

Ғәһн 2922 - Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena - 2

1. В зависимости от конечных продуктов выделяют следующие виды

спиртовое

молочнокислое

маслянокислое

пропионово – кислое

все вышеперечисленное

2. Маслянокислые бактерии широко распространены:

почве

в молоке

в хлебе

в зелени

в муке

3. Cl.pasterianum описан:

Пастером

Шапошником

Виноградским

Мечником

Кохом

4. На какой фазе прокисает молоко –

Бактерицидная фаза

Смешанная микро фаза

Фаза Молочная кислота

Фаза микроскопических дрожжевых грибов

Ни один.

5. Сколько процентов влажности имеет сухое молоко?

1-3%

4-7%

8-10%

11-15%

20-25%

6. Какой метод обеззараживания молока осуществляется в домашних условиях?

Пастеризация

Стерилизация

Ультра стерилизация

Кипячение

Нет правильного ответа

7. Применяют против вредителей растений

фенол

бацитрацин

энтеробактериум

смешанный раствор спиртов

органические кислоты

8. Антибиотики :

это вещества биологического происхождения

это любые вещества

это вещества всех живых организмов

это синтетические вещества

актиномицеты

9. Какие группы микроорганизмов существуют по отношению к температуре

мезофилы, термофилы и криофилы

мезофилы, термофилы, психрофилы и термотолерантные

мезофилы, термофилы, психрофилы, термотолерантные и экстратермофильные

мезофилы, термофилы и психрофилы

мезофилы, термофилы, криофилы и экстратермофильные

10. Какие методы существуют для культивирования микроорганизмов?

глубинный, твердофазный и поверхностный

периодический и непрерывный

аэробный и анаэробный, поверхностный и глубинный

поверхностный, глубинный, непрерывный и твердофазный

периодический поверхностный глубинный, твердофазный и непрерывный

11. Где применяются антибиотики?

в сельском хозяйстве

в медицине

в химическом производстве

в садоводстве

все выше указанные

12. Спиртовое брожение характерно для:

стрептококков

бацилл

грибов

сарцин

клубридий

13. Кто открыл инфекцию?

Мюллер

Ивановский

Пастер

Дженнер

Мечников

14. Возбудителям брюшного тифа являются:

Escherichia

Shigella

Salmonella

Brucella

Bacillus

15. Источником инфекции при брюшном тифе является:

больные животные и растения

комары

бактерионосители и больные люди

пищевые продукты

выше перечисленное

16. В каком биологическом субстрате чаще обнаруживаются возбудители брюшного тифа в первую неделю заболевания:

кровь

кал

моча

желчь

выше перечисленное

17. Человек заражается бруцеллезом от домашних животных

овцы

козы

коровы

свиньи

выше перечисленное

18.Заражение бруцеллой происходит при употреблении:

воды

овощей

зелени

сырого молока

выше перечисленное

19.В каких пищевых продуктах бруцеллы долго сохраняются?

в молоке

в сыре

в масле

в брынзе

выше перечисленное

20.Бруцеллы проникают в организм человека через:

кожу

слизистые оболочки полости рта

носа

глаза

выше перечисленное

21.Патогенность бруцелл обусловлено:

экзотоксином

ЭНДОТОКСИНОМ

ТОКСИЧНОСТЬЮ

образованием спор или образованием капсул

образованием капсул

22. Туберкулезная палочка проникает в организм:

через воду

через зелень

воздушно-капельным путем

воздушным путем

все вышеперечисленные

23. Микробактерии широко распространены в природе:

в почве

в воде

в организме теплокровных животных

в организме холоднокровных животных

все вышеперечисленное

24. От больного человека возбудитель *Mycobacterium tuberculosis*

выделяется

с мокротой

с мочой

испражнениями

гноем

все вышеперечисленное

25. Укажите кишечные инфекционные заболевания:

дизентерия

сальмонеллез

эшерихноз

холера

все вышеперчисленное

26. Фагоцитоз – это:

адгезии

хемотаксис

поглощение

заражение

переваривание

27. Основоположниками учения об иммунитете были:

Гамалея и Чистяков

Виноградский и Кмойвер

Ивановский и Омелянский

Мечников и Эрлих

Пастер и Кох

28. Что означает термин «инфекционный иммунитет»?

не восприимчивость к инфекционным агентам вообще

иммунитет развившийся в результате выздоровления после
инфекционной болезни

иммунитет приобретенный в результате введения АТ какого – либо
возбудителя

в организме

**все вышеперечисленное иммунитет к повторному заражению,
обусловленный наличием этого же возбудителя**

29. Приобретенный иммунитет:

возникает при искусственной иммунизации

передается трансплацентарно

создается пассивно

является индивидуальным

все вышеперечисленное

30. Основные свойства живых вакцин:

адсорбированы на трудно растворимых веществах

не способны размножаться в организме

отсутствие выраженной реактогенности

высокая иммуногенность

отторжение трансплантата

31. К какому виду инфекции относится холера:

госпитальная

зоонозная

аутоинфекция

особо опасная

хроническая

32.К бактериальным воздушно – капельным инфекциям относятся:

пневмония

дифтерия

коклюш

туберкулез легких

менингокковая инфекция

33.При бактериоскопической диагностике туберкулеза используют:

метод Бурри

метод Нейссера

метод «висячей капли»

метод Грама

метод Циль – Нильсена

34.Инфекция – это:

совокупность биологических реакций, которыми макроорганизм отвечает на внедрение возбудителя

симбиотические взаимоотношения микроорганизмов

совокупность физических реакций, которыми отвечает организм

совокупность химических реакций, которыми отвечает организм

все вышеперечисленное

35.Какие инфекции бывают?

