

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА**

«Согласовано»:


Заместитель руководителя
Федерального агентства морского
и речного транспорта


К.О. Анисимов

« 11 » ноября 2020 г.

«Согласовано»:

Заместитель руководителя
Федерального агентства
морского и речного транспорта


Д.В. Ушаков

« 25 » января 2020 г.

Перечень тестовых заданий

квалификационных испытаний судовых поваров

г. Москва
2020


Вопросы для судовых поваров (204 вопросов)

№ п/п	Текст вопроса
1	Специализированным агентством какой организации является Международная организация труда (МОТ)?
2	Какая цель стоит перед Международной организацией труда (МОТ)?
3	Какой международной организацией была разработана и принята Конвенция о труде в морском судоходстве?
4	Что является целью Конвенции о труде в морском судоходстве?
5	Отметьте, на какие суда распространяется действие Конвенции о труде в морском судоходстве.
6	В какой части Кодекса Конвенции о труде в морском судоходстве содержатся обязательные стандарты?
7	На каких условиях, согласно Правилу 3.2 «Питание и столовое обслуживание» Конвенции, должно обеспечиваться питание моряков на борту судна в период работы по найму?
8	Кто, в соответствии со Стандартом А3.2, обеспечивает, чтобы судовые повара имели подготовку и квалификацию, соответствующую требованиям, установленным законодательством и нормативными актами государства флага?
9	При какой численности экипажа допускается отсутствие на судне в полной мере квалифицированного судового повара?
10	С какого минимального возраста допускается привлечение к работе или использование труда моряка в качестве судового повара?
11	При каких условиях моряки могут получить право занимать должность судового повара?
12	На каких судах, требуется наличие свидетельства о соответствии трудовым нормам в морском судоходстве?
13	Согласно какой международной Конвенции проводится подготовка судового повара для получения свидетельств о начальной подготовке по безопасности и о подготовке по охране?
14	Отметьте судовые помещения, которые могут входить в состав судового пищеблока.
15	Выберите для чего может быть предназначен камбуз
16	На каких судах должно быть предусмотрено отдельное помещение для мытья столовой посуды?

17	Отметьте какие из нижеперечисленных помещений не должны располагаться рядом с помещениями пищеблока.
18	Какой тип посуды не допускается к использованию в качестве камбузной и столовой?
19	Какое количество комплектов столовой посуды должно быть предусмотрено в кают- компании и в столовой команды, исходя из количества посадочных мест?
20	Каким образом должен быть установлен кипятильник?
21	Кто несет ответственность за обеспечение камбуза и складских помещений оборудованием для адекватного хранения, обработки и приготовления пищи?
22	Кто несет ответственность за установление процедур систематических проверок безопасности камбузного оборудования и за обеспечение устранения выявленных недостатков?
23	Чем регулируется степень участия судового повара в закупках пищевых продуктов?
24	Как часто рекомендуется проводить инспекции судовых запасов с целью выявления достаточности продовольствия и питьевой воды?
25	В каком из перечисленных документов отражены принципы подготовки и оценки компетентности судовых поваров?
26	Кому непосредственно подчиняется судовой повар на судах под российским флагом?
27	Какое должностное лицо на судне под российским флагом утверждает меню?
28	Кто руководит работой камбузного персонала?
29	Кто утверждает график работы повара на судах под российским флагом?
30	Отметьте, какие из перечисленных должностей входят в состав камбузного персонала на судах под российским флагом.
31	Как, согласно определению ВОЗ, называется любое заболевание инфекционного или токсического происхождения, вызванное потреблением пищи или приписываемое ему?
32	Как называется микроорганизм, который может воспроизводиться только внутри живой клетки?
33	Какими микроорганизмами являются бактерии?

