**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ, САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

**КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ, БАНОЧНЫХ**

**КОНСЕРВОВ, НАПИТКОВ**

1. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ
2. улучшения органолептических свойств
3. увеличения биологической и питательной ценности
4. сохранения доброкачественности и увеличения сроков их хранения
5. устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами (удобрениями и ядохимикатами)
6. ФИЗИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
7. квашение
8. стерилизация
9. маринование
10. сушка
11. замораживание
12. ФОРМУЛИРОВКА, НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ОТРАЖАЮЩАЯ ПОНЯТИЕ, «ИСТИННЫЕ КОНСЕРВЫ»
13. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке
14. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации
15. пищевые продукты в герметически закрытых банках, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах
16. пищевые продукты в бочках, подвергнутые маринованию или квашению
17. нестерильные пищевые продукты, залитые маринадом или пряным рассолом и герметически укупоренные в банки
18. БУКВЕННАЯ (А, Б, В, Г, Д, Е) КЛАССИФИКАЦИЯ КОНСЕРВОВ УЧИТЫВАЕТ
19. состав консервированного пищевого продукта
20. РН среды
21. содержание сухих веществ
22. содержание пищевых добавок
23. пищевую и энергетическую ценность консервов
24. К «ПОЛНЫМ» КОНСЕРВАМ (ХРАНЯТСЯ БЕЗ ХОЛОДИЛЬНИКА) ОТНОСЯТСЯ КОНСЕРВЫ ГРУППЫ
25. А
26. Б
27. В
28. Г
29. Д
30. Е
31. ИНФОРМАЦИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННАЯ В ВИДЕ ШТАМПОВКИ НА ДНЕ ЖЕСТЯНОЙ БАНКИ, ВКЛЮЧАЕТ
32. дата изготовления
33. срок годности
34. ассортиментный знак
35. смена, номер предприятия
36. штриховый код
37. ОДИН ИЗ ЛУЧШИХ С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
38. стерилизация
39. пастеризация
40. замораживание
41. сушка
42. маринование
43. ОСОБЕННОСТИ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ
44. образование мелких кристалликов льда
45. образование крупных кристалликов льда
46. сохранение при дефростации структуры тканей продукта
47. разрушение при дефростации структуры тканей продукта
48. сохранение пищевых и органолептических свойств продукта
49. снижение пищевых и органолептических свойств продукта
50. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕМАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ, ОСНОВАННОМ НА СТЕРИЛИЗАЦИИ
51. высокой температурой
52. ультразвуком
53. фильтрованием
54. переменным током
55. ионизирующим облучением
56. НАИБОЛЕЕ СОВЕРШЕННЫЙ МЕТОД СУШКИ
57. естественная
58. сублимационная
59. распылением
60. вальцовая
61. кондуктивная
62. СУБЛИМАЦИОННАЯ СУШКА - ЭТО
63. обезвоживание под [вакуумом](http://www.pandia.ru/text/category/vakuum/)
64. сушка на солнце
65. обработка высокой температурой
66. распылением
67. инфракрасная
68. БАНОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ-ПРЕСЕРВЫ ПОДВЕРГАЮТ
69. стерилизации
70. добавлению химических веществ
71. заливке маринадом или пряным посолом
72. уперизации
73. вакуумной сушке
74. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ СТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В СТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
75. консервирование
76. презервирование
77. асептическое консервирование
78. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ НЕСТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В НЕСТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ СТЕРИЛИЗАЦИЕЙ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
    1. консервирование
    2. презервирование
    3. асептическое консервирование
79. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ НЕСТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В НЕСТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
    1. консервирование
    2. презервирование
    3. асептическое консервирование
80. КОМБИНИРОВАННЫЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
81. лиофилизация
82. маринование
83. квашение
84. копчение
85. презервирование
86. МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЕМ СВОЙСТВ СРЕДЫ (ПОВЫШЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ИОНОВ ВОДОРОДА)
87. вакуумная и сублимационная сушка
88. квашение, маринование
89. копчение, презервирование
90. консервирование солением, сахаром
91. пастеризация, стерилизация
92. НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМИ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ЯВЛЯЮТСЯ КОНСЕРВЫ С АКТИВНОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ (РН)
93. 2,8-3,2
94. 3,2-3,7
95. 3,7-4,4
96. 4,4-5,0
97. более 5,0
98. ПОКАЗАТЕЛИ СВЕЖЕСТИ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
99. КМАФАнМ, КОЕ/г
100. количество продукта, в котором находят БГКП
101. количество продукта, в котором находят парагемолитический вибрион
102. количество продукта, в котором находят золотистый стафилококк
103. количество продукта, в котором находят патогенную микрофлору
104. ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА КОНСЕРВЫ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЫРЬЕ
105. только свежее
106. подгнившее
107. с признаками плесневения
108. с просроченным сроков реализации в торговой сети
109. любое
110. СЫРЬЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПЕРЕД СТЕРИАЛИЗАЦИЕЙ ДОЛЖНО ПОДВЕРГАТЬСЯ
111. сортировке и термической обработке
112. сортировке и мойке
113. сортировке, мойке, измельчению и первичной термической обработке
114. мойке и термической обработке
115. мойке и измельчению
116. ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА КОНСЕРВЫ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЫРЬЕ, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ
117. благополучных по антропогенным заболеваниям
118. благополучных по зооантропонозным заболеваниям
119. больных трихинеллезом
120. из хозяйств, где имеются случаи особо опасных инфекций
121. больных ботулизмом
122. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЗА СЧЕТ ПОВЫШЕНИЯ ОСМОТИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ ДОСТИГАЕТСЯ ВВЕДЕНИЕМ В ПРОДУКТ
123. поваренной соли в количестве более 10%
124. поваренной соли в количестве более 20-25%
125. сахара в количестве более 60%
126. сахара в количестве 40-50%
127. 9% уксусной кислоты
128. ФОРМУЛА СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ УЧИТЫВАЕТ
129. время стерилизации и давление
130. температуру стерилизации и время охлаждения
131. давление в стерилизаторе и время нагревания
132. время и температуру стерилизации
133. время нагревания, стерилизации, охлаждения, температуру стерилизации, давление
134. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯСО ЖИВОТНЫХ ИЗ ХОЗЯЙСТВ, НЕ БЛАГОПОЛУЧНЫХ ПО
135. бруцеллезу
136. туберкулезу
137. маститу
138. сальмонеллезу
139. сибирской язвой
140. СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН НАИБОЛЕЕ ТЕРМОСТОЕК В РЫБНЫХ КОНСЕРВАХ
141. натуральных
142. с томатной заливкой
143. с томатной заливкой и овощами
144. с заливкой маслом
145. в виде паштетов
146. НАИБОЛЕЕ БЛАГОПРИЯТНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДЛЯ РАЗВИТИЯ СПОРОВОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ ЯВЛЯЮТСЯ КОНСЕРВЫ
147. мясные
148. рыбные
149. молочные с сахаром
150. молочные без сахара
151. томатопродукты
152. ПРИЧИНЫ «ЛОЖНОГО» БОМБАЖА
153. переполнение банки содержимым
154. деформация банки
155. развитие анаэробной микрофлоры в банке
156. замораживание банки
157. развитие аэробной микрофлоры в банке
158. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С «ЛОЖНЫМ» БОМБАЖЕМ КОНСЕРВЫ
159. снимаются с реализации и уничтожаются
160. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
161. снимаются с реализации и направляются на повторную стерилизацию
162. срочно реализуются
163. реализуются на общих основаниях
164. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ ДЕФЕКТНЫХ БАНОК (ПОМЯТОСТЬ, ПЕРКОС И ДР.), ПРИВОДЯЩИХ К НАРУШЕНИЮ ИХ ГЕРМЕТИЧНОСТИ, КОНСЕРВЫ
165. реализуются на общих основаниях
166. срочно реализуются
167. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
168. снимаются с реализации и уничтожаются
169. направляются на переработку
170. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С НАЛИЧИЕМ ПОВЕРХНОСТНОЙ РЖАВЧИНЫ ОНИ
171. реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины
172. срочно реализуются
173. снимаются с реализации и уничтожаются
174. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
175. снимаются с реализации и направляются в общественное питание
176. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С НАЛИЧИЕМ ГЛУБОКОЙ РЖАВЧИНЫ С ПОВРЕЖДЕНИЕМ ЖЕСТИ И ОБРАЗОВАНИЕМ «РАКОВИН» КОНСЕРВЫ
177. реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины
178. срочно реализуются
179. снимаются с реализации и уничтожаются
180. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
181. снимаются с реализации и направляются в общественное питание
182. ХИМИЧЕСКОМУ И БАКТЕРИАЛЬНОМУ ЗАГРЯЗНЕНИЮ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗВНЕ ПРЕПЯТСТВУЕТ
183. покрытие лаком внутренней части банки
184. покрытие с поверхности и изнутри жестяной банки специальной полуды
185. герметизация банок
186. стерилизация банок
187. ДЕФЕКТЫ КОНСЕРВОВ
188. бомбаж, хлопуши, птички
189. ржавчина, фуксин, загар
190. подтек, деформация банок, вогнутые крышки
191. красюк, туман, выливка
192. скисание, ржавление, сульфидная коррозия
193. «БОМБАЖ» - ЭТО
194. вздутие одного или обоих концов жестяных банок или крышек стеклянных банок, которое под нажимом не поддается вправлению
195. легкие вздутия на концах жестяных банок, при этом при надавливании концы выравниваются
196. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
197. помятость банок
198. вогнутые крышки
199. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОГО (ИСТИННОГО) БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
200. нарушение целостности банок
201. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
202. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
203. отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки
204. наличие микробов в содержимом банки
205. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
206. расширение содержимого от нагревания или промерзания
207. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
208. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
209. скопление в банке водорода
210. жизнедеятельность микробов, чаще всего анаэробов
211. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
212. наличие микробов в содержимом банки
213. расширение содержимого от нагревания или промерзания
214. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
215. скопление в банке водорода
216. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
217. «ХЛОПУШИ» – ЭТО
218. помятость банок
219. вогнутые крышки
220. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
221. вздутие одного или обоих концов жестяных банок или крышек стеклянных банок, которое под нажимом не поддается вправлению
222. легкие вздутия на концах жестяных банок, при этом при надавливании концы выравниваются
223. РЕАЛИЗАЦИЯ КОНСЕРВОВ С ДЕФЕКТОМ «ХЛОПУШИ»
224. на общих основаниях
225. немедленная реализация при соответствии органолептическим и бактериологическим нормативам
226. отравить на корм скоту
227. уничтожить
228. направить на техническую переработку
229. ДЕФЕКТ КОНСЕРВОВ «ПТИЧКИ» - ЭТО
230. помятость банок
231. вогнутые крышки
232. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
233. дефект, связанный со снижением нетто массы ниже допустимого (±3%)
234. подтек банок
235. ПРИЗНАКИ ДЕФЕКТА КОНСЕРВОВ «СУЛЬФИДНАЯ КОРРОЗИЯ»
236. причина - жизнедеятельность термофильных бактерий, споры которых стойки при стерилизации
237. снижение нетто массы ниже допустимого (±3%)
238. потемнение содержимого или появлением темных полос на внутренней поверхности жестяных банок или крышек на стеклянных банках
239. причина - взаимодействие летучих сернистых соединений продукта с оловом и железом
240. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
241. НАРУШЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО РЕЖИМА, НЕДОСТАТОЧНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ КОНСЕРВОВ ПОСЛЕ СТЕРИЛИЗАЦИИ И СКЛАДИРОВАНИЕ ИХ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ ПРИВОДЯТ К ДЕФЕКТУ КОНСЕРВОВ
242. хлопуши
