Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Контрольно-оценочные средства
по учебной дисциплине
ОП02. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
программы квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса

Кунгур,2020г

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии специальных дисциплин Председатель МК _____Л.В.Турышева «28»_____08_____2020г.	Утверждаю Зам. директора _____Л.И.Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.12.Переработчик скота и мяса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ФГОС) по профессии от 02.08.2013 г. №794., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 29473 от 20 августа 2013 года.

разработчик: Терехина Л.В.- преподаватель специальных дисциплин , ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ОП.02. Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом производстве в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.12.Переработчик скота и мяса
Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС по профессии 19.01.12.Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 794 от 02.08.2013г.; рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве
Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста . Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины ОП 02. Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом производстве обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Умения:

У1.Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
У2.Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
У3.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
У4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

Знать:

З1.Основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З2.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
З3.Санитарно-технологичесие требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
З4.Правила личной гигиены работников пищевых производств;
З5.Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:
ПК 1.1. Выполнять прием скота.
ПК 1.2. Контролировать условия и режимы содержания скота на предубойной выдержке.
ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.
ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота.
ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней.
ПК 3.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части). ПК 3.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
ПК 4.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
ПК 5.3. Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

1.2. Формы контроля и оценки результатов освоения УД

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий.

Промежуточная аттестация представляет собой проверку усвоения учебной дисциплины и осуществляется в конце её изучения.

Задание для текущего контроля

Тестовое задание № 1

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микробиология – это наука изучающая …… и ……. микроорганизмов.
2. Санитария –это отрасль здравоохранения, занимающаяся ……. и проведением практических…… - ……. мероприятий
3. Микробы могут находиться – в …… и …….. состоянии.
4. Вредные воздействия микробов ……, ……, ……
5. Бактерии размножаются – простым делением клетки на …….. части
6. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию……
7. Разрушение вирусов происходит при нагревании до ……...
8. Споры погибают при нагревании до …… в течение 29мин
9. Вирусы - это внутриклеточные ……., не имеющие ……. строения, размножающие только в ……. ……

Выберите правильный ответ:

10. По форме бактерии бывают –
    а) шаровидные
    б) пятиконечные
    в) палочковидные
    г) извилистые
11. По форме вирусы бывают-
    а) округлыми,
    б) спиралевидными
    в) тэобразными.
12. Продолжительность размножения бактерий -
    а)1мин до 15мин;
    б) от 30мин до нескольких часов
13. Спорообразование длится около
    а)1 суток
    б) 5 дней
14. Микрококки-
    а) одиночные клетки
    б) спаренные клетки
15. Стрептококки-
    а) в виде цепочки клеток
    б) в виде спирали
16. Стафилококки -
    а) скопления клеток в виде виноградной грозди
    б) скопление клеток в виде цветочка
17. Бактерии могут передвигаться с помощью
    а) ножек
    б) ресничек.
18. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже:
    а) 45С
    б)10-18С
    в)45-60С
19. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ……. от пола
    а) 2 м
    б) 0,5м

в)4

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:
1…… 2…… 3…… 4……

21. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является
…… и …….. климат

22. Перечислите вредные воздействия микробов:
1……. 2…… 3……

23. Культурные дрожжи используются человеком в – производстве спирта, ……, вина и …….

24. По форме дрожжи делят на:
1……..... 2…….. 3……...

25. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:
……

Эталон ответа на тестовые задания №1.

№	Варианты правильных ответов
1.	Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2.	Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно- гигиенических мероприятий.
3.	Подвижном и неподвижном
4.	Гниение, плесневение, брожение
5.	Две части
6.	Низких температур
7.	60-80с
8.	120с
9.	это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках
10.	А, В
11.	А,Б
12.	Б
13.	А
14.	А
15.	А
16.	А
17.	Б
18.	А
19.	Б
20.	Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы
21.	Тёплый, влажный
22.	Гниение, плесневение, брожение
23.	Пива, хлебопечении
24.	Шаровидные, элепсовидные, овальные
25.	Сан.спец одежду

Тестовое задание № 2

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ……. или …….