бактериальные

вирусные

протозойные

микозы

все вышеперечисленное

36.Clostridium botulinum вызывает:

дизентерию

сибирскую язву

туберкулез

ботулизм

все вышеперечисленное

37.Mycobacterium tuberculosis вызывает:

бруцеллез

холеру

ботулизм

сальмонеллез

туберкулез

38.Источником инфекции при бруцеллезе является:

человек

животное

внешняя среда

вода

выше перечисленное

39. Характеристика возбудителя брюшного тифа:

перитрихи, палочки с закругленными, грамотрицательные

кокки, грамположительные, неподвижные

грамположительные, подвижные палочки

грамотрицательные, подвижные вибрионы

грамотрицательные, неподвижные коккобактерии

40. Brucella – это:

грамотрицательные кокковидные неспорообразующие бактерии

грамположительные кокковидные спорообразующие бактерии

грамотрицательные подвижные спорообразующие бактерии

грамположительные подвижные палочки

грамположительные перетрихи

41. Заражение человека сибирской язвой при контакте:

шерстью животных

шкурами животных

кожей животных

щетинной животных

все вышеперечисленные

42. Споры *C1.botulinum* хорошо переносят:

кипячение

высушивание

нагревание

бактерицидные вещества

все вышеперечисленное

43.Формы инфекции:

суперинфекция

реинфекция

микробоносительство

инфекционное заболевание

все вышеперечисленное

44.Shigella flexneri вызывает:

чуму

возвратный тиф

бруцеллез

дифтерию

дизентерию

45.Заражение дизентерией происходит через:

воду

пищу

молоко и молочные продукты

контактно – бытовые

все вышеперечисленное

46. Особенности возбудителя холеры:

перитрих

образует капсулу

спора расположена терминально

извитая форма

грамположительная окраска

47. В каком биологическом субстрате можно обнаружить возбудителя

холеры: кровь

моча

кал

слюна

все вышеперечисленное

48. Холерный вибрион образует:

споры

монотрихи

лофотрихи

монотрихи

перитрихи

49. Назовите пути передачи холеры:

воздушно – капельный

трансмиссивный

воздушно – пылевой

вертикальный

алиментарный

50. Назовите особенности инфекционных болезней:

обусловлены этиологическим фактором

контагиозность

протекает циклично

не передаются по наследству

все вышеперечисленное

51. Дайте характеристику вторичным иммунодефицитам:

появляются аутогеном

возникает как следствие инфекционных заболеваний

часто передаются по наследству

возникают на фоне изначально нормальной иммунной системы

все вышеперечисленное

52. Для установления дисбактериоза кишечника выявляют количество:

протеев

грибов кандиды

кишечных палочек

кокков

все вышеперечисленное

53. Дизентерия – это:

инфекционное заболевание

зоонозная бактериальная инфекционная болезнь

острое кишечное заболевание

острое инфекционное заболевание

своеобразное заболевание

54. Возбудителем сибирской язвы являются бактерии вида:

Bacillus anthracis

Mycobacterium tuberculosis

Clostridium botulinum

Listeria monocytogenes

все вышеперечисленное

55. Выделяют следующие периоды инфекционных болезней:

инкубационный

продромальный

разгар болезни

исход

все вышеперечисленное

56. Источником инфекции является:

вода

воздух

грязные руки

больное животное

игрушки

57.К бактериям относятся возбудители:

гриппа

сальмонеллеза

кори

малярии

бешенства

58.Антибиотики продуцируют:

грибы

устрицы

клещи

москиты

комары

59.К химиотерапевтическим средствам относят:

антибиотики

вакцины

сыворотки

туберкулин

иммуноглобулин

60.Для диагностики кишечных инфекций лабораторным материалом служит:

моча

СПИННО-МОЗГОВАЯ ЖИДКОСТЬ

мокрота

кал

СМЫВ С КОЖИ

61. Пища служит фактором передачи:

инфекции наружных покровов

кровяных инфекций

кишечных инфекций

инфекций дыхательных путей

ОРЗ

62. Назовите представителя нормальной микрофлоры кишечника человека:

бифидобактерии

микоплазмы

хламидии

сальмонеллы

спирохеты

63. Приведите микроорганизм, находящийся на коже человека:

дифтероиды

вирусы

клостридий

микоплазмы

клебсиеллы

64. Назовите один из периодов инфекционных заболеваний:

скрытый период

инкубационный

бактерионосительство

период болезни

период выздоровления

65. Источником внутрибольничной инфекции может служить

больные, находящиеся в отделении

персонал

окружающая среда

инструментарий

все перечисленное

66. Внутрибольничная инфекция чаще возникает

в инфекционных больницах

в соматических больницах

в стоматологических поликлиниках

в амбулаторных поликлиниках

в станции скорой помощи

67. Основные возбудители пищевых токсикоинфекций:

staphylococcus aureus

ptoteus vulgaris

bacillus cereus

clostridium perfringens

выше перечисленное

68.Морфологические свойства *Bac. Cereus*:

грамположительная палочка, подвижная, спорообразующая

грамотрицательная палочка, подвижная, неспорообразующая

грамположительная палочка, неподвижная, неспорообразующая

грамотрицательные кокки, спорообразующие

выше перечисленное

69.Микроорганизмы *Bac. Cereus* широко распространены в окружающей среде:

в почве

на поверхности оборудования предприятия по изготовлению продуктов питания

на кожном покрове животных

на одежде и руках

выше перечисленное

70.Основные возбудители пищевых токсикоинфекций:

staphylococcus aureus

ptoteus vulgaris

bacillus cereus

clostridium perfringens

выше перечисленное

71. Укажите морфологические свойства сальмонелл:

грамотрицательные, неподвижные, споронеобразующие коккобактерии

грамотрицательные, подвижные, споронеобразующие палочки

грамположительные, подвижные, спорообразующие палочки

грамположительные, споронеобразующие бактерии, неправильной формы

грамположительные, споронеобразующие кокки

72. Материалом для бактериологического исследования при сальмонеллезе служат:

пищевые продукты

спинномозговая жидкость

мокрота

почва

выше перечисленное

73. *Cl. botulinum* долго сохраняется в природе и в пищевых продуктах так как образует:

капсулу

споры

цисту

капсид

выше перечисленное

74. Пищевые токсикоинфекции передаются через:

рыбные консервы

молочные продукты

кондитерские изделия

овощные блюда

все вышеперечисленное

75. Особенно быстро *Bacillus cereus* размножается в измельченных продуктах:

фарше

котлетах

колбасе

кремах

все вышеперечисленные

76. Ботулинический токсин по механизму действия на клетку – мишень является:

гемолизином

ингибитором синтеза белка

блокатором передачи нервного импульса

активатором аденилатциклазной системы

эксфолиативным токсином

77. Укажите, какие отделы нервной системы поражаются при ботулизме:

кора головного мозга

периферические нервы

ганглии

двигательные ядра продолговатого мозга

спинной мозг

78. Какой препарат является решающим в лечении ботулизма:

антитоксическая сыворотка

пенициллин

анатоксин

реополиглюкин

антимикробная сыворотка

79. Назовите микроорганизмы вырабатывающие нейротоксин:

Vibrio cholerae

Clostridium tetani

Corynebacterium diphtheriae

Staphylococcus aureus

Mycobacterium tuberculosis

80. Что является возбудителем пищевых токсикоинфекций?