34	Отметьте, в каких из перечисленных случаев употребление заблаговременно приготовленной пищи может привести к пищевому отравлению.
35	Отметьте, при какой минимальной температуре необходимо хранить горячую пищу для того, чтобы избежать пищевого отравления.
36	Выберите правильное определение термина «потенциально опасные продукты».
37	Отметьте, какие из перечисленных ниже продуктов являются продуктами с высоким уровнем риска.
38	Выберите правильное определение термина «Патоген».
39	По каким признакам можно определить, что пищевые продукты загрязнены болезнетворными микроорганизмами?
40	Какая температура приготовления блюд приводит к уничтожению большинства токсинов?
41	При какой температуре процесс расщепления белков (развитие гниения) мяса прекращается?
42	Для какой цели бактерии образуют споры?
43	Каким способом размножаются бактерии?
44	Отметьте, какое из перечисленных условий окружающей среды не влияет на рост бактерий.
45	При какой относительной влажности воздуха прекращается рост большинства бактерий?
46	Какой диапазон температур называется опасным температурным режимом хранения пищевых продуктов.
47	Выберите правильное определения понятия «Барьерная технология»?
48	Отметьте три основных симптома болезней пищевого происхождения.
49	Какие возбудители чаще всего вызывают вспышки острых желудочно-кишечных инфекций на борту судов?
50	В каких пределах варьируется инкубационный период в зависимости от вида микроорганизма попавшего в организм человека?
51	Отметьте правильное определение понятия «Инкубационный период»:
52	Какой из перечисленных случаев не приведет к перекрестному заражению пищевых продуктов?
53	Может ли произойти перекрестное заражение пищевых продуктов по воздуху?

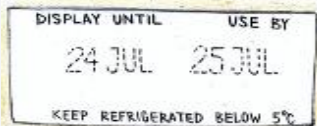
54	Какие действия должен предпринять судовой повар после рубки мяса, перед обработкой готовых продуктов?
55	Какие ножи и разделочные доски для обработки овощей, мяса, рыбы, для сырых и вареных продуктов необходимо использовать на камбузе?
56	Какие из перечисленных способов должны быть применены для разделения сырых пищевых продуктов от готовой к употреблению пищи?
57	Что должен сделать судовой повар в случае, если капитан желает посетить камбуз во время приготовления и раздачи пищи?
58	Расставьте в правильной последовательности принципы, лежащие в основе системы анализа опасных факторов и критических точек контроля (НАССР).
59	Выберите правильное продолжение определения «Критические точки контроля (КТК) – это...»
60	Является ли критической точкой контроля технологический процесс, применение профилактических мер в ходе которого не снижает уровень опасности?
61	Кто несет ответственность за качество принятых на камбуз пищевых продуктов для экипажа?
62	Как контролируется наличие и объем присутствия микроорганизмов в пищевых продуктах, поступающих на борт судна?
63	Возможно ли применение на камбузе забортной воды?
64	Допускаются ли к работе камбузные работники, имеющие порезы, язвы или ссадины на руках?
65	В соответствии с каким разработанным судовым документом должна проводиться уборка и дезинфекция помещений пищеблока?
66	Как часто необходимо производить тщательную уборку помещений пищеблока?
67	Как часто необходимо производить генеральную уборку помещений пищеблока?
68	Какую уборку необходимо произвести после окончания рейса судна?
69	Кто несет ответственность за санитарное состояние судового пищеблока для экипажа?
70	Кто несет ответственность за санитарное состояние пищеблока для пассажиров?
71	Выберите правильное определение термина «Дезинфекция».

