

**Квалификационные свидетельства по следующим должностям:
Повар судовой**

| № | Формулировка вопроса |
|-------|--|
| 4123. | Кто несет ответственность за обеспечение камбуза и складских помещений оборудованием для адекватного хранения, обработки и приготовления пищи? |
| 4124. | Кто несет ответственность за установление процедур систематических проверок безопасности камбузного оборудования и за обеспечение устранения выявленных недостатков? |
| 4125. | Чем регулируется степень участия судового повара в закупках пищевых продуктов? |
| 4126. | Как часто рекомендуется проводить инспекции судовых запасов с целью выявления достаточности продовольствия и питьевой воды? |
| 4127. | Кому непосредственно подчиняется судовой повар? |
| 4128. | Какое должностное лицо на судне утверждает меню? |
| 4129. | Кто утверждает график работы повара на судах? |
| 4130. | Как называется микроорганизм, который может воспроизводиться только внутри живой клетки? |
| 4131. | Какими микроорганизмами являются бактерии? |
| 4132. | Отметьте, в каких из перечисленных случаев употребление заблаговременно приготовленной пищи может привести к пищевому отравлению. |
| 4133. | Отметьте, при какой минимальной температуре необходимо хранить горячую пищу для того, чтобы избежать пищевого отравления. |
| 4134. | Выберите правильное определение термина «потенциально опасные продукты». |
| 4135. | Отметьте, какие из перечисленных ниже продуктов являются продуктами с высоким уровнем риска. |
| 4136. | Выберите правильное определение термина «Патоген». |
| 4137. | По каким признакам можно определить, что пищевые продукты загрязнены болезнетворными микроорганизмами? |
| 4138. | Какая температура приготовления блюд приводит к уничтожению большинства токсинов? |
| 4139. | При какой температуре процесс расщепления белков (развитие гниения) мяса прекращается? |
| 4140. | Для какой цели бактерии образуют споры? |
| 4141. | Каким способом размножаются бактерии? |
| 4142. | При какой относительной влажности воздуха прекращается рост большинства бактерий? |
| 4143. | Какой диапазон температур называется опасным температурным режимом хранения пищевых продуктов. |

| | |
|-------|--|
| 4144. | Выберите правильное определения понятия «Барьерная технология»? |
| 4145. | Какие возбудители чаще всего вызывают вспышки острых желудочно-кишечных инфекций на борту судов? |
| 4146. | В каких пределах варьируется инкубационный период в зависимости от вида микроорганизма попавшего в организм человека? |
| 4147. | Отметьте правильное определение понятия «Инкубационный период»: |
| 4148. | Может ли произойти перекрестное заражение пищевых продуктов по воздуху? |
| 4149. | Какие действия должен предпринять судовой повар после рубки мяса, перед обработкой готовых продуктов? |
| 4150. | Какие ножи и разделочные доски для обработки овощей, мяса, рыбы, для сырых и вареных продуктов необходимо использовать на камбузе? |
| 4151. | Какие из перечисленных способов должны быть применены для разделения сырых пищевых продуктов от готовой к употреблению пищи? |
| 4152. | Что должен сделать судовой повар в случае, если капитан желает посетить камбуз во время приготовления и раздачи пищи? |
| 4153. | Является ли критической точкой контроля технологический процесс, применение профилактических мер в ходе которого не снижает уровень опасности? |
| 4154. | Кто несет ответственность за качество принятых на камбуз пищевых продуктов для экипажа? |
| 4155. | Как контролируется наличие и объем присутствия микроорганизмов в пищевых продуктах, поступающих на борт судна? |
| 4156. | Возможно ли применение на камбузе забортной воды? |
| 4157. | Допускаются ли к работе камбузные работники, имеющие порезы, язвы или ссадины на руках? |
| 4158. | В соответствии с каким разработанным судовым документом должна проводиться уборка и дезинфекция помещений пищеблока? |
| 4159. | Как часто необходимо производить тщательную уборку помещений пищеблока? |
| 4160. | Как часто необходимо производить генеральную уборку помещений пищеблока? |
| 4161. | Кто несет ответственность за санитарное состояние судового пищеблока для экипажа? |
| 4162. | Кто несет ответственность за санитарное состояние пищеблока для пассажиров? |
| 4163. | Выберите правильное определение термина «Дезинфекция». |
| 4164. | Какой должна быть минимальная температура проточной воды для ополаскивания камбузной посуды после ручной мойки? |
| 4165. | Как рекомендуется обрабатывать вымытые столовые приборы? |
| 4166. | Как необходимо обрабатывать щетки и мочалки для мытья посуды? |
| 4167. | Что из перечисленного применяется на судне для защиты отверстий в обитаемые помещения от насекомых? |
| 4168. | Отметьте правильное определение понятия «условия хранения пищевых продуктов». |
| 4169. | Выберите правильное определение термина «особо скоропортящиеся пищевые продукты». |
| 4170. | К какому типу продуктов относятся охлажденные полуфабрикаты из рыбы? |
| 4171. | К какому типу продуктов относятся быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты? |
| 4172. | При соблюдении каких из перечисленных параметров должно осуществляться хранение пищевых продуктов? |
| 4173. | Выберите правильные определения срока годности пищевого продукта. |
| 4174. | Какая информация о дате выработки особо скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку? |