Clostridium

Proteus

Escherichia

Salmonella

все вышеперечисленное

81. Через почву передаются инфекции:

ОРЗ

корь

бешенство

ботулизм

гепатит А

82. К антропонозным инфекциям относят:

сибирскую язву

сап

ящур

корь

бешенство

83. Через воздух передается:

столбняк

бешенство

корь

эшерихиоз

энцефалит

84. Через почву передается:

ОРЗ

гепатит В

гепатит С

брюшной тиф

столбняк

85. Через пищу передается:

малярия

корь

грипп

сальмонеллез

паротит

86. Прямым контактом передается:

скарлатина

дифтерия

сальмонеллез

сифилис

малярия

87. Хламидии -

простейшие, возбудители инфекционных болезней

относятся к вирусам

прокариоты, внутриклеточные паразиты

актиномицеты

микроскопические грибы

88. Укажите микроорганизм который обнаруживается в зубном налете:

различные кокки

дифтероиды

бактеоиды

микобактерий

фузобактерий

89. Назовите отличительное свойство инфекционных болезней:

специфическими реакциями организма на возбудитель

обязательно должен быть бактерионоситель

острое течение болезни

переходит в хроническую форму

наличие продромального периода

90. Назовите звено необходимое для возникновения инфекционного процесса:

патогенный микроорганизм

бактерионоситель

ослабленный иммунитет

резистентность организма

витаминация

91. От какого фактора зависит возникновение инфекционного заболевания:

реактивности человеческого организма

предрасположенности к инфекционным заболеваниям

от вида микроба

наследственности

климатических условий

92. Назовите состояние когда возбудитель находится в крови:

бактериемия

сепсиссептикопиемия

токсинемия

бактериоз

дерматомикоз

93. Что такое хламидии?

простейшие, возбудители инфекционных болезней

относятся к вирусам

прокариоты, внутриклеточные паразиты

актиномицеты

микроскопические грибы

94. Что является возбудителем туберкулеза:

Группа Coli-aerogenes

Escherichia coli

Mycobacterium tuberculosis

Brucella

Pasteurella

95. Как располагаются споры сибирской язвы ?

центрально

эксцентально

полярно

эксполярно

терминально

96. Как питаются патогенные микроорганизмы?

автотрофно

микросотрофы

питаются паразитическим путем

фитотрофы

гетеротрофы

97. Что такое иммунитет?

защитная способность организма

возбуждение заболевания

заболевание организма

здоровье организма

предупреждение заболевания

98. Что такое инфекция?

отравление

заражение какой-либо болезнью

не заразиться

потеря здоровья

защита от болезни

99. Как называется распространение болезни в определенном материке?

спорадическое

эпидемия

эндемия

пандемия

экзотическое

100. Какие болезни вызывают грамположительные бактерии?

Escherichia coli

Leptospira

Salmonella

Streptococcus

Spirochet

101. К грамотрицательным бактериям относятся:

стафилококки

стрептококки

Bac.subtilis

Neisseria gonorrhoeae

сарцины

102. Кто является основоположником теории об иммунитете?

Ибн-Сина

Ивановский

Мечников

Флеминг

Гамалей

103. Какие болезни вызывают грамотрицательные бактерии?

кандидоз

актиномикоз

кровавая диарея

туберкулез

лейшмания

104. Возбудители кишечной инфекции:

стафилококки

сарцины

лептоспиры

шигеллы

трепаносомы

105. Возбудитель пищевой токсикоинфекции:

азотобактерии

кlostридии

картофельные палочки

сенные палочки

сальмонеллы

106. Возбудитель бруцеллеза:

Bac. anthracis

Esch.coli

Mycob.leprae

Brusella melitensis

Trepanema pallidum

107. Возбудитель ботулизма:

холерные вибрионы

Neisseria meningitis

Clostridium botulinum

Streptococcus pneumoniae

Act.hominis

108. Возбудитель холеры:

бациллы

протеи

стрептококки

схожие с запятой

спириллы

109. Возбудитель дифтерии:

St.aureus

Mycobact.leprae

Corynebacterium diphtheria

Pseudomonas pyocyanea

Clostridium perfringens

110. Возбудитель столбняка:

Clostridium tetan

Bac. subtilis

Bac. mesentericus

Iersinia pestis

Cloctridium pasteurianum

111. Возбудитель сибирской язвы:

Bac. mesentericus

Bac.cereus

Bac.anthraxis

Bac.idosus

Proteus vulgaris

112. Возбудитель сифилиса:

Spirillum aquatilis

Treponema pallidum

Bac. megatherium

Vibrio cholerae

Enteroameba disentericus

113. Укажите на болезнетворный актиномицет в организме человека:

Act.bovis

Act.albus

Act.hominis

Act.rubrum

Act.cyaneus

114. Укажите на спорообразующие бактерии, которые вызывают заболевание в организме человека:

Bac.subtilis

Bac.idosus

Bac.anthracis

Bac.sereus

Bac.mesenterium

115. Туберкулезные палочки, вызывающие болезнь в организме человека:

Mycob.mucosum

Mycob.leprae

Mycob.tuberculosis

Mycob.album

Mycob.pseudotuberculosis

116. Микоплазмы, вызывающие болезнь в организма человека:

Micrococcus aureus

Mycoplasma arthritidis

Mycobacterium albus

Mycobacterium murosium

Mycobacterium tuberculosis

117. Возбудитель пищевой токсикоинфекции:

Salmonella

Shigella

Escherichia

Iersinia

Mycoplasma

118. Для профилактики внутрибольничных инфекций необходимо все перечисленное, кроме

проведения вакцинации больных

соблюдения нормы санитарно-показательных микроорганизмов для соответствующих лечебных учреждений

проведения контроля стерильности лекарственных средств

стерилизация хирургического инструментария, шовного материала и др.

повышения качества медицинского обслуживания больных

119. Показанием для проведения антибактериальной терапии у госпитализированного больного является

повышенная температура

нагноение раны

выделение из патологического материала микроорганизмов в большом количестве

тошнота

все вышеперечисленные

120. Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?

уксусную кислоту

бензойную кислоту

хлорную известь

пищевую соду

серную кислоту

121. Вещества, выделяемые растения, губительно действующие на развитие микробов

фитонциды

антибиотики

ферменты

катализаторы

кислота

122. Укажите неправильный вариант ответов:

Маслянокислое брожение- это сложный биохимический процесс превращения сахара маслянокислыми бактериями в анаэробных условиях с образованием масляной кислоты, диоксида углерода и водорода

Пропионово-кислое брожение - это превращение сахара или молочной кислоты и ее солей в пропионовую и уксусную кислоты с выделением CO_2 и H_2O в анаэробных условиях.

