

**Перечень тестовых заданий для квалификационных испытаний
кандидатов на квалификационные свидетельства:**

Судовой повар

№ задания	ID компетенции	Текст задания	Примечания
03.1.1.001	с-1.1	Специализированным агентством какой организации является Международная организация труда (МОТ)?	
03.1.1.002	с-1.1	Какая цель стоит перед Международной организацией труда (МОТ)?	
03.1.1.003	с-1.2	Какой международной организацией была разработана и принята Конвенция о труде в морском судоходстве?	
03.1.1.004	с-1.2	Что является целью Конвенции о труде в морском судоходстве?	
03.1.1.005	с-1.2	Отметьте, на какие суда распространяется действие Конвенции о труде в морском судоходстве.	
03.1.1.006	с-1.3	В какой части Кодекса Конвенции о труде в морском судоходстве содержатся обязательные стандарты?	
03.1.1.007	с-1.4	На каких условиях, согласно Правилу 3.2 «Питание и столовое обслуживание» Конвенции, должно обеспечиваться питание моряков на борту судна в период работы по найму?	Укажите правильный ответ
			платно;
			бесплатно;
			в соответствии с условиями трудового договора с судовладельцем;
			применяются все перечисленные условия.
03.1.1.008	с-1.4	Кто, в соответствии со Стандартом А3.2, обеспечивает, чтобы судовые повара имели подготовку и квалификацию, соответствующую требованиям, установленным законодательством и нормативными актами государства флага?	Укажите правильный ответ
			государство;
			администрация морского порта;
			судовладелец;
			капитан.
03.1.1.009	с-1.4	При какой численности экипажа допускается отсутствие на судне в полной мере квалифицированного судового повара?	
03.1.1.010	с-1.4	С какого минимального возраста допускается привлечение к работе или	Укажите правильный ответ

		использование труда моряка в качестве судового повара?	
03.1.1.011	с-1.4	При каких условиях моряки могут получить право занимать должность судового повара?	имеют подтвержденный опыт работы поваром;
			выдержали предусмотренный экзамен;
			имеют минимальный установленный стаж работы в море и выдержали предусмотренный экзамен;
			имеют свидетельство о подготовке по профессии "повар", выданное образовательными учреждениями Российской Федерации.
			имеют подтвержденный опыт работы поваром;
03.1.1.012	с-1.5	На каких судах, требуется наличие свидетельства о соответствии трудовым нормам в морском судоходстве?	Укажите правильный ответ
			на всех судах;
			на всех судах, осуществляющие международные рейсы;
			на судах валовой вместимостью 500 или более;
			на судах валовой вместимостью 500 или более, осуществляющие международные рейсы.
03.2.1.001	с-2	Согласно какой международной Конвенции проводится подготовка судового повара для получения свидетельств о начальной подготовке по безопасности и о подготовке по охране?	
03.3.1.001	с-3	Кто несет ответственность за обеспечение камбуза и складских помещений оборудованием для адекватного хранения, обработки и приготовления пищи?	
03.3.1.002	с-3	Кто несет ответственность за установление процедур систематических проверок безопасности камбузного оборудования и за обеспечение устранения выявленных недостатков?	
03.3.1.003	с-3	Чем регулируется степень участия судового повара в закупках пищевых продуктов?	Укажите правильный ответ
			политикой судовладельца;
			политикой судовладельца и условиями коллективного договора;
			уставом службы на судах морского флота;
			распоряжением старшего помощника капитана.

03.3.1.004	с-3	Как часто рекомендуется проводить инспекции судовых запасов с целью выявления достаточности	
03.4.1.001	с-4.1	В каком из перечисленных документов отражены принципы подготовки и оценки компетентности судовых поваров?	
			Международная Конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты;
			Руководство МОТ по подготовке судовых поваров;
			Конвенция о труде в морском судоходстве.
103.4.1.002	с-4.3	Кому непосредственно подчиняется судовой повар на судах под российским флагом?	
03.4.1.003	с-4.3	Какое должностное лицо на судне под российским флагом утверждает меню?	
03.4.1.004	с-4.3	Кто руководит работой камбузного персонала?	
03.4.1.005	с-4.3	Кто утверждает график работы повара на судах под российским флагом?	
03.4.1.006	с-4.4.2	Как называется микроорганизм, который может воспроизводиться только внутри живой клетки?	Укажите правильный ответ
			Бактерия;
			Вирус;
			Гриб,
			Гельминт.
03.4.1.007	с-4.4.2	Какими микроорганизмами являются бактерии?	Укажите правильный ответ
			Неклеточными.
			Одноклеточными;
			Многоклеточными.
03.4.1.008	с-4.4.2	Отметьте, при какой минимальной температуре необходимо хранить горячую пищу для того, чтобы избежать пищевого отравления.	
03.4.1.009	с-4.4.4	Выберите правильное определение термина «Патоген».	любая бактерия, способная вызывать болезнь другого живого существа;
			любой вирус, способный вызывать болезнь другого живого существа;
			любой микроорганизм (включая грибы, вирусы, бактерии, и проч.), способный вызвать болезнь другого живого существа.
03.4.1.010	с-4.4.4	По каким признакам можно определить, что пищевые продукты загрязнены болезнетворными микроорганизмами?	
03.4.1.011	с-4.4.4	Какая температура приготовления блюд приводит к уничтожению большинства токсинов?	