| | |
|-------|--|
| 4175. | Какая информация о дате выработки скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку? |
| 4176. | Какая информация о дате выработки не скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку? |
| 4177. | Сочетание каких условий может вызвать отпотевание овощей при хранении? |
| 4178. | Какая влажность должна поддерживаться в помещениях, где хранятся охлажденные продукты? |
| 4179. | При достижении какой толщины снеговой шубы и льда следует удалять их для обеспечения максимальной эффективности работы морозильной камеры. |
| 4180. | При какой температуре необходимо хранить охлажденные скоропортящиеся продукты? |
| 4181. | При какой температуре необходимо хранить замороженные продукты? |
| 4182. | Отметьте способы, применяемые для размораживания мяса |
| 4183. | Отметьте способы, применяемые для размораживания рыбы |
| 4184. | Какой предел не должна превышать температура жиров и масел в процессе приготовления во избежание перегрева? |
| 4185. | Какие патогенные микроорганизмы должны быть уничтожены в процессе приготовления? |
| 4186. | Какая температура при приготовлении большого куска птицы должна быть достигнута внутри мышцы бедра для уничтожения сальмонелл? |
| 4187. | Какой способ проверки готовности и безопасности мясных блюд и блюд из птицы является самым надежным? |
| 4188. | Как часто необходимо промывать и дезинфицировать пищевой термометр? |
| 4189. | Сколько раз можно разогревать остатки? |
| 4190. | При какой температуре необходимо хранить охлажденные остатки? |
| 4191. | Как необходимо охлаждать остатки для обеспечения их микробиологической безопасности? |
| 4192. | Какое из перечисленных условий является обязательным перед помещением оставшейся охлажденной пищи на хранение? |
| 4193. | В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно российским нормативным документам? |
| 4194. | В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно международным рекомендациям? |
| 4195. | В течение какого времени должна быть реализована пища после вторичной тепловой обработки? |
| 4196. | В какой момент необходимо проводить дегустацию пищи, оставшейся от предыдущего дня? |
| 4197. | Как рекомендуется готовить большие куски мяса в микроволновой печи? |
| 4198. | Когда рекомендуется проверять безопасный минимум внутренней температуры блюда при помощи пищевого термометра, при |
| 4199. | приготовлении в микроволновой печи? |
| 4200. | Что из перечисленного не рекомендуется готовить в микроволновой печи? |
| 4201. | Когда необходимо начинать приготовление мяса, птицы и рыбы после размораживания в микроволновой печи? |
| 4202. | Отметьте, какие две из перечисленных упаковок могут быть использованы в микроволновой печи. |
| 4203. | Кто, совместно с поваром, должен проверить качество блюд до начала раздачи готовой пищи при отсутствии на судне медицинского |
| 4204. | работника? |
| 4205. | Для каких целей применяется органолептический метод анализа? |
| 4206. | В течение какого времени разрешается хранить готовую пищу (первые и вторые |