Маслянокислое брожение — это сложный биохимический процесс превращения сахара маслянокислыми бактериями в анаэробных условиях с образованием масляной кислоты, диоксида углерода и водорода

Молочнокислое брожение —это сложный биохимический процесс превращения сахара в молочную кислоту, в аэробных условиях

Все ответы правильны

123. Как называется распад белков сопровождающийся выделением аммиака?

гниением

азотификсацией

декарбоксилированием

денитрификацией

денитрификацией, гниением

124. Гниение - это

процесс разложения белковых веществ микроорганизмами

биохимический процесс превращения сахара микроорганизмами

связывание молекулярного азота атмосферы и перевод его в азотистые соединения

восстановления нитратов до нитритов и далее до газообразных оксидов и молекулярного азота

связывание молекулярного азота атмосферы и перевод его в азотистые соединения, восстановления нитратов до нитритов и далее до газообразных оксидов и молекулярного азота

125. Гигиена –это

наука, изучающая жизнь и свойства микробов

наука, изучающая многообразие живых организмов

наука о создании оптимальных условий жизни для человека

наука, изучающая круговорот веществ в природе

наука, изучающая жизнь растений

126. Автором учебника «Основы гигиены» является

Доброславин А.П.

Доброславин А.П.

Хлопин Г.В.

Луи Пастер

ни один из них

127. Укажите неправильный вариант ответов

. Патогенность - это способность патогенных микроорганизмов вызывать заболевания

Токсинообразование — способность патогенных микроорганизмов вырабатывать токсины двух типов: эндотоксины и экзотоксиныГ

Вирулентность— это степень патогенности

Все эндотоксины являются только белками

экзотоксины представляют собой белки

128. Укажите неправильный вариант ответов

экзотоксины синтезируют как грамположительные, так и грамотрицательные бактерии

эндотоксины синтезируют как грамположительные, так и грамотрицательные бактерии

эндотоксины синтезируют как грамположительные, так и грамотрицательные бактерии

эндотоксины, образующие только грамотрицательные бактерии, представлены липополисахаридами и связанными с ними белками

экзотоксины являются антигенами

129. Укажите неправильный вариант ответов:

Инфекция- заражение организма болезнетворными микробами

Существуют три основных источника инфекции: человек, животные и объекты внешней среды

Пища, инфицированная патогенными микроорганизмами, служит причиной возникновения инфекционных заболеваний

Для возникновения инфекционного заболевания достаточно содержания в пище небольшого числа мертвых клеток патогена

инфекция – это взаимодействие между макро- и микроорганизмом

130. Укажите неправильный вариант ответов:

Инкубационный период — это период от момента заражения до появления первых признаков заболевания

Продромальный период — период предвестников неспецифических общих проявлений: слабости, разбитости, головной боли, общего недомогания, повышенной температуры

В период расцвета болезни происходит нарастание симптомов: лихорадка, интоксикация, воспаление, появление сыпи

Период выздоровления — наступление бактериологического выздоровления, которое происходит обычно раньше клинического

Заключительный период – угасание болезни

131. Укажите неправильный вариант ответов:

Иммунитет — это целостная система биологических механизмов самозащиты организма, с помощью которых он распознает и уничтожает все чужеродное, если оно проникает в организм или возникает в нем

Иммунитет бывает врожденный и приобретенный

В зависимости от механизма образования врожденный иммунитет подразделяется на искусственный и естественный

Приобретенный иммунитет формируется в процессе индивидуальной жизни человека в результате взаимодействия с соответствующими возбудителями инфекции

Врожденный иммунитет – это невосприимчивость к инфекции

132. возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей

пищевые инфекции

пищевые отравления

зоонозы

микотоксикозы

иммунитет

133. Возбудителем холеры являются бактерии рода

Vibrio

Shigella

Salmonella

Escherichia

Brucella

134. Возбудителем дизентерии являются бактерии рода

Vibrio

Shigella

Escherichia

Salmonella

Mycobacterium

135. Возбудителем брюшного тифа являются

Vibrio

Shigella

Salmonella

Escherichia

Clostridium

136. Возбудителем эшерихиозы являются

Vibrio

Shigella

Salmonella

Escherichia

Clostridium

137. Возбудителем бруцеллеза являются

Brucella

Bacillus

Mycobacterium

Yersinia

Proteus

138. Возбудителем сибирской язвы являются

Brucella

Bacillus

Mycobacterium

Yersinia

Proteus

139. Возбудителем туберкулеза являются бактерии вида

Brucella

Bacillus

Mycobacterium

Mycobacterium

Salmonella

140. Возбудителем иерсиниоза являются бактерии вида

Brucella

Bacillus

Mycobacterium

Yersinia

Clostridium

141. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы

пищевые инфекции

пищевые отравления

зоонозы

микотоксикозы

иммунитет

142. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса

стафилококковое отравление

ботулизм

фузариотоксикозы

афлотоксикозы

туберкулез

143. Чем вызван ботулизм баночных консервов?

из-за малого содержания сахара

из-за малого содержания консервантов

из-за недостаточности стерилизации

из-за малого содержания соли

из-за малого содержания адсорбентов

144. Укажите неправильный вариант ответов:

пищевые отравления делятся на токсикозы и токсинфекции

токсикозы вызываются экзотоксинами

токсинфекции вызываются экзотоксинами

Токсикозы могут быть бактериальной и грибковой природы

микотоксикоз – это отравления, причиной которых служат грибы

145. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

грибы

фрукты

мясо и мясопродукты

молоко и молочные продукты

все вышеперечисленное

146. Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов

пищевые инфекции

пищевые отравления

зоонозы

микотоксикозы

все вышеперечисленное

147. Какой микроорганизм вызывает алиментарно-токсическую алейкию?

Fusarium sporotrichiella

Fusarium graminearum

Clostridium botulinum

Brucella melitensis

Bacillus cereus

148. Укажите правильную версию токсикозов грибковой природы

бруселлез, туберкулез

алиментарно-токсическая алейкия, пьяный хлеб

брюшной тиф, сибирская язва

эшерихиоз, дизентерия

ботулизм

149. Укажите правильный вариант токсикоинфекции

бруселлез, туберкулез

эшерихиоз, дизентерия

брюшной тиф, сибирская язва

сальмонеллез, эшерихиоз

ботулизм, стафилококковая интоксикация

150. Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

отравление грибами

отравление ядрами косточковых плодов

отравление сырой фасолью

отравление цинком

отравление хлебом

151. В состав чего входит соланин?