2. Иммунитет - это …….. организма человека к …….
3. Дезинсекция - это комплекс мер по ……. вредных …….являющихся ……. Возбудителей болезни
4. Пищевые инфекционные заболевания возникают от …….., попавших в ……. человека с ……
5. Дрожжи – это …… неподвижные …….. нуждающиеся в растворённых …….. веществах и ……. условиях
6.Разрушение вирусов происходит при нагревании до …….....
7. Вирусы - это внутриклеточные ……., не имеющие ……. строения, размножающие только в ……. ……
8. Пищевые отравления -это ……. Заболевание, возникающее от употребления …… пищи
9. Гигиена – это наука о ……. человека, область …….., изучающая влияние условий жизни на …….. …… и разрабатывающая меры ……. заболеваний

Выберите правильный ответ:

10 . Зоонозы -
- а) острое заболевание
- б) возникает от микробов
- в) передаётся человеку от животных
- г) передаётся человеку от больных людей

11. Общее количество клеток бактерий - не более
- А) 1 в 1мл
- б) 10 в 1 мл
- в) 100в 1мл.

12. Общее количество бактерий группы кишечной палочки - не более:
- а) 3 в 1л.
- б) 10 в 1л

13. Свет действующий губительно на микробы
- а) дневной
- б) вечерний
- в) солнечный

14. Максимальная температура гибели микробов
- а) +35 С
- б) +50 С
- в) +80 С
- г) +120 С

15. Время года, когда микроорганизмов в воздухе больше
- а) в тёплое
- б)холодное

16. Возбудители заболеваний, которые передаются через воздух
- а) инфекции дыхательных путей, гриппа, менингита
- б) бронхит, чесотка

17. Микробиологическая порча муки происходит при увеличении содержания в ней влаги свыше
- а) 5%
- б) 15%.

18. Прогоркание муки является результатом
- а) солнечной энергии
- б) окисления жиров муки кислородом.

19. Для предотвращения порчи молока его хранят
- а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч

б) пастеризуют

в) при комнатной температуре

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Творог и сметану хранят в холодильнике при температуре…… С

21. По форме дрожжи делят на:

1……..... 2…….. 3……...

22. Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей …… …… во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами

23. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать …….. …… …….., предъявляемым к организациям общественного питания.

24. Моют посуду при температуре ……С

25. Чистую и кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте …… м от пола

Эталон ответа на тестовые задания №2

№	Варианты правильных ответов
1.	Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными
2.	Невосприимчивость организма человека к заболеванию
3.	Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезни.
4.	Пищевые инфекционные заболевания возникают от микробов попавших в организм человека с пищей
5.	Дрожжи это одноклеточные неподвижные микроорганизмы нуждающиеся в растворённых питательных веществах и благоприятных условиях
6.	60-80С
7.	Это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках
8.	Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи.
9.	Гигиена – это наука о здоровье человека, область медициныизучающая влияние условий жизни на здоровье человекаи разрабатывающая меры профилактики заболеваний.
10.	В
11.	В
12.	А
13.	В
14.	В
15.	А
16.	А
17.	Б
18.	Б
19.	А,Б
20.	2-4С
21.	Шаровидные, элепсовидные, овальные
22.	Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей **инфекционных заболеваний** во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами

23.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать **санитарно-эпидемиологическим требованиям** предъявляемым к организациям общественного питания.
24.	45С.
25.	0,5 метров от пола

Тестовое задание № 3

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Вентиляция бывает - общая, местная вытяжная и……

2. Какие заболевания относятся к зоонозам - бруцеллёз, …….., сибирская язва, ящур

3. Заболевание холерой передаётся контактно-бытовым, водным и …… путём

4. Для дезинфекции оборудования, инвентаря , производственной посуды, деревянной тары применяют ……

5. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести ……..

6. К механическим методам дезинсекции относятся
……

7. К физическим средствам дезинсекции относятся-
……

8. К химическим средствам дезинсекции относятся -
……

9. Гигиена – это наука о ……. человека, область …….., изучающая влияние условий жизни на …….. …… и разрабатывающая меры ……. заболеваний

Выберите правильный ответ:

10. Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -
    а) сотрудники санэпидемстанций
    б) сотрудники ПОП
    в) медики

11. За качеством воды устанавливается систематический химический анализ не реже
    а) 1 раза в квартал
    б) 1раза в месяц
    в) 1 раз в год

12. Проверяют яйца на свежесть с помощью –
    а) овоскопа
    б) разбивания яйца

13. Зоонозы - пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больного животного через:
    а) мясо и молоко
    б) крупы, овощи
    в) рога, копыта

14. Яйца которые использую для приготовления белкового крема
    а) столовое
    б) диетическое

15. Рыбу размораживают при температуре не выше:
    а) + 25-30С
    б) +12С
    в) + 5С

16. Отварные для салатов овощи хранят в холодильнике не больше
    а) 6 часов

б) 30 минут
в) 20 часов

17. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:
а) 2 часов
б) 30 минут
в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:
а) 2 часов
б) 1 часа
в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Не заправленные салаты допускается хранить не более …….. часов при температуре ……. С

21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более ….....часов.