03.4.1.012	с-4.4.4	При какой температуре процесс расщепления белков (развитие гниения) мяса прекращается.	
03.4.1.013	с-4.4.4	Для какой цели бактерии образуют споры?	
03.4.1.014	с-4.4.4	Каким способом размножаются бактерии?	
03.4.1.015	с-4.4.4	Отметьте, какое из перечисленных условий окружающей среды не влияет на рост бактерий:	
			Влажность;
			Температура;
			Атмосферное давление.
03.4.1.016	с-4.4.4	При какой относительной влажности воздуха прекращается рост большинства бактерий?	
03.4.1.017	с-4.4.4	Какой диапазон температур называется опасным температурным режимом хранения пищевых продуктов.	
03.4.1.018	с-4.4.4	Выберите правильное определения понятия «Барьерная технология».	
			Способ устранения или контроля патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах;
			Способ физического разделения сырых продуктов от готовой пищи;
			Способ разделения сырых продуктов от готовой пищи по времени нахождения в одном месте;
			Способ физического разделения камбузной посуды и моющих веществ.
03.4.1.019	с-4.4.5	Какие возбудители чаще всего вызывают вспышки острых желудочно-кишечных инфекций на борту судов?	
03.4.1.020	с-4.4.5	В каких пределах варьируется инкубационный период в зависимости от вида микроорганизма попавшего в организм человека?	
03.4.1.021	с-4.4.5	Отметьте правильное определение понятия «Инкубационный период»:	
			время, между попаданием болезнетворного микроорганизма в организм человека и развитием у него признаков и симптомов заболевания;
			время, между попаданием болезнетворного микроорганизма в организм человека и выздоровлением;
			время, между развитием у человека признаков и симптомов заболевания и выздоровлением.

03.4.1.022	с-4.4.7	Какой из перечисленных случаев не приведет к перекрестному заражению пищевых продуктов?	
			На рабочую поверхность на короткое время выложили замороженное мясо, которое затем поместили в дефростер, а поверхность тщательно протерли влажной губкой и нарезали на ней свежие овощи для салата;
			Камбузник, по поручению повара, принес из кладовых три замороженные курицы и пять буханок хлеба, сложив их в корзину с ручками;
			Для нарезки колбасы и сыра используются отдельные ножи и разделочные доски;
			При чихании во время работы, судовой повар плотно прикрывает рот и нос рукавом санитарной одежды.
03.4.1.023	с-4.4.7	Может ли произойти перекрестное заражение пищевых продуктов по воздуху?	
03.4.1.024	с-4.4.7	Какие действия должен предпринять судовой повар после рубки мяса, перед обработкой готовых продуктов?	
03.4.1.025	с-4.4.7	Какие ножи и разделочные доски для обработки овощей, мяса, рыбы, для сырых и вареных продуктов необходимо использовать на камбузе?	Укажите правильный ответ
			вымытые;
			продезинфицированные;
			отдельные, в соответствии с маркировкой.
03.4.1.026	с-4.4.7	Что должен сделать судовой повар в случае, если капитан желает посетить камбуз во время приготовления и раздачи пищи?	
03.4.1.027	с-4.4.8	Выберите правильное продолжение определения «Критические точки контроля (КТК) – это...»	
			риски, искоренение или сокращение которых до приемлемого уровня необходимо для безопасного приготовления пищи;
			этапы приготовления пищи, которые необходимо контролировать для обеспечения ее безопасности;
			факторы, которые способствуют размножению бактерий и которые могут привести к загрязнению пищевых продуктов.