картофеля

сырой фасоли

плодов и семян

сырых буковых орехов

лука

152. Токсическое вещество, который содержится в сырой фасоли:

соланин

фагин

фазин

амигдалин

все вышеперечисленное

153. Отравления, вызванные сырыми буковыми орехами:

соланин

фагин

фазин

амигдалин

все вышеперечисленное

154. Гигиена в переводе с греческого означает:

целебный

здоровье

освобождение

страдат

труд

155. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки предприятий общественного питания?

ПОП должно находиться в центре населенного пункта

ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от

место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву

место под застройку ПОП должно располагаться в лесопарковой зоне

место под застройку ПОП должно располагаться у дороги

156. Основное требование к планировке помещений предприятий общественного питания

последовательность и поточность

перекрещивание потоков сырья

перекрещивание готовой продукции

перекрещивание полуфабрикатов

перекрашивание сырой продукции

157. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

30-40°C

50-60°C

70-80°C

90-100°C

60-70°C

158. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП

30-36°C

25-29°C

20-24°C

18-20°C

27-35°C

159. Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале должно составлять

75-100 лк

50-75 лк

25-50 лк

не менее 10 лк

40-60 лк

160. Уровень производственного шума в помещениях ПОП не должен превышать

60 ДБ

70 ДБ

80 ДБ

90 ДБ

50 ДБ

161. Чему способствует вентиляция помещений?

понижает температуру

повышает температуру

улучшает микроклимат

уменьшает влажность

все вышеперечисленное

162. На каком расстоянии от ПОП необходимо располагать бетонированную выгребную яму?

рядом с ПОП

не менее 10 м

не менее 20 м

не менее 30 м

не менее 15 м

163. Для хранения скоропортящихся продуктов на ПОП предусматривается

домашние холодильники

охлаждаемые камеры

подвалы

сухой лед

сушильные шкафы

164. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и

чтобы пища была вкуснее

чтобы готовые блюда эстетично выглядели

чтобы продукты дольше хранились

чтобы пища была красочнее

165. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха , ультрафиолетового облучения относится к

химическим методам дезинфекции

физическим методам дезинфекции

биологическим методам дезинфекции

физиологическим методам дезинфекции

биохимическим методом дезинфекции

166. Использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция относится к

химическим методам дезинфекции

физическим методам дезинфекции

биологическим методам дезинфекции

физиологическим методам дезинфекции

все вышеперечисленное

167. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией

0,15%

0,2%

0,5%

5%

6%

168. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией

0,5%

0,2%

0,5%

5%

7%

169. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

механическое оборудование

тепловое оборудование

холодильное оборудование

немеханическое оборудование

нетепловое оборудование

170. К какому виду оборудования относятся моечные ванны?

механическое оборудование

тепловое оборудование

холодильное оборудование

немеханическое оборудование

обогревательное оборудование

171. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

фарфоровую

стеклянную

из нержавеющей стали

цинковую

эмалированную

172. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное

струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное

струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное

мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное

струйная очистка – вторичное ополаскивание

173. Работающие на пищевых предприятиях сколько комплектов санитарной одежды должны иметь?

не менее трех

не менее два

один комплект

5 комплектов

7 комплектов

174. К какой группе токсичных (ядовитых) веществ относятся оксид углерода и сероводород?

раздражающие вещества

удушающие вещества

соматические яды

токсическая пыль

все вышеперечисленное

175. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

иметь короткую стрижку

иметь маникюр

работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

все перечисленные

иметь макияж

176. Работающие в пищевых предприятиях сколько раз в году должны пройти флюорографию или рентгеноскопию грудной клетки

один раз

три раза

два раза

каждый квартал

5 раз

177. Овощные полуфабрикаты перевозят:

в алюминиевых контейнерах

в полиэтиленовых мешках

в металлических флягах

в ящиках или бочонках

все вышеперечисленное

178. Мясо, рыбу, субпродукты перевозят-

в ящиках

в полиэтиленовых мешках

в ящиках или бочонках

в алюминиевых контейнерах

все вышеперечисленное

179. Мезосапробная зона воды, это-

наиболее сильно загрязненная вода, бедная кислородом, богатая органическими веществами. В 1 мл воды содержится 1 млн клеток микробов и более. Преобладают клетки кишечной палочки и анаэробные бактерии

умеренно загрязненная вода, в которой активно идет процесс минерализации органических веществ. В 1 мл воды содержится сотни тысяч клеток бактерий, кишечных палочек значительно меньше

зона чистой воды, содержащей в 1 мл десятки или сотни клеток, не более. В 1 л этой воды кишечная палочка отсутствует или выделяется несколько ее клеток

сильно загрязненная вода содержащей в 1 мл десятки или сотни клеток, не более. В 1 л этой воды кишечная палочка отсутствует

все вышеперечисленное

180. Что служит главным источником микрофлоры молока при машинном доении?

грязные доильные аппараты

молокопроводы

кожные покровы коровы

все перечисленные

ничего не соответствует

181. Какими должны быть руки доярки? I .с маникюром II. с коротко остриженными ногтями, без гнойных повреждений III. без гнойных повреждений IV. обильно смазанные кремом

I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, IV

182. Каким образом в молоко попадают микробы? I. от больных животных II. от мух III. от кормов IV. от воды

I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, III

183. Бактерицидная фаза молока – это

период времени, в течении которого молоко находится в вымени

период времени, в течении которого выдаивается молоко

период времени до стерилизации

период времени, в течении которого сохраняются антимикробные

период времени в течение которого в молоке сохраняется микроб

184. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу? I. увеличение надоев II. повышение температуры III. понижением температуры хранения молока IV. понижение первоначального обсеменения молока микробами

I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, III

185. Молоко сквашивается при

бактерицидной фазе

фазе смешанной микрофлоры

фазе молочнокислых бактерий

фазе плесневых грибов и дрожжей

фазе дрожжей

186. Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C

пастеризация

стерилизация

ультрастерилизация

кипячение

парообразование

187. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?

пастеризация

стерилизация

ультрастерилизация

кипячение

держат в холодильнике

188. Сухое молоко имеет влажность

от 1 до 3%

от 4 до 7%

от 8 до 10%

от 11 до 15%

от 15 до 20%

189. При промышленной переработки молока в молочнокислых продуктах протекает процесс

окисления

свертывания

брожения

закисания

прокисание

190. Где заражается мясо здорового скота? I. при жизни животного II. при транспортировке III. при убое IV. при кормлении

I, II

I, V

II, III

I, IV

III, IV

191. Какие признаки говорят о порче свежего мяса?

изменение цвета, запаха

появление слизи

появление липкой поверхности

все перечисленные

ничего не соответствует

192. Чему способствует увеличение поверхности мяса?