22. Ополаскивают посуду при температуре ……С.

23. При изготовлении блюд, кулинарных изделий повар перед работой должен снять
……
……

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:
……

25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой
……
……

Эталон ответа на тестовые задания №3.

№ вопр.	**Варианты правильных ответов**
1	Смешанная
2	Туберкулёз
3	Пищевым
4	Растворы хлорной извести
5	0,1-0,2%
6	Уборка, мойка помещений
7	Огонь, сухой и водяной пар, солнечные лучи
8	Гидроксид натрия, специальные химические препараты
9	Гигиена – это наука о **здоровье** человека, область **медицины**изучающая влияние условий жизни на **здоровье человека**и разрабатывающая меры **профилактики** заболеваний.
10	А
11	А
12	А
13	А
14	А
15	Б
16	А
17	Б

18	А
19	Б
20	Не более 3 часов, при температуре 4+2С
21	2 часов.
22	65С
23	Ювелирные украшения, часы, другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду лаком.
24	Сан спец одежду
25	Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе

Тестовое задание № 4

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Иммунитет - это …….. организма человека к …….

2.Заболевание холерой передаётся контактно-бытовым, водным и …… путём

3. Микробиология – это наука изучающая …… и ……. микроорганизмов.

4. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ……. или …….

5. К механическим методам дезинсекции относятся ……

6. Бактерии размножаются – простым делением клетки на …….. части

7. Пищевые отравления - это ……. Заболевание, возникающее от употребления …… пищи

8.К химическим средствам дезинсекции относятся - ……

9. Разрушение вирусов происходит при нагревании до ……...

Выберите правильный ответ:

10**.** Продолжительность размножения бактерий -

а)1мин до 15мин;

б) от 30мин до нескольких часов

11. Общее количество клеток бактерий - не более

А) 1 в 1мл

б) 10 в 1 мл

в) 100в 1мл.

12.Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -

а) сотрудники санэпидемстанций

б) сотрудники ПОП

в) медики

13. По форме вирусы бывают-

а) округлыми,

б) спиралевидными

в) тэобразными.

14. Максимальная температура гибели микробов

а) +35 С

б) +50 С

в) +80 С

г) +120 С

15. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:

а) 6 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

16. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ……. от пола

а) 2 м

б) 0,5м

в) 4 м

17. Для предотвращения порчи молока его хранят

а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч

б) пастеризуют

в) при комнатной температуре

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:

а) 2 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:

а) 2 часов

б) 1 часа

в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является …… и …….. климат

21. По форме дрожжи делят на:

1……..... 2…….. 3……...

овальные

22. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать …….. …… ……., предъявляемым к организациям общественного питания.

23. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более ….....часов.

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять: ……

25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой

……

……

Эталон ответа на тестовые задания №4

№	Варианты правильных ответов
1.	Невосприимчивость организма человека к заболеванию
2.	Пищевым
3.	Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
4.	Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными
5.	Уборка, мойка помещений
6.	Две части
7.	Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи.
8.	Гидроксид натрия, специальные химические препараты
9.	60-80С
10.	Б
11.	В

12.	А
13.	А
14.	В
15.	Б
16.	Б
17.	А, Б
18.	А
19.	Б
20.	Тёплый, влажный
21.	Шаровидные, элепсовидные,
22.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать **санитарно-эпидемиологическим требованиям** предъявляемым к организациям общественного питания.
23.	2 часов
24.	спец.одежду
25.	Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе

Тестовое задание №5
Тема:. Санитария и гигиена .

1.Обязательно ли мыть сырые овощи перед их чисткой?
а)да б)нет в)если они без остатков земли, можно не мыть
2.В каком порядке должен находиться инвентарь?
а)каждый вид на своём постоянном месте б)как удобно работникам
в)каждый работник раскладывает инвентарь в своём порядке
3.Какое главное требование предъявляется к столовой и кухне?
а)освещённость б)оснащённость в)чистота
4.Можно ли разделывать сырые продукты и готовую продукцию на одной и той же разделочной доске?
а)да б)нет в)можно, если другие доски заняты
5.Как часто необходимо менять полотенца для рук?
а)ежедневно, независимо от загрязнения б) в зависимости от загрязнения
в)раз в три дня
6.Обязательна ли сменная обувь в столовой в летнее время?
а)нет б)обязательна
7.Допускается ли работник до работы на кухне, если на коже его рук имеются гнойничковые заболевания?
а)нет, не допускается
б)допускается, при условии, что руки соответствующе обработаны
9.Укажите обязательные требования к спецодежде работников столовой:
а)чистая, наглаженная
б)белая
в)спецодежда должна скрывать домашнюю одежду
г)рукава должны быть длинными
д)рукава должны быть короткими
е)спецодежда подразумевает халат (куртку) и головной убор
9.Сколько раз за смену необходимо мыть руки?
а)три раза б)несколько раз в)несколько раз по мере необходимости
10.Что не запрещается работникам производственных цехов:
а)применять пуговицы, крючки и т.д. вместо завязок
б) застегивать санитарную одежду булавками, иголками