72	Какой должна быть минимальная температура проточной воды для ополаскивания камбузной посуды после ручной мойки?
73	Как рекомендуется обрабатывать вымытые столовые приборы?
74	Как необходимо обрабатывать щетки и мочалки для мытья посуды?
75	Что из перечисленного применяется на судне для защиты отверстий в обитаемые помещения от насекомых?
76	Отметьте правильное определение понятия «условия хранения пищевых продуктов».
77	Выберите правильное определение термина «особо скоропортящиеся пищевые продукты».
78	К какому типу продуктов относятся охлажденные полуфабрикаты из рыбы?
79	К какому типу продуктов относятся быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты?
80	При соблюдении каких из перечисленных параметров должно осуществляться хранение пищевых продуктов?
81	Выберите правильные определения срока годности пищевого продукта.
82	Какая информация о дате выработки особо скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку?
83	Какая информация о дате выработки скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку?
84	Какая информация о дате выработки не скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку?
85	<p>Что означает дата, следующая за словосочетанием «Best Before», представленная на этикетке?</p> 
86	Что означает дата, следующая за словосочетанием «Use by», представленная на этикетке?



Какая информация представлена на этикетке?

87



88 Сочетание каких условий может вызвать отпотевание овощей при хранении?

89 Какой продукт используется первым, согласно системе «First-In First-Out» (FIFO)?

90 Какая влажность должна поддерживаться в помещениях, где хранятся охлажденные продукты?

91 При достижении какой толщины снеговой шубы и льда следует удалять их для обеспечения максимальной эффективности работы морозильной камеры.

92 При какой температуре необходимо хранить охлажденные скоропортящиеся продукты?

93 При какой температуре необходимо хранить замороженные продукты?

94 Какой из нижеуказанных способов размораживания, как правило, не используется на судах?

95 Отметьте способы, применяемые для размораживания мяса

96 Отметьте способы, применяемые для размораживания рыбы

97	Какой предел не должна превышать температура жиров и масел в процессе приготовления во избежание перегрева?
98	Какие патогенные микроорганизмы должны быть уничтожены в процессе приготовления?
99	Какая температура при производстве безопасной, слабо прожаренной говядины должна быть достигнута в середине куска для уничтожения сальмонелл?
100	Какая температура при приготовлении большого куска птицы должна быть достигнута внутри мышцы бедра для уничтожения сальмонелл?
101	Какой способ проверки готовности и безопасности мясных блюд и блюд из птицы является самым надежным?
102	Как часто необходимо промывать и дезинфицировать пищевой термометр?
103	Как правильно очищать пищевой термометр?
104	Сколько раз можно разогревать остатки?
105	При какой температуре необходимо хранить охлажденные остатки?
106	Как необходимо охлаждать остатки для обеспечения их микробиологической безопасности?
107	Какое из перечисленных условий является обязательным перед помещением оставшейся охлажденной пищи на хранение?
108	В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно российским нормативным документам?
109	В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно международным рекомендациям?
110	В течение какого времени должна быть реализована пища после вторичной тепловой обработки?
111	В какой момент необходимо проводить дегустацию пищи, оставшейся от предыдущего дня?
112	Как рекомендуется готовить большие куски мяса в микроволновой печи?
113	Когда рекомендуется проверять безопасный минимум внутренней температуры блюда при помощи пищевого термометра, при приготовлении в микроволновой печи?
114	Что из перечисленного не рекомендуется готовить в микроволновой печи?

115	Когда необходимо начинать приготовление мяса, птицы и рыбы после размораживания в микроволновой печи?
116	Отметьте, какие две из перечисленных упаковок могут быть использованы в микроволновой печи.
117	Кто, совместно с поваром, должен проверить качество блюд до начала раздачи готовой пищи при отсутствии на судне медицинского работника?
118	Для каких целей применяется органолептический метод анализа?
119	В течение какого времени разрешается хранить готовую пищу (первые и вторые блюда) на горячей плите до момента раздачи?
120	Отметьте, какие из перечисленных средств могут использоваться для гигиены рук при раздаче готовой пищи, согласно рекомендациям ВОЗ
121	Можно ли повторно использовать диспенсер (дозатор) для спиртосодержащих антисептических средств для гигиены рук?
122	Отметьте, что из перечисленного запрещается судовому повару и камбузному персоналу?
123	Где должна храниться санитарная одежда работников пищеблока?
124	Отметьте, когда работникам пищеблока необходимо мыть руки?
125	Могут ли одноразовые перчатки стать причиной дерматитов?
126	Отметьте, в каком из перечисленных случаев применение одноразовых перчаток не обеспечивает достаточную защиту пищевых продуктов?
127	Когда необходимо мыть руки при использовании одноразовых перчаток?
128	Почему на судах рекомендовано использование перчаток, не содержащих латекса?
129	Когда необходимо производить дезинфекцию кольчужных перчаток?
130	По прошествии какого времени с момента исчезновения симптомов заболевания, заболевший работник камбуза может вернуться к работе?
131	Отметьте, при каких из перечисленных симптомов работники пищеблока не допускаются к работе.
132	Как часто следует употреблять фрукты и овощи в течение дня для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?