увеличению массы мяса

увеличению сроков хранения

увеличению обсеменения

увеличению питательности

увеличение туши

193. Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?

птицы летают и высидивают птенцов

имеют перьевой покров и клюв

птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много

птенцы выводятся из яичной скорлупы

имеют

194. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде? I. так вкуснее II. так уменьшается срок приготовления блюд III. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы IV. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

I, II

I, IV

III, IV

II, III

II, IV

195. Чтобы достичь гибели микробов, при изготовлении колбасных изделий не нужно использовать

тепловой обработки

низших сортов мяса

сырья с меньшей влажностью

использовать соли и веществ для копчения

курицу

196. К какой степени свежести относится следующее мясо: «В мясе наблюдаются следы распада мышечных волокон, исчерченность их сглажена. В мазке насчитывается не более 30 различных кокков и палочек»

свежее мясо

сомнительной свежести

несвежее мясо

испорченное мясо

грязное мясо

197. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»? К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает

закисание

плесневение

гниение

брожение

198. Оптимальная температура хранения замороженного мяса

-10...-12°C

-12...-15°C

-15...-17°C

-17...-20°C

-13-16°C

199. Обсеменение яиц микроорганизмами происходит

эндогенным путем

эндогенным путем

эндогенным и экзогенным путями

не одним из них не происходит

закисанием

200. Обработка мытых яиц маслом позволяет сохранять их стерильными при комнатной температуре

в течение 5 мес.

в течение 1 мес

в течение года

10 дней

в течение недели

201. Что происходит при хранении яиц в сыром, плохо проветриваемом помещении?

происходит постепенная инактивация лизоцима белка

изменяются и физико-химические свойства содержимого яйца

Скорлупа теряет матовый цвет, приобретает блеск, поры становятся более проницаемыми, что позволяет микроорганизмам проникать внутрь яйца

все перечисленные

скорлупа приобретает блеск

202. Какое из следующих не относится к порокам пищевых яиц?

малое пятно

тумак бактериальный

тумак бактериальный

красная плесень

все вышеперечисленное

203. Грибы которые способны поражать разные виды плодов и овощей называются

монофагами

олигофагами

полифагами

экоморфами

все вышеперечисленное

204. Укажите не правильный вариант

Полифагами называются грибы которые способны поражать разные виды плодов и овощей

Монофагами называются грибы которые поражают определенные виды плодов и овощей

Процесс старения плодов и овощей ускоряется при повреждении

все варианты неправильные

Порчи плодов вызывают только грибы

205. Какое из ниже указанных не является болезнью картофеля

фитофтороз

фузариоз

фузариоз

фомоз

шейковая гниль

206. Возбудитель серой гнили капусты являются

грибы *Botrytis cinerea*

грибы *Sclerotinia sclerotiorum*

бактерии из рода *Erwinia*

грибы *Phoma tuberosa*

все вышеперечисленное

207. Какое из ниже указанных не является болезнью лука?

фитофтороз

фузариоз

. шейковая гниль

фомоз

208. Какое из ниже указанных не является болезнью томата

фитофтороз

альтернариоз

мокрая гниль

. шейковая гниль

плесень

209. Болезни яблок и груш

черный рак, плодовая гниль, серая мягкая гниль,

фитофтороз, альтернариоз, шейковая гниль

мокрая гниль, фомоз, сухая гниль

бурая гниль, розовая гниль, белая гниль

все вышеперечисленное

210. Хранения рыбного фарша в охлажденным виде (-2+2°C)
разрешается

всего 48 ч

всего 24 ч

всего 72 ч

всего 12 ч

всего 42ч

211. Замороженный рыбной фарш сохраняется при -18°C

от 3 до 6 мес

от 3 до 6 мес

от 6 до 9 мес.

от 9 до 12 мес

от 6 до 8 мес

212. Срок хранения картофельных и овощных котлет прошедших тепловую обработку, при температуре от 2 до 6 °С составляет:

24 ч

12 ч.

18 ч.

48 ч

36 ч

213. Какой из микотоксинов оказывает канцерогенное действие, вызывая саркому

отравление «пьяным» хлебом

алиментарно-токсическая алейкия

афлатоксикоз

эрготизм

214. При какой болезни мякиш хлеба темнеет, становится липким и тягучим, приобретая запах валерианы:

пигментация хлеба

картофельная болезнь хлеба

плесневение

меловая болезнь меловая болезнь

215. Почвенные бактерии из рода *Bacillus* вызывают-

хвостовую гниль свеклы

сухую гниль картофеля

серую гниль маркови

пуговичную гниль картофеля

фитофтороз

216. Какой микроорганизм вызывает алиментарно-токсическую алейкию?

Fusarium sporotrichiella

Fusarium graminearum

Clostridium botulinum

Brucella melitensis

Bacillus cereus

217. Укажите правильную версию токсикозов грибковой природы

бруселлез, туберкулез

алиментарно-токсическая алейкия, пьяный хлеб

брюшной тиф, сибирская язва

эшерихиоз, дизентерия

ботулизм

218. Укажите правильный вариант токсикоинфекции

бруселлез, туберкулез

эшерихиоз, дизентерия

брюшной тиф, сибирская язва

сальмонеллез, эшерихиоз

ботулизм, стафилококковая интоксикация

219. Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

отравление грибами

отравление ядрами косточковых плодов

отравление сырой фасолью

отравление цинком

отравление хлебом

220. В состав чего входит соланин?

картофеля

сырой фасоли

плодов и семян

сырых буковых орехов

лука

221. Токсическое вещество, который содержится в сырой фасоли:

соланин

фагин

фазин

амигдалин

все вышеперечисленное

222. Отравления, вызванные сырыми буковыми орехами:

соланин

фагин

фазин

амигдалин

все вышеперечисленное

223. Гигиена в переводе с греческого означает:

целебный

здоровье

освобождение

страдат

труд

224. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки предприятий общественного питания?

ПОП должно находиться в центре населенного пункта

ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от

место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву

место под застройку ПОП должно располагаться в лесопарковой зоне

место под застройку ПОП должно располагаться у дороги

225. Основное требование к планировке помещений предприятий общественного питания

последовательность и поточность

перекрещивание потоков сырья

перекрещивание готовой продукции

перекрещивание полуфабрикатов

перекрашивание сырой продукции

226. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

30-40°C

50-60°C

70-80°C

90-100°C

60-70°C

227. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП

30-36°C

25-29°C

20-24°C

18-20°C

27-35°C

228. Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале должно составлять

75-100 лк

50-75 лк

25-50 лк

не менее 10 лк

40-60 лк

229. Уровень производственного шума в помещениях ПОП не должен превышать

60 ДБ

70 ДБ

80 ДБ

90 ДБ

50 ДБ

230. Чему способствует вентиляция помещений?