в) принимать пищу и курить в специально отведенных помещениях
11. Кто несет ответственность за соблюдение личной гигиены работником:
а) администрация предприятия
б)местные органы Госсанэпиднадзора
в)работник предприятия
12. Что должны выполнить работники предприятия перед выходом в смену:
а)пройти медицинское обследование
б)пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены
в)ознакомится с правилами личной гигиены
г)получить медицинскую книжку
д) пройти ежесменный медицинский осмотр
е) все вышеперечисленное
13.На предприятиях общественного питания запрещено использовать посуду, изготовленную из: а) нержавеющей стали б) алюминиевую в) эмалированную
14.При дезинфекции посуды, используют:
а) 0,2 % раствор хлорной извести
б) 0,5 % раствор хлорной извести
в) 0,05 % раствор хлорной извести

Тестовое задание №6

Тема: «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация»

1.Для дезинфекции оборудования, инвентаря, рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести:
а)0,1-0,2%
б)5-10%
в)10-20%
2……это комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими ,химическими ,биологическими методами.
а)дезинфекция
б)дезинсекция
в)дератизация
3.Для дезинфекции полов , стен применяют концентрированные растворы хлорной извести:
а)10-20%
б)5-10%
в)30-40%
4.Применение различных дезинфицирующих веществ относят к……методу.а)физическому
б)биологическому
в)химическому
5.Хлоросодержащие дезинфицирующие препараты применяют при температуре воды не выше:
а)500С
б) 550С
в)600С
6.Этот метод основан на использовании воздействия лучистой энергии и влияние повышенных температур(прогревание, кипячение, обработка паром)
а)физический
б)биологический
в)химический
7.Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых ,являющихся переносчиками возбудителей болезней - это…..
а)дезинсекция
б)дератизация

в)дезинфекция
8.Дезинсекцию на предприятиях общественного питания проводят…
а)перед началом работы
б)после окончания работы
в)во время ремонта
9.Дезинсекцию на предприятиях общественного питания проводят …
а)сотрудники предприятия
б)сотрудники санитарно-эпидемологических станций.
в)нет верного ответа
10.Какой из методов для борьбы с грызунами запрещено применять на предприятиях общественного питания .
а)физический
б)биологический
в)химический
11.Дезинфекция – это
а)умерщвление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды;
б)умерщвление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды;
в) истребление вредных для человека насекомых
12.Кварцевание - метод дезинфекции
а)физической
б)химической
в)биологической
13.Для каких целей используется 10% раствор хлорной извести.
а) для обработки унитазов, раковин, умывальников.
б) для дезинфекции стен и полов в пищеблоке.
в) для дезинфекции столовой посуды, рук.
14.Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
а) да можно, но только разрешенные СанПИНом.
б) нет, нельзя.
в)не имеет значения.

Задания для дифференцированного зачета
Вариант А
I. Тестовое задание

Инструкция для студентов
Внимательно прочитайте задание. Выберите один верный вариант из предложенных.
Время выполнения задания – 1 час (20 тестовых заданий и 10 теоретических заданий).
Критерии оценивания

«5» - 20 правильных тестовых и 10 теоретических ответов
«4» - 18-20 правильных тестовых и 5 теоретических ответов
«3» - 10- 15 правильных тестовых ответов,
«2» - 0-10 правильных тестовых ответов

1. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых не вооруженным взглядом.
   а) генетика
   б) цитология.
   в) микробиология
   г) биология