03.4.1.028	с-4.4.8	Является ли критической точкой контроля технологический процесс, применение профилактических мер в ходе, которого не снижает уровень опасности?	
03.4.1.029	с-4.5.1	Кто несет ответственность за качество принятых на камбуз для экипажа пищевых продуктов?	
03.4.1.030	с-4.5.1	Как контролируется наличие и объем присутствия микроорганизмов в пищевых продуктах, поступающих на борт судна?	
03.4.1.031	с-4.5.1	Возможно ли применение на камбузе забортной воды?	
03.4.1.032	с-4.5.1	Допускаются ли к работе камбузные работники, имеющие порезы, язвы или ссадины на руках?	
03.4.1.033	с-4.5.2	В соответствии с каким разработанным судовым документом должна проводиться уборка и дезинфекция помещений пищеблока?	
03.4.1.034	с-4.5.2	Как часто необходимо производить тщательную уборку помещений пищеблока?	
03.4.1.035	с-4.5.2	Как часто необходимо производить генеральную уборку помещений пищеблока?	
03.4.1.036	с-4.5.2	Какую уборку необходимо произвести после окончания рейса судна?	
03.4.1.037	с-4.5.2	Кто несет ответственность за санитарное состояние судового пищеблока для экипажа?	
03.4.1.038	с-4.5.2	Кто несет ответственность за санитарное состояние пищеблока для пассажиров?	
03.4.1.039	с-4.5.2	Продолжите правильное определение термина «Дезинфекция – это процесс...	
			удаления мусора, отходов, остатков пищи, жира, грязи;
			снижения количества бактерий до безопасного уровня с помощью химических веществ;
			предотвращения контаминации пищевых продуктов химическими веществами.
03.4.1.040	с-4.5.2	Какой должна быть минимальная температура проточной воды для ополаскивания камбузной посуды после ручной мойки?	
03.4.1.041	с-4.5.2	Как рекомендуется обрабатывать вымытые столовые приборы?	
03.4.1.042	с-4.5.2	Как необходимо обрабатывать щетки и мочалки для мытья посуды?	
03.4.1.043	с-4.5.2	Что из перечисленного применяется на судне для защиты отверстий в обитаемые помещения от насекомых?	
			сетки;
			марля;

			щитки.
03.4.1.044	с-4.5.3	Отметьте правильное определение понятия «условия хранения пищевых продуктов»:	
			оптимальные параметры окружающей среды, необходимые для обеспечения сохранности пищевых продуктов;
			правила обращения, необходимые для обеспечения сохранности пищевых продуктов;
			оптимальные параметры окружающей среды и правила обращения, необходимые для обеспечения сохранности пищевых продуктов.
03.4.1.045	с-4.5.3	Выберите правильное определение термина «особо скоропортящиеся пищевые продукты».	
			продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил;
			продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации;
			продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении других установленных правил хранения.
03.4.1.046	с-4.5.3	К какому типу продуктов относятся охлажденные полуфабрикаты из рыбы?	
03.4.1.047	с-4.5.3	К какому типу продуктов относятся быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты?	
03.4.1.048	с-4.5.3	При соблюдении каких из перечисленных параметров должно осуществляться хранение пищевых продуктов?	Укажите правильный ответ
			температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции;
			температуры и влажности для каждого вида продукции;
			влажности и светового режима для каждого вида продукции;
			температуры и светового режима для каждого вида продукции.
03.4.1.049	с-4.5.3	Какая информация о дате выработки не скоропортящихся продуктов должна быть нанесена на этикетку?	

03.4.1.050	с-4.5.3	Что означает дата, следующая за словосочетанием «Best Before», представленная на этикетке (фото)?	
03.4.1.051	с-4.5.3	Что означает дата, следующая за словосочетанием «Use by», представленная на этикетке (фото)?	
03.4.1.052	с-4.5.3	Какая информация представлена на этикетке (фото)?	
03.4.1.053	с-4.5.3	Сочетание каких условий может вызвать отпотевание овощей при хранении?	
03.4.1.054	с-4.5.3	Какой продукт используется первым, согласно системе «First-In First-Out» (FIFO)?	Укажите правильный ответ
			у которого истекает срок годности;
			который поступил на склад раньше других;
			который удобнее достать с места хранения.
03.4.1.055	с-4.5.4	Какая влажность должна поддерживаться в помещениях, где хранятся охлажденные продукты?	Укажите правильный ответ
			высокая;
			умеренная или высокая;
			низкая или умеренная;