| | |
|-------|---|
| | блюда) на горячей плите до момента раздачи? |
| 4207. | Можно ли повторно использовать диспенсер (дозатор) для спиртосодержащих антисептических средств для гигиены рук? |
| 4208. | Где должна храниться санитарная одежда работников пищеблока? |
| 4209. | Отметьте, когда работникам пищеблока необходимо мыть руки? |
| 4210. | Могут ли одноразовые перчатки стать причиной дерматитов? |
| 4211. | Отметьте, в каком из перечисленных случаев применение одноразовых перчаток не обеспечивает достаточную защиту пищевых продуктов? |
| 4212. | Когда необходимо мыть руки при использовании одноразовых перчаток? |
| 4213. | Почему на судах рекомендовано использование перчаток, не содержащих латекса? |
| 4214. | Когда необходимо производить дезинфекцию кольчужных перчаток? |
| 4215. | По прошествии какого времени с момента исчезновения симптомов заболевания, заболевший работник камбуза может вернуться к работе? |
| 4216. | Отметьте, при каких из перечисленных симптомов работники пищеблока не допускаются к работе. |
| 4217. | Как часто следует употреблять фрукты и овощи в течение дня для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию? |
| 4218. | Как часто следует употреблять рыбные блюда для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию? |
| 4219. | Каким овощам и фруктам нужно отдавать предпочтение для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию? |
| 4220. | Каким продуктам отдается предпочтение при составлении здоровой сбалансированной диеты? |
| 4221. | Отметьте продукты, употребление которых необходимо ограничить при составлении здоровой сбалансированной диеты. |
| 4222. | Отметьте, какой способ пополнения запасов продовольствия не используется на судах? |
| 4223. | Что из перечисленного ниже является определением понятия «пищевая непереносимость»? |
| 4224. | В какой период после принятия пищи обычно развиваются аллергические реакции организма? |
| 4225. | Отметьте какие из перечисленных аллергических реакций могут возникнуть на пищевые продукты? |
| 4226. | В какой период после принятия пищи обычно развиваются симптомы пищевой непереносимости? |
| 4227. | Какая из перечисленных причин в наши дни не представляет опасности возникновения заболеваний у членов экипажа? |
| 4228. | Отметьте, какие две основные системы единиц измерения массы сыпучих, жидких и твердых кулинарных ингредиентов используются в настоящее время? |
| 4229. | Отметьте, какие две единицы измерения температуры используются в кулинарии в настоящее время? |
| 4230. | Что из перечисленного ниже должно быть достигнуто при помощи основных навыков общения судового повара? |
| 4231. | Какова основная цель общения судового повара с членами экипажа? |
| 4232. | Выберите правильное определение понятия «Опасность». |
| 4233. | Отметьте, какие из перечисленных устройств должны быть предусмотрены внутри холодильной камеры на случай |
| 4234. | самопроизвольного запираения в камере человека? |
| 4235. | Что необходимо сделать с висячим замком от дверей холодильной камеры, при входе в камеру? |
| 4236. | Что необходимо выполнить при подозрении на утечку из системы охлаждения |

| | |
|-------|---|
| | хладагентов в холодильной камере? |
| 4237. | Как необходимо переносить продукты из кладовых на камбуз в таре, имеющей ручки? |
| 4238. | Где должны находиться судовые инструкции по эксплуатации камбузного оборудования и механизмов, утвержденные капитаном |
| 4239. | судна? |
| 4240. | На ком лежит обязанность проводить систематический осмотр и ремонт электрических плит и духовок? |
| 4241. | Кто должен контролировать наличие и исправность штормовых креплений в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании? |
| 4242. | Чем необходимо накрыть разделочные и обеденные столы при объявлении штормового предупреждения? |
| 4243. | Что необходимо сделать с креслами и стульями в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании при объявлении |
| 4244. | штормового предупреждения? |
| 4245. | Разрешен ли камбузному персоналу выход на открытые палубы во время шторма? |
| 4246. | Кто должен проводить проверку состояния охраны труда на рабочих местах камбузного персонала? |
| 4247. | Что должно быть разработано по результатам расследования несчастного случая на камбузе? |
| 4248. | Кто оформляет документы по расследованию несчастного случая на камбузе? |
| 4249. | Расставьте перечень действий в той последовательности, которую необходимо соблюдать при несчастном случае. |
| 4250. | Выберите правильный алгоритм действий, которые необходимо предпринять в случаях порезов или микротравм? |
| 4251. | Каким из перечисленных огнетушителей запрещается тушение горящего масла? |
| 4252. | Для какой цели маркируются емкости для сбора мусора? |
| 4253. | Какие устройства должны быть предусмотрены для сбора отходов в помещениях пищевого блока? |
| 4254. | Где должны быть установлены устройства для хранения мусора? |
| 4255. | Кем производятся записи в журнал операций с мусором? |
| 4256. | В каком документе на судне обычно указываются инструкции по тревогам, с которыми каждому члену экипажа необходимо ознакомиться? |
| 4257. | В соответствии с каким документом должен действовать судовой повар по сигналу судовой тревоги? |
| 4258. | 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? |
| 4259. | Какому виду судовой тревоги соответствует сигнал, состоящий из трех продолжительных (5 - 6 с) звонков громкого боя, повторяемых 3-4 раза? |
| 4260. | Выберите сигнал, подаваемый при объявлении «Шлюпочной (при оставлении судна)» тревоги? |