243. птички
244. скисание
245. сульфидная коррозия
246. ржавление
247. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ ЖЕСТИ)
248. 1 год
249. 2 года
250. 3 года
251. 4 года
252. 5 лет
253. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ БЕЛОЙ ЖЕСТИ)
254. 1 год
255. 2 года
256. 3 года
257. 4 года
258. 5 лет
259. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ И ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ ХРАНЯТСЯ
260. 1 год
261. 2 года
262. 3 года
263. 4 года
264. 5 лет
265. СРОК ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ С КРУПАМИ, МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ОВОЩАМИ В ЦЕЛЬНОШТАМПОВАННЫХ БАНКАХ
266. 1 год
267. 2 года
268. 3 года
269. 4 года
270. 5 лет
271. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЦА В КОНСЕРВАХ, МГ/КГ
272. 0,3-0,5
273. 0,5-1,0
274. 1,0-2,0
275. 3,0-5,0
276. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ОЛОВА В КОНСЕРВАХ В СБОРНОЙ ЖЕСТЯНОЙ ТАРЕ, МГ/КГ, НЕ БОЛЕЕ
277. 50
278. 70
279. 100
280. 150
281. 200
282. СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ ФАКТОРУ
283. холодное
284. полухолодное
285. голугорячее
286. горячее
287. сверхгорячее
288. ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ
289. не выше +20°С
290. не выше +40°С
291. +50-80°С
292. +80-100°С
293. +80-180°С
294. ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ГОРЯЧЕМ КОПЧЕНИИ
295. не выше +20°С
296. не выше +40°С
297. +50-80°С
298. +80-100°С
299. +80-180°С
300. ВИДЫ КОПЧЕНИЯ ПО СПОСОБУ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ РАЗЛОЖЕНИЯ ДРЕВЕСИНЫ
301. сухое
302. смешанное
303. дымовое
304. бездымовое
305. комплексное
306. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ – ОПРЕДЕЛЕНИЕ
307. природные ингредиенты пищи, применяемые для коррекции химического состава рациона питания
308. вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания им заданных свойств или сохранения их качества
309. продукты специального назначения с заданными свойствами, предназначенные для систематического ежедневного употребления
310. продукты с повышенной питательной ценностью и малым объемом (обезвоженные), полностью или частично готовые к употреблению
311. ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ
312. консервы
313. полуфабрикаты мучных изделий
314. пресервы
315. сухие завтраки
316. натуральные соки
317. К ПИЩЕВЫМ КОНЦЕНТРАТАМ – ОБЕДЕННЫМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТСЯ
318. сухие завтраки
319. первые и вторые блюда
320. сладкие блюда
321. концентраты для диетического питания
322. полуфабрикаты мучных изделий
323. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ – СУХИЕ ЗАВТРАКИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ
324. хлопьями, палочками, шариками
325. полуфабрикатами мучных изделий
326. взорванными зернами, фигурными изделиями
327. картофеле-продуктами
328. кашами
329. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ
330. плотность
331. кислотность
332. зольность
333. остаточная активность кислой фосфатазы
334. влажность
335. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ - СУХИХ ЗАВТРАКОВ И СЛАДКИХ БЛЮД
336. 3-4 мес.
337. 4-6 мес.
338. 3-10 мес.
339. 8-12 мес.
340. 12-15 мес.
341. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ И ОВСЯНЫХ
342. 3-4 мес.
343. 4-6 мес.
344. 3-10 мес.
345. 8-12 мес.
346. 12-15 мес.
347. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ БЕЗ ЖИРА
348. 3-4 мес.
349. 4-6 мес.
350. 3-10 мес.
351. 8-12 мес.
352. 12-15 мес.
353. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ С ЖИРОМ
354. 3-4 мес.
355. 4-6 мес.
356. 8-12 мес.
357. 3-10 мес.
358. 12-15 мес.
359. НЕ ПОДЛЕЖАТ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ С
360. потерей сыпучести
361. пищевыми добавками
362. увлажнением
363. прогорканием
364. заражением вредителями хлебных запасов
365. ВЛАЖНОСТЬ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ
366. 3%
367. 5%
368. 7%
369. 12%
370. 23%
371. ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ СУХИХ ЗАВТРАКОВ
372. варка 5 мин.
373. варка 10 мин.
374. варка 15 мин.
375. заваривание кипятком
376. не требуют обработки