понижает температуру

повышает температуру

улучшает микроклимат

уменьшает влажность

все вышеперечисленное

231. На каком расстоянии от ПОП необходимо располагать бетонированную выгребную яму?

рядом с ПОП

не менее 10 м

не менее 20 м

не менее 30 м

не менее 15 м

232. Для хранения скоропортящихся продуктов на ПОП предусматривается

домашние холодильники

охлаждаемые камеры

подвалы

сухой лед

сушильные шкафы

233. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и

чтобы пища была вкуснее

чтобы готовые блюда эстетично выглядели

чтобы продукты дольше хранились

чтобы пища была красочнее

234. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха , ультрафиолетового облучения относится к

химическим методам дезинфекции

физическим методам дезинфекции

биологическим методам дезинфекции

физиологическим методам дезинфекции

биохимическим методом дезинфекции

235. Использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция относится к

химическим методам дезинфекции

физическим методам дезинфекции

биологическим методам дезинфекции

физиологическим методам дезинфекции

все вышеперечисленное

236. Для обработки оборудования применяют хлорную известь
концентрацией 0,15%

0,2%

0,5%

5%

6%

237. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную
известь концентрацией

0,5%

0,2%

0,5%

5%

7%

238. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

механическое оборудование

тепловое оборудование

холодильное оборудование

немеханическое оборудование

нетепловое оборудование

239. К какому виду оборудования относятся моечные ванны?

механическое оборудование

тепловое оборудование

холодильное оборудование

немеханическое оборудование

обогревательное оборудование

240. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

фарфоровую

стеклянную

из нержавеющей стали

цинковую

эмалированную

241. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами –
вторичное

струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами –
вторичное

струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное

мытьё моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное

струйная очистка – вторичное ополаскивание

242. Работаящие на пищевых предприятиях сколько комплектов санитарной одежды должны иметь?

не менее трех

не менее два

один комплект

5 комплектов

7 комплектов

243. К какой группе токсичных (ядовитых) веществ относятся оксид углерода и сероводород?

раздражающие вещества

удушающие вещества

соматические яды

токсическая пыль

все вышеперечисленное

244. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены иметь короткую стрижку

иметь маникюр

работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

все перечисленные

иметь макияж

245. Работаящие в пищевых предприятиях сколько раз в году должны пройти флюорографию или рентгеноскопию грудной клетки

один раз

три раза

два раза

каждый квартал

5 раз

246. Овощные полуфабрикаты перевозят:

в алюминиевых контейнерах

в полиэтиленовых мешках

в металлических флягах

в ящиках или бочонках

все вышеперечисленное

247. Мясо, рыбу, субпродукты перевозят-

в ящиках

в полиэтиленовых мешках

в ящиках или бочонках
в алюминиевых контейнерах
все вышеперечисленное

248. Мезосапробная зона воды, это-

наиболее сильно загрязненная вода, бедная кислородом, богатая органическими веществами. В 1 мл воды содержится 1 млн клеток микробов и более. Преобладают клетки кишечной палочки и анаэробные бактерии

умеренно загрязненная вода, в которой активно идет процесс минерализации органических веществ. В 1 мл воды содержится сотни тысяч клеток бактерий, кишечных палочек значительно меньше

зона чистой воды, содержащей в 1 мл десятки или сотни клеток, не более. В 1 л этой воды кишечная палочка отсутствует или выделяется несколько ее клеток

сильно загрязненная вода содержащей в 1 мл десятки или сотни клеток, не более. В 1 л этой воды кишечная палочка отсутствует

все вышеперечисленное

249. Что служит главным источником микрофлоры молока при машинном доении?

грязные доильные аппараты

молокопроводы

кожные покровы коровы

все перечисленные

ничего не соответствует

250. Какими должны быть руки доярки? I. с маникюром II. с коротко остриженными ногтями, без гнойных повреждений III. без гнойных повреждений IV. обильно смазанные кремом

I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, IV

251. Каким образом в молоко попадают микробы? I. от больных животных II. от мух III. от кормов IV. от воды

I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, III

252. Бактерицидная фаза молока – это

период времени, в течении которого молоко находится в вымени

период времени, в течении которого выдаивается молоко

период времени до стерилизации

период времени, в течении которого сохраняются антимикробные

период времени в течение которого в молоке сохраняется микроб

253. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу? I. увеличение надоев II. повышение температуры III. понижением температуры хранения молока IV. понижение первоначального обсеменения молока микробами I, II

II, III

III, IV

II, IV

I, III

254. Молоко сквашивается при бактерицидной фазе

фазе смешанной микрофлоры

фазе молочнокислых бактерий

фазе плесневых грибов и дрожжей

фазе дрожжей

255. Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C

пастеризация

стерилизация

ультрастерилизация

кипячение

парообразование

256. Какими симптомами характеризуется кровообразующее заболевание хлеба?

Мягкая часть хлеба бывает липкий и дает запах валерьянки

На хлебе образуются красные пятна

Хлеб начинает покрываться плесенью

На корке и мягкой части хлеба формируется белые порошкообразные вещества

Нет правильного ответа

257. При каком заболевании хлеба мягкая часть становится липкой и пахнет валерьянкой?

Пигментация хлеба

Картофельная болезнь хлеба

Болезнь мел

Болезнь плесени

Фузариос

258. Укажите болезнь муки?

Плесень

Окисление

Брожение

Комочки

Все перечисленное

259. Что не является болезнью хлеба?

Болезнь картофеля

Болезнь похожая на кровь

Плесень

Болезнь парша

Фузариос

260. Сколько этапов проходит процесс зерна самостоятельного разогревания?

1

2

3

4

5

261. С чем может быть связано снижение качества зерна и муки?

Наличие микроорганизмов

сорняками

Складные вредители

Нарушение условий хранения

все выше перечисленное

262. Что из сказанных про рыбу не правильно?

У свежей рыбы чешуя бывает загрязненной микроорганизмами

У свежей рыбы жабры бывают загрязненными микроорганизмами

У свежей рыбы желудочно-кишечный тракт бывает загрязненным микроорганизмами

У свежей рыбы система мышц бывает загрязненными микроорганизмами

Нет неверного ответа

263. От чего зависит степень загрязнения рыбы микроорганизмами ?

От среды

От времени года

От географической структуры водного бассейна

От механизма пойманной рыбы

Все вышесказанное

264. От чего зависит микрофлора поверхности рыбы?