			низкая.
03.4.1.056	с-4.5.4	При достижении какой толщины снеговой шубы и льда следует удалять их для обеспечения максимальной эффективности работы морозильной камеры?	
03.4.1.057	с-4.5.4	При какой температуре необходимо хранить охлажденные скоропортящиеся продукты?	
03.4.1.058	с-4.5.4	При какой температуре необходимо хранить замороженные продукты?	
03.4.1.059	с-4.5.4	Какой из нижеуказанных способов размораживания, как правило, не используется на судах?	Укажите правильный ответ
			в холодильнике или в специальной камере для размораживания при температуре 4°C или ниже;
			в проточной питьевой воде при температуре не выше 21°C в течение не более 4 часов;
			в микроволновой печи.
03.4.1.060	с-4.5.5	Какой предел не должна превышать температура жиров и масел в процессе приготовления во избежание перегрева?	
03.4.1.061	с-4.5.5	Какие патогенные микроорганизмы должны быть уничтожены в процессе приготовления?	Укажите правильный ответ
			не спорообразующие;
			спорообразующие
			все микроорганизмы.
03.4.1.062	с-4.5.5	Какая температура при производстве безопасной, слабо прожаренной говядины должна быть достигнута в середине куска для уничтожения сальмонелл?	
03.4.1.063	с-4.5.5	Какая температура при приготовлении большого куска птицы должна быть достигнута внутри мышцы бедра для уничтожения сальмонелл?	
03.4.1.064	с-4.5.5	Какой способ проверки готовности и безопасности мясных блюд и блюд из птицы является самым надежным?	
03.4.1.065	с-4.5.5	Как часто необходимо промывать и дезинфицировать пищевой термометр?	
03.4.1.066	с-4.5.5	Как правильно очищать пищевой термометр?	
03.4.1.067	с-4.5.6	Сколько раз можно разогревать остатки?	
03.4.1.068	с-4.5.6	При какой температуре необходимо хранить охлажденные остатки?	
03.4.1.069	с-4.5.6	Как необходимо охлаждать остатки для обеспечения их микробиологической безопасности?	Укажите правильный ответ
			как можно быстрее;

			как можно медленнее;
			скорость охлаждения не имеет значения.
03.4.1.070	с-4.5.6	Какое из перечисленных условий является обязательным перед помещением оставшейся охлажденной пищи на хранение?	Укажите правильный ответ
			анализ рисков;
			перемешивание;
			маркировка.
03.4.1.071	с-4.5.6	В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно российским нормативным документам?	
03.4.1.072	с-4.5.6	В течение какого периода времени можно хранить оставшуюся охлажденную пищу, согласно международным рекомендациям?	
03.4.1.073	с-4.5.6	В течение какого времени должна быть реализована пища после вторичной тепловой обработки?	
03.4.1.074	с-4.5.6	В какой момент необходимо проводить дегустацию пищи, оставшейся от предыдущего дня?	Укажите правильный ответ
			перед вторичной тепловой обработкой;
			в процессе вторичной тепловой обработки;
			после вторичной тепловой обработки;
			перед подачей на столы.
03.4.1.075	с-4.5.6	Как рекомендуется готовить большие куски мяса в микроволновой печи?	Укажите правильный ответ
			на высокой мощности (100%) в течение короткого периода времени;
			на средней мощности (50%) в течение длительного периода.
			на малой мощности.
03.4.1.076	с-4.5.6	Когда рекомендуется проверять безопасный минимум внутренней температуры блюда при помощи пищевого термометра, при приготовлении в микроволновой печи?	Укажите правильный ответ
			немедленно после выключения печи;
			через две-три минуты после выключения печи;
			через 10 минут после выключения печи.
03.4.1.077	с-4.5.6	Что из перечисленного не рекомендуется готовить в микроволновой печи?	
03.4.1.078	с-4.5.6	Когда необходимо начинать приготовление мяса, птицы и рыбы после размораживания в микроволновой печи?	