133	Как часто следует употреблять рыбные блюда для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?
134	Каким овощам и фруктам нужно отдавать предпочтение для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?
135	Как часто следует употреблять молоко и молочные продукты с низким содержанием жира и соли для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?
136	Согласно рекомендациям ВОЗ, ежедневное общее потребление соли, с учетом соли, содержащейся в хлебе, консервированных и других продуктах, не должно превышать ...
137	Каким продуктам отдается предпочтение при составлении здоровой сбалансированной диеты?
138	Отметьте продукты, употребление которых необходимо ограничить при составлении здоровой сбалансированной диеты.
139	Отметьте, какой способ пополнения запасов продовольствия не используется на судах?
140	Что из перечисленного ниже является определением понятия «пищевая непереносимость»?
141	В какой период после принятия пищи обычно развиваются аллергические реакции организма?
142	Отметьте какие из перечисленных аллергических реакций могут возникнуть на пищевые продукты?
143	В какой период после принятия пищи обычно развиваются симптомы пищевой непереносимости?
144	Какая из перечисленных причин в наши дни не представляет опасности возникновения заболеваний у членов экипажа?
145	Отметьте, какие меры предпринимаются судоходными компаниями для решения проблем несбалансированного питания и недостатка физической нагрузки?
146	Отметьте, представители каких религий придерживаются вегетарианства?
147	Отметьте, каноны какой религии не вводят тотальных запретов, связанных с едой?
148	Отметьте, каноны каких религий запрещают употребление свинины?
149	Отметьте, каноны какой религии запрещают употребление говядины?
150	Отметьте, каноны какой религии запрещают сочетание любых мясных и молочных продуктов?
151	Какой язык, как правило, является рабочим на судах с многонациональными экипажами?

152	Для какой из перечисленных целей на судне устанавливается рабочий язык?
153	Какими навыками владения рабочим языком судна должен обладать судовой повар?
154	Отметьте, какие две основные системы единиц измерения массы сыпучих, жидких и твердых кулинарных ингредиентов используются в настоящее время?
155	Отметьте, какие две единицы измерения температуры используются в кулинарии в настоящее время?
156	Что из перечисленного ниже должно быть достигнуто при помощи основных навыков общения судового повара?
157	Какова основная цель общения судового повара с членами экипажа?
158	Выберите правильное определение понятия «Опасность».
159	Отметьте, какие из перечисленных устройств должны быть предусмотрены внутри холодильной камеры на случай самопроизвольного запираения в камере человека?
160	Что необходимо сделать с висячим замком от дверей холодильной камеры, при входе в камеру?
161	Что необходимо выполнить при подозрении на утечку из системы охлаждения хладагентов в холодильной камере?
162	Как необходимо переносить продукты из кладовых на камбуз в таре, имеющей ручки?
163	Где должны находиться судовые инструкции по эксплуатации камбузного оборудования и механизмов, утвержденные капитаном судна?
164	На ком лежит обязанность проводить систематический осмотр и ремонт электрических плит и духовок?
165	Кто должен контролировать наличие и исправность штормовых креплений в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании?
166	Чем необходимо накрыть разделочные и обеденные столы при объявлении штормового предупреждения?
167	Что необходимо сделать с креслами и стульями в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании при объявлении штормового предупреждения?
168	Разрешен ли камбузному персоналу выход на открытые палубы во время шторма?
169	Составной частью какой международной Конвенции является «Международный кодекс по управлению безопасностью» (МКУБ)?