От температуры воды

От типа кормления

От степени питания

От солености воды

Нет правильного ответа

265. Как называется признак показывающий испорченность консервных продуктов?

Бомбаж

Тумак

Большое пятно

Маленькое пятно

Нет правильного ответа

266. Какое из следующих утверждений не является признаком испорченности яйца?

Бомбаж

Тумак

Большое пятно

Маленькое пятно

Нет правильного ответа

267. Что производится из яиц?

Меланж

Колбаса

Бомбаж

Желе

Нет правильного ответа

268. Какие из следующих признаков не относятся к испорченности фруктов и овощей?

Пятно

Сухое и мокрое

Накипь

Сыпь

Рана

269. Какие из перечисленных ниже не относятся к болезням фруктов и овощей ?

Фитофтороз

Макроспориоз

Фомоз

Фузариоз

Сальмонеллез

270. Какими микроорганизмами вызывается болезнь черные ноги картофеля?

Бактерии

Грибы

Вирусы

Грибы и вирусы

Ни один

271. Какие из перечисленных ниже не относятся к грибковым болезням картофеля ?

Кольцевое гниение и болезнь черная нога

Черный парша и болезнь простая парша

Болезнь фомоз

Сухое гниение

Макроспариз

272. Какими видами микроорганизмами вызывается болезнь Фузариоз?

Бактерии

Грибы

Вирусы

Грибы и вирусы

Ни один

273. Какие из следующих не относятся к мерам предотвращения гниения фруктов и овощей ?

Относится с осторожностью к фруктам и овощам

Контроль над условиями хранения

Выбрать и выбросить во время испорченные овощи и фрукты

Охладить вскоре после сбора

Работа с химическими веществами

274. На сколько групп можно разделить микроорганизмы которые развиваются в фруктах и овощах в зависимости от место развития и времени?

2

3

5

6

7

275. Какими видами микроорганизмами вызывается внутренний некроз?

Вирусы

Бактерии

Грибы

Микроскопические грибы

Нет правильного ответа

276. Какие вирусные заболевания вызываются у картофеля ?

Фитофтороз

Макроспориоз

Фомоз

Фузариоз

Внутренняя некроза

277. Какой микроорганизм вызывает фомоз у картофеля ?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

278. Какой микроорганизм вызывает фузариоз у картофеля ?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

279. Какое заболевание вызывает у картофеля *Fusarium solani*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспариз

Ризоктиноз

280. Какое заболевание вызывает у картофеля *Phytophthora infestans*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспариз

Ризоктиноз

281. Какой микроорганизм вызывает фитофтороз у картофеля?

Phytophthora infestans

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternaria solani

Colletotrichum antramentarium

282. Какое заболевание вызывает у картофеля *Rhizoctoma solani*?

Фомоз

Фитофтороз

Фузариоз

Макроспариз

Ризоктиноз

283. Какой микроорганизм вызывает ризоктиноз у картофеля?

Rhizoctoma solani

Fusarium solani

Phoma exigua

Alternnana solani

Colletotrichum antramentarium

284. Когда происходит заражение микроорганизмами животного мяса перед резки?

Крайне усталость и истощение животного перед резки

При выпасе животного

При хранение

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа

285. Когда и как происходит эндогенное заражение микроорганизмами животного мяса?

Микроорганизмы которые бывают на кожи животного распространяются в мышечной ткани во время резки

После резки повышается проницаемость кишечника и микроорганизмы которые бывают в желудочно-кишечном тракте легко могут проходить в окружающие ткани

Происходит после резки во время контакта работников с мясом

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа

286. От чего не зависит распространение микроорганизмов в мясе?

От температуры окружающей среды

От влажности

От осмотического давления

От возраста животного

От кислотности мяса

287. Каковы признаки испорченного мяса?

Формирование слизи

Гниение

Образования пигмента

Плесень и блеск

Все указанное выше

288. Что из сказанных про покрытие колбас не правильно?

Используются натуральные и искусственные покрытия

Натуральные покрытия более гигиенические чем искусственные

Искусственные покрытия более гигиенические чем натуральные

Нет правильного ответа

Нет неправильного ответа

289. Какая инфекция не распространяется молочными продуктами?
Брюшной тиф
- Бруцеллез
 - Полиомиелит
 - Туберкулез
 - Ботулизм**
290. С чем может быть связано снижение качества зерна и муки?
- Наличие микроорганизмов
 - С сорняками
 - Складные вредители
 - Нарушение условий хранения
 - Со всеми выше**
291. В каком варианте указан правильный источник бруцеллеза?
- Больные животные
 - Вода
 - Мясо больных животных**
 - Больные люди
 - Нет правильного ответа
292. В каком из вариантов показано распределение бактерий по видам питания?

Паразит

Анаэроб

Аэроб

Диплококк

Нет правильного ответа

293. Укажите бактерии по видам дыхания?

Сапрофит

Паразит

Факультативно-анаэробные

Диплококк

Нет правильного ответа

294. Укажите свойства сапрофитов?

Питаются органическими веществами мертвых организмов

Питаются органическими веществами живых организмов

Распределение бактерий по видам дыхания

Относятся к эукариотическим организмам

Синтезируют из не органических веществ органические вещества

295. Что свойственно паразитам.

Питаются органическими веществами мертвых организмов

Питаются органическими веществами живых организмов

Распределение бактерий по видам дыхания

Относятся к эукариотическим организмам

Синтезируют из не органических веществ органические вещества

296. Укажите аутотрофы.

Питаются органическими веществами мертвых организмов

Питаются органическими веществами живых организмов

Распределение бактерий по видам дыхания

Относятся к эукариотическим организмам

Синтезируют из не органических веществ органические вещества

297. Какое из сказанных про аэробные микроорганизмы правильно?

Распределение бактерий по видам питания

Развиваются в кислородной среде

Распределение бактерий по видам дыхания

Относятся к эукариотическим организмам

Нет правильного ответа

298. Какое из сказанных про анаэробные микроорганизмы правильно?

Распределение бактерий по видам питания

Развиваются в кислородной среде

Развиваются в мало кислородной среде

Могут развиваться в не кислородной среде

Нет правильного ответа

299. Какое из сказанных про факультативные анаэробные микроорганизмы правильно?

Распределение бактерий по видам питания

Развиваются в кислородной среде

Развиваются в мало кислородной среде

Могут развиваться и в кислородной и в не кислородной среде

Нет правильного ответа

300. Какой метод дезинфекции не используется в пищевых предприятиях ?

Биологический

Химический

Физический

Все используются

Нет правильного ответа