

9. Как питаются микроорганизмы?
- а) захват питательных частиц – фагоцитов
 - б) диффузия через полупроницаемую оболочку
 - в) им не нужны питательные вещества
10. Что вызывает гибель микробов?
- а) кипячение
 - б) антибиотики
 - в) соляная кислота
11. Что происходит с микробами при $t = +6^{\circ}\text{C}$?
- а) погибают
 - б) образуют споры
 - в) растут
12. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко называются...
- а) сальмонеллезы
 - б) зоонозы
 - в) кишечные инфекции
13. В чем особенности палочки ботулинус и что задерживает образование токсина?
- а) развивается в толще продукта; $\downarrow t^{\circ}$, нейтральная среда
 - б) развивается без кислорода; $\uparrow t^{\circ}$, кислая среда
 - в) развивается при наличии кислорода; $\uparrow t^{\circ}$, кислая среда
14. В какой посуде допускается приготовление пищи?
- а) оцинкованная; из нержавеющей стали
 - б) алюминиевая; из нержавеющей стали
 - в) медная; эмалированная
15. Зачем маркируют доски, инвентарь на предприятиях продовольственной торговли?
- а) чтобы легче мыть и дезинфицировать
 - б) чтобы не происходило обсеменение микробами
 - в) чтобы не потерять
16. Какой человек допускается к работе на предприятиях продовольственной торговли?
- а) имеющий санитарную одежду и необходимый диплом
 - б) прошедший медицинское обследование; имеет необходимое образование
 - в) у которого сделаны все необходимые прививки; имеет необходимый диплом

Критерии оценивания теста

За каждый правильный ответ ставится 1 балл, неправильный – 0

Максимальный балл	ОЦЕНКИ			
	«2»	«3»	«4»	«5»
16	$\downarrow 7$	8-10	11-13	14-16