03.4.1.079	с-4.5.7	Кто, совместно с поваром, должен проверить качество блюд до начала раздачи готовой пищи при отсутствии на судне медицинского работника?	
03.4.1.080	с-4.5.7	Для каких целей применяется органолептический метода анализа?	
03.4.1.081	с-4.5.7	В течение какого времени разрешается хранить готовую пищу (первые и вторые блюда) на горячей плите до момента раздачи?	
03.4.1.082	с-4.5.7	Можно ли повторно использовать диспенсер (дозатор) для спиртосодержащих антисептических средств для гигиены рук?	
03.4.1.083	с-4.6.1	Где должна храниться санитарная одежда работников пищеблока?	
03.4.1.084	с-4.6.2	Могут ли одноразовые перчатки стать причиной дерматитов?	
03.4.1.085	с-4.6.3	Отметьте, в каком из перечисленных случаев применение одноразовых перчаток не обеспечивает достаточную защиту пищевых продуктов?	Укажите правильный ответ
			при наличии на руке не осложненного пореза;
			при наличии на руке не осложненного ожога;
			при порционировании нескольких видов блюд, без смены перчаток.
03.4.1.086	с-4.6.3	Когда необходимо мыть руки при использовании одноразовых перчаток?	Укажите правильный ответ
			перед тем, как надевать перчатки;
			после того, как перчатки сняты;
			перед тем, как надевать перчатки и после того, как перчатки сняты.
03.4.1.087	с-4.6.3	Почему на судах рекомендовано использование перчаток, не содержащих латекса?	
03.4.1.088	с-4.6.3	Когда необходимо производить дезинфекцию кольчужных перчаток?	Укажите правильный ответ
			в начале рабочего дня;
			перед каждым использованием;
			после каждого использования;
			в конце рабочего дня.
03.4.1.089	с-4.6.4	По прошествии какого времени с момента исчезновения симптомов заболевания, заболевший работник камбуза может вернуться к работе?	
03.4.1.090	с-4.7.1	Как часто следует употреблять фрукты и овощи в течение дня для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?	
03.4.1.091	с-4.7.1	Как часто следует употреблять рыбные блюда для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?	Укажите рекомендованное количество раз в неделю

03.4.1.092	с-4.7.1	Каким овощам и фруктам нужно отдавать предпочтение для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?	Укажите правильный ответ
			экзотическим;
			тропическим;
			местного производства.
03.4.1.093	с-4.7.1	Как часто следует употреблять молоко и молочные продукты с низким содержанием жира и соли для обеспечения рекомендаций по здоровому питанию?	
03.4.1.094	с-4.7.1	Согласно рекомендациям ВОЗ, ежедневное общее потребление соли, с учетом соли, содержащейся в хлебе, консервированных и других продуктах, не должно превышать:	Укажите значение
03.4.1.095	с-4.7.1	Каким продуктам отдается предпочтение при составлении здоровой сбалансированной диеты?	
03.4.1.096	с-4.7.2	Отметьте, какой способ пополнения запасов продовольствия не используется на судах?	Укажите правильный ответ
			самостоятельный способ приобретения продовольствия капитаном, за счет выделенных компанией средств;
			самостоятельный способ приобретения продовольствия членами экипажа;
			приобретение продовольствия через отдел закупок судоходной компании.
03.4.1.097	с-4.7.3	Что из перечисленного ниже является определением понятия «пищевая непереносимость»?	Укажите правильный ответ
			негативная реакция организма на содержащиеся в пище аллергены;
			негативная реакция организма на прием пищи, связанная с неспособностью усваивать некоторые продукты или их составляющие;
			негативная реакция организма на прием жирной пищи.
03.4.1.098	с-4.7.3	В какой период после принятия пищи обычно развиваются аллергические реакции организма?	
03.4.1.099	с-4.7.3	В какой период после принятия пищи обычно развиваются симптомы пищевой непереносимости?	
03.4.1.100	с-4.7.4	Какая из перечисленных причин в наши дни не представляет опасности возникновения заболеваний у членов экипажа?	Укажите правильный ответ
			несбалансированное питание;
			переедание;

			недостаток физической нагрузки;
			отсутствие в еде тех или иных питательных веществ.
03.4.1.101	с-4.8	Отметьте, каноны какой религии не вводят тотальных запретов, связанных с едой?	Укажите правильный ответ
			христианство;
			индуизм;
			буддизм;
			ислам;
			иудаизм.
03.4.1.102	с-4.8	Отметьте, каноны какой религии запрещают употребление говядины?	Укажите правильный ответ
			христианство;
			индуизм;
			буддизм;
			ислам;
			иудаизм.
03.4.1.103	с-4.8	Отметьте, каноны какой религии запрещают сочетание любых мясных и молочных продуктов?	Укажите правильный ответ
			христианство;
			индуизм;
			буддизм;
			ислам;
			иудаизм.
03.4.1.105	с-4.9.1	Для какой из перечисленных целей на судне устанавливается рабочий язык?	
03.4.1.106	с-4.9.1	Какими навыками владения рабочим языком судна должен обладать судовой повар?	
03.4.1.107	с-4.9.3	Какова основная цель общения судового повара с членами экипажа?	
03.4.1.108	с-4.10.1	Выберите правильное определение понятия «Опасность»:	
			потенциальный источник происшествия (аварии, инцидента);
			комбинация вероятности происшествия и его последствий;
			вероятность происшествия.
03.4.1.109	с-4.10.2	Что необходимо сделать с висячим замком от дверей холодильной камеры, при входе в камеру?	Укажите правильный ответ
			взять с собой;
			повесить снаружи на крючок у входной двери;
			отнести на камбуз;

