория предприятия, технологические и складские помещения, поступающее сырье, технология производства, готовая продукция, здоровье и личная гигиена персонала.

1. С какой целью производится маркировка инвентаря?

А) Для предотвращения хищения.

Б) Для более легкого учета при инвентаризации.

В) 1) Для предотвращения микробного загрязнения продуктов.

2) Для раздельной обработки мяса, рыбы, овощей, хлеба, сельди.

1. Что такое машина?

А) Совокупность механизмов, выполняющих определенную работу.

Б) Совокупность механизмов, позволяющих людям передвигаться.

В) Совокупность механизмов, преобразующих один вид энергии в другой.

Г) Совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.

1. Как различают машины в зависимости от их назначения?

А) Транспортные и тягачи.

Б) Двигатели и рабочие машины.

В) Речные, наземные и воздушные.

1. Основные части и детали машины:

А) Станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, двигатель, передаточный механизм.

Б) Станина, двигатель, рабочие органы.

В) Рабочие органы, передаточные механизмы.

1. Материалы из которых изготавливают машины, должны быть:

А) Красивые по внешнему виду, хорошо очищаться от остатков пищи, не быть ядовитыми.

Б) Нейтральны к продуктам и моющим средствам, не подвергаются коррозии, не оказывать вредного воздействия на организм человека и на обрабатываемые продукты, хорошо очищаться от остатков пищи.

В) Не изменять цвет, вкус и запах продуктов, а остальное не важно.

1. Назовите источники тепла.

А) Топливо, электроэнергия, теплоносители.

Б) Газ, дрова, уголь.

В) Жидкое топливо, торф, природный газ.

1. Назовите основные теплоносители, применяемые в машинах для предприятий общественного питания.

А) Вода, газ, жидкое топливо.

Б) Водяной пар, вода, масло.

1. Что изучает товароведение?

А) Особенности технологии производства пищевых товаров.

Б) Сырье, из которого приготавливают продукты.

В) Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых продуктов, то есть сырье, из которого приготавливают продукты, особенности технологического производства, разработка наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковка и перевозка с наименьшими потерями.

1. Качество пищевых продукции это:

А) Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.

Б) Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее вкус и цвет.

В) Совокупность свойств продукции, обуславливающих длительность ее хранения.

1. Главными факторами, называющими изменения качества продуктов при хранении, являются :

А) Микроорганизмы, свет.

Б) Важность воздуха и газовый состав воздуха.

В) Температура, влажность, газовый состав воздуха, свет, микроорганизмы и товарное средство.

15.Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?

А) Никак не влияет.

Б) Улучшает качество и сохраняемость.

В) Чем больше воды в продукте, тем ниже его питательная ценность и меньше срок хранения.

16.Какие требования предъявляют к качеству колбасных изделий?

А) Изделия должны иметь соответствующую ему форму без повреждения оболочек, остальное не важно.

Б) Не иметь постороннего запаха и вредных для здоровья человека веществ.

В) Поверхность изделия соответствующей формы, без повреждения оболочек, сухая, чистая, фарш на разрезе равномерно перемешан, консистенция соответствующая виду изделия, цвет, вкус, запах- приятные, без посторонних примесей.

17.На какие категории делят яйца и от чего зависит их категория?

А) На 2 категории:

Диетические и столовые. К диетическим относят яйца, срок хранения которых не более 7 суток, остальные- к столовым.

Б) На 3 категории в зависимости от массы:

* отборная – масса 1 яйца 65г.
* Первая - масса 1 яйца 55г.
* Вторая - масса 1 яйца 45г.

18. Предприятия общественного питания - это:

А) Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления.

Б) Предприятие, предназначенное только для производства кулинарной продукции.

В) Предприятие, выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию.

19. Основные типы предприятий общественного питания:

А) Ресторан, бар, кафе, соловая, закусочная.

Б) Заготовочные предприятия.

В) Кулинарная фабрика, фабрика- кухня, фабрика быстрозамороженных блюд.

20. По характеру организации производства различают предприятия общественного питания:

А) С полным и неполным технологическим процессом.

Б) С непрерывным и периодическим циклом работы.

В) С автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства.

21. Готовая кулинарная продукция это:

А) продукция, предназначенная для реализации.

Б) Полуфабрикаты высокой степени готовности, из которых в дальнейшем получают блюдо или кулинарное изделие.

В) Различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания.

22. Ритмичное производство продукции и высокий уровень обслуживания на предприятиях общественного питания зависит от:

А) От технического состояния производственного состояния оборудования и от деловых качеств руководителей.

Б) Только от профессионализма поваров другого персонала.

В) Только от деловых качеств руководителей.

Г) Только от технического состояния производственных помещений и технологического оборудования.

23. За состояние организации охраны труда на предприятиях общественного питания отвечает:

А) Инженер по охране труда.

Б) Руководитель предприятия.

В) Санемпидемстанция.

Г) Инженеры по надзору за пожарной и электробезопасностью.

24. Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций:

 А) Мойка, очистка, сортировка, колибровка, нарезка.

 Б) Сортировка, очистка, мойка, колибровка, нарезка.

 В) Сортировка и колибровка, мойка, очистка, нарезка.

25. Как можно размораживать рыбу?

А) в воде;

Б) в воде комбинированным способом на воздухе;

В) в воде и на воздухе.

26. Какие жиры не используются для приготовления фритюра?

А) Говяжий, костный.

Б) Козий, бараний.

В) Масло растительное, костный жир.

27. К каким видам полуфабрикатов можно отнести следующие изделия: антрекот, лангет, эскалоп?

А) Порционным.

Б) Мелкокусковым.

В) Крупнокусковым.

28. Какова последовательность закладки продуктов при приготовлении щей из квашеной капусты с картофелем?

А) Бульон + пассированные овощи с квашеной капустой тушеную + пассированную муку +соль, специи + картофель.

Б) Бульон + картофель + квашеную капусту с пассированными овощами + пассированную муку +соль, специи.

В) Бульон + капуста, квашенная тушеная с пассированными овощами + картофель + пассированную муку + соль, специи.

29. Сколько существует способов варки каш?

А) Три.

Б) Два.

В) Восемь.

30. Какие компоненты входят в состав опары?

А) Жидкость, сахар, дрожжи, мука.

Б) Жидкость, дрожжи, яйца, мука.

В) Жидкость, маргарин, дрожжи, яйца, мука.

31. Какие компоненты можно отнести к химическим разрыхлителям?

А) Дрожжи, яйца, аммоний, гидрокарбонат натрия, сода.

Б) Дрожжи, сода, углекислый аммоний, гидрокарбонат натрия.

В) Углекислый аммоний, сода, гидрокарбонат натрия.

32. С какой целью составляют калькуляционные карточки?

А) С целью облегчения пересчетов норм закладка продуктов и выведение стоимости изделий.

Б) С целью выведения стоимости изделия.

В) Для правильной закладки продуктов.