2. Ученый, первый наблюдавший простейшие при помощи лупы.
   а) афанасий кирхер
   б) энтони ван левенгук
   в) луи пастер
   г) и. мечников
3. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.
   а) диплококки
   б) монококки
   в) стрептококки
   г) тетракокки
4. Палочкообразные бактерии, образующие споры.
   а) вибрионы
   б) спирохеты
   в) бациллы
   г) кокки
5. Способствующий фактор для развития грибов.
   а) влажность
   б) сухая среда
   в) кислотность
   г) высокая температура
6. Бактериальное пищевое заболевание
   а) сальмонеллёз
   б) трихомоноз
   в) фасциоллёз
7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют
   а) аммонификация
   б) брожение
   в) гниение
8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий
   а) аэробный
   б) анаэробный
9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.
   а) инфекция
   б) иммунитет
   в) токсичность
10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют
   а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
   б) щелочным раствором формальдегида
   в) 5% раствором кальцинированной соды
11. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличем мышц глотки, головы, нарушениями зрения.
   а) ботулизм
   б) эшерихиоз
   в) стафилококкоз
12. Зоонозами являются
   а) бруцеллёз
   б) бутулизм
   в) рожа
13. Уничтожение неспоровых пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств
   а) дезинфекция

б) обеззараживание
в) стерилизация
г) пастеризация

14.Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.
а) ветеринарная, микробиология
б) санитарная микробиология
в) с/х микробиология
г) промышленная микробиология.

15.Микотоксикозы это
а) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами бактерий
б) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами микроскопических грибов
в) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами дрожжей
г) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами плесени

16. пищевые отравления не микробного происхождения происходят в результате:
а) отравления продуктами временно ядовитыми
б) продуктами ядовитыми по своей природе
в) отравления ядовитыми примесями

17. Гигиена труда это
а) это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве
б) это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания
в) это отрасль гигиенической науки, направленная на сохранение здоровья трудящихся, повышение трудоспособности и производительности труда

18. инфекционные заболевания недопустимые у персонала ПОП, при которых нет доступа к работе
а) Грипп типа Н, ветрянка, ОРВИ
б) туберкулёз, сифилис, гонорея,
в) туберкулёзные и венерические заболевания, ВИЧ-инфекции
г) синдром приобретённого иммунодефицита

19. дезинфекция это
а) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
б) комплекс мер по уничтожению грызунов, насекомых
в) комплекс мер по уничтожению вирусов, грибов и микробов

20.борьба с грызунами на ПОП называется:
а) дезинфекция
б) дезинсекция
в) дератизация

Вариант Б

II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:

1. Что такое микробиология ?
2. Что называют микроорганизмами ?
3. Что относят к микроорганизмам?
4. Что такое зоонозы и перечислите пищевые продукты и причины (заболевания), вызывающие зоонозы?
5. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
6. Как предупредить стафилококковое отравление?
7. Каковы причины и источники заражения человека глистами?
8. Что такое личная гигиена? Какое значение ЛГ имеет в работе?

9. Для каких целей проводят медицинское обследование работников ПОП?
10. Что такое дератизация и дезинсекция?

КЛЮЧ К ТЕСТАМ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА

Вариант А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	б	в	а	а	а	а	б	в
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	а	а	б, г	а, б, в	в	б, в, г	а	в

Вариант Б

1. Микробиология — это наука изучающая строение свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2. Микроорганизмы — это мельчайшие одноклеточные организмы, видимые только в микроскоп, микроскопические грибы и водоросли
3. Бактерии, грибы, вирусы
4. Зоонозы – пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо, молоко. К этим заболеваниям относят бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур.
5. Кишечная палочка попадает в пищевые продукты при нарушении правил личной гигиены, особенно с грязных рук повара при нарушении санитарных правил приготовления и хранения пищи, при антисанитарном содержании рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды.
6. Перед работой проверка работников на наличие гнойных заболеваний, ран, воспаление верхних дыхательных путей; соблюдать температурный режим приготовления и хранения; кипятить молоко, использовать пастеризованный творог, соблюдать сроки реализации кондитерских изделий
7. Здоровый человек заражается от больного, который с испражнениями выделяет во внешнюю среду яйца глистов. Яйца глистов, попадая с кормом в организм животных или рыб, поражая у них различные органы и мышцы, превращаются в личинки. В организме человека личинки, попавшие с пищей превращаются в организме человека в глистов (аскариды, цепни, трихинеллы, широкий лентец и тд)
8. Личная гигиен это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений у потребителя
9. Медицинское обследование проводят для предупреждения распространение инфекционных заболеваний через пищу
10. *Дератизация* — это истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами, которые применяют специалисты дератизаторы. *Дезинсекция* — это истребление мух и насекомых путём установки сеток на окнах, обработка помещений химическими средствами

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материалапо ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление.
«Хорошо»	от 80% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал по дисциплине, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения тестовых заданий, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 60% до 80%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала по дисциплине, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в ответах.
«Неудовлетворительно»	менее 60%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения тестовых заданий.