**Уважаемые студенты!**

1. **Законспектировать тему: «Витаминизация пищи» и сохранение витаминов при кулинарной обработке. Для этого можно использовать интернет – ресурсы, либо учебник «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» автор – З.П.Матюхина, стр. 15-16**
2. **Выполните тестовую работу по пройденным темам**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

1. К шаровидным бактериям относятся:

А) вибрионы

Б) сарцины

В) диплобактерии

Г) спириллы

2. В виде цепочки располагаются:

А) стафилококки

Б) стрептококки

В) тетра кокки

Г) менингококки

3. В виде «виноградных гроздей» располагаются:

А) менингококки

Б) стрептококки

В) стафилококки

Г) тетра кокки

4. Стафилококки располагаются в виде:

А) пакетов

Б) цепочек

В) одиночных клеток

Г) гроздьев винограда

5. Спирохеты вызывают:

А) брюшной тиф

Б) сифилис

В) грипп

Г) менингит

6.    В почве длительное время сохраняется:

А) вирусы кори

Б) вирусы краснухи

В) возбудители ботулизма

Г) стафилококки

7.    Пища служит фактором передачи:

А) инфекции наружных покровов

Б) кровяных инфекций

В) кишечных инфекций

Г) инфекций дыхательных путей

8. Воздух служит фактором передачи:

А) эшерихиоза

Б) туберкулеза

В) ящура

Г) малярии

9. Наиболее благоприятные условия для развития микробов в:

А) сыром мясе

Б) вареном мясе

В) сырых овощах

Г) сыром мясном фарше

10. Стерилизованное молоко нагревают до температуры:

А) 500С

Б) 900С

В) 1400С
Г) 2000С

11. Мышцы и кровь здорового скота микробов:

А) содержит
Б) не содержит
В) зависит от вида упитанности убойного животного
Г) зависит от возраста убойного животного

12. Дезинфекция – это уничтожение:

А) грызунов
Б) растений

В) насекомых
Г) микробов

13. Срок хранения фарша:

А) 28 часов
Б) 18 часов
В) 36 часов
Г) 24 часа

14. Водителю, перевозящему пищевые продукты выдается:

А) санитарный паспорт с номером машины
Б) накладная
В) свой паспорт
Г) путевой лист

15. Резкое изменение состава микрофлоры кишечника:

А) отравление

Б) энтероколит

В) дисбактериоз

Г) вздутие кишечника

16. В баночных консервах могут обнаруживаться:

А) споры ботулинуса
Б) возбудители брюшного тифа
В) кишечная палочка
Г) гнилостная палочка

17. Сохранившие жизнеспособность микроорганизмы в консервах выделяют СО2, вызывая вспучивание банок, это явление называется:

А) вредоносные газы
Б) консервные газы
В) атомный «гриб»
Г) биологический бомбаж

18. К отравлениям группы микотоксикозы относят фузариотоксикоз, афлотоксикоз:

А) ботулизм
Б) бруцеллез
В) эрготизм
Г) ящур

19. Невосприимчивость организма к тем или иным инфекционным заболеваниям называется:

А) иммунитет
Б) нейтралитет
В) авторитет
Г) устойчивость

20. К зоонозным инфекциям относят:

А) корь
Б) сибирская язва
В) дизентерия
Г) брюшной тиф