170	Что из перечисленного ниже не является целью МКУБ?
171	Для чего предназначена Система управления безопасностью (СУБ), разрабатываемая каждой компанией?
172	Какова основная задача судового комитета (комиссии) по охране труда?
173	Кто должен проводить проверку состояния охраны труда на рабочих местах камбузного персонала?
174	Выберите правильное определение понятия риск.
175	К какой группе работ можно отнести процесс использования электромясорубки
176	Выберите правильное продолжение формулировки «Оценка рисков безопасности пищевых продуктов - определение рисков, искоренение или сокращение которых до приемлемого уровня необходимо для:
177	К какому фактору риска относится загрязнение продуктов питания осколками битой посуды?
178	К какому фактору риска относится загрязнение продуктов питания моющими средствами?
179	Какие мероприятия должны быть проведены по каждому случаю производственного травматизма на камбузе?
180	Что должно быть разработано по результатам расследования несчастного случая на камбузе?
181	Кто оформляет документы по расследованию несчастного случая на камбузе?
182	Расставьте перечень действий в той последовательности, которую необходимо соблюдать при несчастном случае.
183	Выберите правильный алгоритм действий, которые необходимо предпринять в случаях порезов или микротравм?
184	Каким из перечисленных огнетушителей запрещается тушение горящего масла?
185	Отметьте, какие категории мусора разрешены к сбросу за борт в соответствии Приложением V к МАРПОЛ 73/78.
186	Расставьте перечисленные мероприятия по обработке мусора в хронологическом порядке.
187	До какого размера должны измельчатся отходы в измельчителе?
188	Для какой цели маркируются емкости для сбора мусора?
189	Какие устройства должны быть предусмотрены для сбора отходов в помещениях пищевого блока?

190	При каком условии разрешается сброс за борт пищевых отходов в Особых районах?
191	На каком минимальном расстоянии от берега разрешен сброс за борт измельченных пищевых отходов, если судно находится за пределами Особого района?
192	На каком минимальном расстоянии от берега разрешен сброс за борт измельченных пищевых отходов, если судно находится в Особом районе?
193	Для какой цели производится прессовка мусора?
194	Во сколько раз должен уменьшаться объем спрессованного в прессователе мусора?
195	Где должны быть установлены устройства для хранения мусора?
196	Какой способ удаления мусора является предпочтительным, согласно Приложением V к МАРПОЛ 73/78?
197	Кем производятся записи в журнал операций с мусором?
198	В каком документе на судне обычно указываются инструкции по тревогам, с которыми каждому члену экипажа необходимо ознакомиться до выхода в море?
199	В соответствии с каким документом должен действовать судовой повар по сигналу судовой тревоги?
200	Какому виду судовой тревоги соответствует сигнал, состоящий из непрерывного звонка громкого боя в течение 25 – 30 с, повторяемый три-четыре раза, а при стоянке в порту сопровождаемый частыми ударами в судовой колокол?
201	Какому виду судовой тревоги соответствует сигнал, состоящий из трех продолжительных (5 - 6 с) звонков громкого боя, повторяемых 3 - 4 раза?
202	Выберите сигнал, подаваемый при объявлении «Шлюпочной (при оставлении судна)» тревоги?
203	Где должен находиться судовой повар при объявлении судовой тревоги?
204	Отметьте, какие из перечисленных пунктов выясняются инспекторами контроля государства порта в ходе бесед частного характера с членами экипажа?