			передать на хранение работнику камбузного персонала.
03.4.1.110	с-4.10.2	Что необходимо выполнить при подозрении на утечку из системы охлаждения хладагентов в холодильной камере?	
03.4.1.111	с-4.10.2	Как необходимо переносить продукты из кладовых на камбуз в таре, имеющей ручки?	Укажите правильный ответ
			в одиночку обеими руками;
			только в паре;
			в одиночку или в паре, но обязательно одной рукой.
03.4.1.112	с-4.10.2	Где должны находиться судовые инструкции по эксплуатации камбузного оборудования и механизмов, утвержденные капитаном судна?	
03.4.1.113	с-4.10.2	На ком лежит обязанность проводить систематический осмотр и ремонт электрических плит и духовок?	
03.4.1.114	с-4.10.2	Кто должен контролировать наличие и исправность штормовых креплений в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании?	
03.4.1.115	с-4.10.2	Чем необходимо накрыть разделочные и обеденные столы при объявлении штормового предупреждения?	
03.4.1.116	с-4.10.2	Что необходимо сделать с креслами и стульями в помещениях пищеблока, в столовой и кают-компании при объявлении штормового предупреждения?	
03.4.1.117	с-4.10.2	Разрешен ли камбузному персоналу выход на открытые палубы во время шторма?	
03.4.1.118	с-4.10.3	Составной частью какой международной Конвенции является «Международный кодекс по управлению безопасностью» (МКУБ)?	
03.4.1.119	с-4.10.3	Что из перечисленного ниже не является целью МКУБ?	Укажите правильный ответ
			обеспечение безопасности на море;
			предотвращение несчастных случаев или гибели людей;
			повышение качества обслуживания грузоотправителей и пассажиров.
03.4.1.120	с-4.10.3	Для чего предназначена Система управления безопасностью (СУБ), разрабатываемая каждой компанией?	
03.4.1.121	с-4.10.3	Какова основная задача судового комитета (комиссии) по охране труда?	
03.4.1.122	с-4.10.3	Кто должен проводить проверку состояния охраны труда на рабочих	

		местах камбузного персонала?	
03.4.1.123	с-4.10.4	Выберите правильное определение понятие риск:	
			потенциальный источник происшествия (аварии, инцидента);
			комбинация вероятности происшествия и его последствий;
			вероятность происшествия.
03.4.1.124	с-4.10.4	К какой группе работ можно отнести процесс использования электромясорубки?	Укажите правильный ответ
			опасные;
			критические;
			повседневные.
03.4.1.125	с-4.10.4	Выберите правильное продолжение формулировки «Оценка рисков безопасности пищевых продуктов- определение рисков, искоренение или сокращение которых до приемлемого уровня необходимо для:	
			безопасного хранения продуктов;
			безопасной обработки продуктов;
			безопасного приготовления пищи;
			предотвращения пищевой аллергии.
03.4.1.126	с-4.10.4	К какому фактору риска относится загрязнение продуктов питания осколками битой посуды?	Укажите правильный ответ
			микробиологическому.
			химическому.
			физическому.
03.4.1.127	с-4.10.4	К какому фактору риска относится загрязнение продуктов питания моющими средствами?	Укажите правильный ответ
			микробиологическому.
			химическому.
			физическому.
03.4.1.128	с-4.10.5	Какое мероприятие должно быть проведено по каждому случаю производственного травматизма на камбузе?	
03.4.1.129	с-4.10.5	Что должно быть разработано по результатам расследования несчастного случая на камбузе?	
03.4.1.130	с-4.10.5	Кто оформляет документы по расследованию несчастного случая на камбузе?	
03.4.1.131	с-4.11	Выберите правильный алгоритм	

		действий, которые необходимо предпринять в случаях порезов или микротравм?	
			произвести профилактическую обработку рук
			доложить о происшествии руководителю работ
			произвести профилактическую обработку рук и доложить о происшествии руководителю работ
			доложить о происшествии руководителю работ и произвести профилактическую обработку рук
03.4.1.132	с-4.12	Каким из перечисленных огнетушителей запрещается тушение горящего масла?	Укажите правильный ответ
			водяной;
			пенный;
			порошковый;
			углекислотный.
03.4.1.133	с-4.13.1	До какого размера должны измельчаться отходы в измельчителе?	
03.4.1.134	с-4.13.2	Для какой цели маркируются емкости для сбора мусора?	
03.4.1.135	с-4.13.3	При каком условии разрешается сброс за борт пищевых отходов в Особых районах?	
03.4.1.136	с-4.13.3	На каком минимальном расстоянии от берега разрешен сброс за борт измельченных пищевых отходов, если судно находится за пределами Особого района?	
03.4.1.137	с-4.13.3	На каком минимальном расстоянии от берега разрешен сброс за борт измельченных пищевых отходов, если судно находится в Особом районе?	
03.4.1.138	с-4.13.3	Для какой цели производится прессовка мусора?	
03.4.1.139	с-4.13.3	Во сколько раз должен уменьшаться объем спрессованного в прессователе мусора?	
03.4.1.140	с-4.13.4	Где должны быть установлены устройства для хранения мусора?	
03.4.1.141	с-4.13.5	Какой способ удаления мусора является предпочтительным, согласно Приложением V к МАРПОЛ 73/78?	Укажите правильный ответ
			сжигание;
			сброс за борт;
			сдача на портовые приемные сооружения.
03.4.1.142	с-4.13.6	Кем производятся записи в журнал операций с мусором?	
03.4.1.143	с-4.14	В каком документе на судне обычно	

		указываются инструкции по тревогам, с которыми каждому члену экипажа необходимо ознакомиться до выхода в море?	
03.4.1.144	с-4.14	В соответствии с каким документом должен действовать судовой повар по сигналу судовой тревоги?	
03.4.1.145	с-4.14	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?	
03.4.1.146	с-4.14	Какому виду судовой тревоги соответствует сигнал, состоящий из трех продолжительных (5 - 6 с) звонков громкого боя, повторяемых 3 - 4 раза?	
03.4.1.147	с-4.14	Выберите сигнал, подаваемый при объявлении «Шлюпочной (при оставлении судна)» тревоги?	Укажите правильный ответ
			Непрерывный звонок громкого боя в течение 25 – 30 с, повторяемый три-четыре раза; при пожаре (взрыве) во время стоянки судна в порту сигнал общесудовой тревоги сопровождается частыми ударами в судовой колокол
			Три продолжительных (5 - 6 с) звонка громкого боя, повторяемых 3 - 4 раза
			Не менее чем семь коротких (1 с) звонков и, вслед за ними, один продолжительный (5 - 6 с) звонок громкого боя, сигнал повторяется три-четыре раза
03.4.1.148	с-4.14	Где должен находиться судовой повар после объявления судовой тревоги?	
03.4.2.001	с-4.5.4	Отметьте способы, применяемые для размораживания мяса.	Укажите все правильные ответы
			в дефростере;
			на воздухе;
			около плиты;
			в СВЧ печи;
			в воде.
03.4.2.002	с-4.5.4	Отметьте способы, применяемые для размораживания рыбы.	Укажите все правильные ответы
			в дефростере;
			на воздухе;
			около плиты;
			в СВЧ печи;
			в воде.
03.4.2.003	с-4.4.3	Отметьте, какие из перечисленных ниже	Укажите все правильные

		продуктов являются продуктами с высоким уровнем риска.	ответы
			Сырая свинина;
			Сырые необработанные баклажаны;
			Приготовленная утка;
			Вареный рис;
			Джем.
03.4.2.004	с-4.4.1	Как, согласно определению ВОЗ, называется любое заболевание инфекционного или токсического происхождения, вызванное потреблением пищи или приписываемое ему?	Укажите все правильные ответы
			заболевание пищевого происхождения;
			заболевание пищеварительного тракта;
			пищевое отравление;
			продуктовое отравление.
03.4.2.005	с-4.5.6	Отметьте, какие две из перечисленных упаковок могут быть использованы в микроволновой печи.	
			пакеты для запекания;
			тонкие пластиковые пакеты для завтраков;
			бумажные пакеты из супермаркетов;
			газеты;
			алюминиевая фольга;
			пергамент.
03.4.2.006	с-4.5.7	Отметьте, какие из перечисленных средств могут использоваться для гигиены рук при раздаче готовой пищи, согласно рекомендациям ВОЗ.	Укажите все правильные ответы
			обыкновенное мыло;
			спиртосодержащие антисептические средства;
			влажные гигиенические салфетки.
03.4.2.007	с-4.6.1	Отметьте, что из перечисленного запрещается судовому повару и камбузному персоналу?	Укажите все правильные ответы
			сидеть в санитарной одежде;
			посещать в санитарной одежде уборные;
			носить брючные ремни;
			носить ювелирные изделия, часы, заколки;
			приступать к работе не вымыв руки;
			принимать пищу;

			курить;
			пить;
			жевать жевательную резинку.
03.4.2.008	с-4.6.1	Отметьте, когда работникам пищеблока необходимо мыть руки?	Укажите все правильные ответы
			каждые два часа;
			приступая к работе с пищевыми продуктами;
			пять раз в день;
			после пользования туалетом;
			после работы с сырыми продуктами;
			по мере загрязнения.
03.4.2.009	с-4.6.4	Отметьте, при каких из перечисленных симптомов работники пищеблока не допускаются к работе.	Укажите все правильные ответы
			головная боль;
			высокая температура;
			воспаленное горло;
			ломота суставов;
			понос;
			запор;
			рвота;
			ячмень;
			желтуха;
			радикулит.
03.4.2.010	с-4.7.1	Отметьте продукты, употребление которых необходимо ограничить при составлении здоровой сбалансированной диеты:	Укажите все правильные ответы
			хлеб;
			рис и картофель;
			бутерброды с маслом;
			овощи и фрукты;
			мясные продукты с высоким содержанием жира;
			молоко и молочные продукты;
			сахар, сладости, кондитерские изделия, десерты;
			соль;
			жареные блюда.
03.4.2.011	с-4.7.3	Отметьте какие из перечисленных аллергических реакций могут возникнуть на пищевые продукты?	Укажите все правильные ответы
			тошнота;

			крапивница;
			ломота в суставах;
			насморк;
			потеря зрения;
			зуд.
03.4.2.012	с-4.7.4	Отметьте, какие меры предпринимаются судоходными компаниями для решения проблем несбалансированного питания и недостатка физической нагрузки?	Укажите все правильные ответы
			введение в распорядок дня членов экипажей обязательной физической зарядки;
			поставка на суда продуктов питания с меньшим содержанием жиров;
			организация на судах тренажерных залов;
			уменьшение дневного рациона питания моряков.
03.4.2.013	с-4.8	Отметьте, представители каких религий придерживаются вегетарианства?	Укажите все правильные ответы
			христианство;
			индуизм;
			буддизм;
			ислам;
			иудаизм.
03.4.2.014	с-4.8	Отметьте, каноны каких религий запрещают употребление свинины?	Укажите все правильные ответы
			христианство;
			индуизм;
			буддизм;
			ислам;
			иудаизм.
03.4.2.015	с-4.9.2	Отметьте, какие две основные системы единиц измерения массы сыпучих, жидких и твердых кулинарных ингредиентов используются в настоящее время?	Укажите все правильные ответы
			русская;
			метрическая;
			английская;
			американская;
			античная.
03.4.2.016	с-4.9.2	Отметьте, какие две единицы измерения температуры используются в кулинарии в настоящее время?	Укажите все правильные ответы
			Градус Цельсия;
			Градус Реомюра;

			Градус Фаренгейта.
03.4.2.017	с-4.9.3	Что из перечисленного ниже должно быть достигнуто при помощи основных навыков общения судового повара?	Укажите все правильные ответы
			общение с капитаном по вопросам заказа продовольствия;
			общение с членами экипажа по вопросам заказа продовольствия;
			управление камбузным персоналом;
			проведение совместного досуга с камбузным персоналом.
03.4.2.018	с-4.10.2	Отметьте, какие из перечисленных устройств должны быть предусмотрены внутри холодильной камеры на случай самопроизвольного запираения в камере человека?	Укажите все правильные ответы
			кнопка подачи звукового сигнала тревоги;
			средства индивидуальной защиты (каска, комплект теплой одежды);
			индивидуальный дыхательный аппарат;
			фонарь;
			механизм, отпирающий дверь изнутри.
03.4.2.019	с-4.13.1	Отметьте, какие категории мусора разрешены к сбросу за борт в соответствии Приложением V к МАРПОЛ 73/78:	Укажите все правильные ответы
			А.Пластмассы
			В. Пищевые отходы
			С. Бытовые отходы (например, изделия из бумаги, ветошь, стекло, металл, бутылки, посуда и т.д.)
			Д. Кулинарный жир
			Е. Зола от инсинераторов
			Ф. Эксплуатационные отходы
			Г. Остатки груза
			Н. Останки животных
			И. Рыболовные снасти
03.4.2.020	с-4.13.2	Какие устройства должны быть предусмотрены для сбора отходов в помещениях пищевого блока?	
03.4.2.021	с-4.15	Отметьте, какие из перечисленных пунктов выясняются инспекторами контроля государства порта в ходе бесед	

		частного характера с членами экипажа?	
			продукты питания и вода предоставляются морякам бесплатно
			квалификация судового повара соответствует установленным требованиям
			качество продуктов питания и воды надлежащее
			продукты питания и вода имеются в надлежащем количестве
			на судне проводятся частые инспекции пищевых продуктов, питьевой воды, мест приготовления, хранения и обработки

Система квалификационных испытаний