

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
«10» 06 2022 г.
Приказ № 86 от 10.06.2022 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург

2022 г.

Содержание

1. Паспорт контрольно- оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 2.1 Знания и умения, подлежащие проверке
 - 2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине
3. Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины
 - 3.1 Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины математика (текущий контроль)
4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
 - 4.1 Паспорт
 - 4.2 Задания для экзаменуемого
 - 4.3 Критерии оценки результата

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	№.№ заданий для проверки
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уметь: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знать: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты	Работа на практических занятиях №1-5,

	поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 10 Пользоваться профессиональной	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Работа на практических

документацией на государственном и иностранном языках.	известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	занятиях №1-5,
--	---	----------------

1.1.2. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Уметь У.1.	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Работа на практических занятиях №5, Результаты дифференцированного зачета
У.2.	определять источники микробиологического загрязнения;	Работа на практических занятиях №3 Результаты дифференцированного зачета
У.3.	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Работа на практических занятиях №2,5 Результаты дифференцированного зачета
У.4.	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Работа на практических занятиях №2 Результаты дифференцированного зачета
У.5.	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	Работа на практических занятиях №2 Результаты

		дифференцированного зачета
У.6.	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	Работа на практических занятиях №4 Результаты дифференцированного зачета
У.7.	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
Знать 3.1.	основные понятия и термины микробиологии;	Работа на практических занятиях №1, Результаты дифференцированного зачета
3.2.	основные группы микроорганизмов,	Работа на практических занятиях №1-2 Результаты дифференцированного зачета
3.3.	микробиология основных пищевых продуктов;	Работа на практических занятиях №2 Результаты дифференцированного зачета
3.2	правила личной гигиены работников организации питания;	Работа на практических занятиях №5 Результаты дифференцированного зачета
3.5.	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Работа на практических занятиях №5, Результаты дифференцированного зачета
3.6.	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Работа на практических занятиях №5, Результаты дифференцированного зачета
3.7.	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Работа на практических занятиях №5, Результаты дифференцированного зачета
3.8.	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Работа на практических занятиях №3, Результаты дифференцированного зачета
3.9.	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Работа на практических занятиях №1-3 Результаты дифференцированного зачета
3.10.	пищевые вещества и их значение для организма человека;	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
3.11.	суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Работа на практических занятиях №3-4

		Результаты дифференцированного зачета
3.12.	основные процессы обмена веществ в организме;	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
3.13.	суточный расход энергии;	Работа на практических занятиях №4 Результаты дифференцированного зачета
3.14.	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
3.15.	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Работа на практических занятиях №3 Результаты дифференцированного зачета
3.16.	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Работа на практических занятиях №3 Результаты дифференцированного зачета
3.17.	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
3.18.	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета
3.19.	методики составления рационов питания	Работа на практических занятиях №3-4 Результаты дифференцированного зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 - У 9	тестирование, защита рефератов и докладов, выполнение практических и самостоятельных работ	Дифференцированный зачёт
З 1 – З 19	тестирование, защита рефератов и докладов, выполнение практических и самостоятельных работ	

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам, темам)

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля		Форма контроля	Проверяемые У, З
Введение	Устный опрос Тестирование	У1, У2 З1-З13	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Устный опрос Тестирование Практическая работа №1	У4, У5, У6 З 1- З19 ОК 1- ОК 9	Дифференцированный зачёт	У4, У5, У6 ОК 1- ОК 9
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Устный опрос Практическая работа №2	У1-У6 З1-З19 ОК1-ОК9	Дифференцированный зачёт	У1-У6 З1-З5 ОК1-ОК9
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Устный опрос Тестирование	У1, У2 З1-З19	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Устный опрос Практическая работа №3 Тестирование	У1-У9 З1-З19 ОК1-ОК9	Дифференцированный зачёт	У4, У5, У6 ОК 1- ОК 9
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Устный опрос Тестирование	У1, У2 З1-З19	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Устный опрос Практическая работа №4 Тестирование		Дифференцированный зачёт	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Устный опрос Практическая работа №5 Тестирование	У1-У6 31-319 ОК1-ОК9	Дифференцированный зачёт	У1-У6 31-35 ОК1-ОК9
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям,	Устный опрос Тестирование	У1, У2 31-319	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Устный опрос Тестирование	У1-У9 31-319 ОК1-ОК9	Дифференцированный зачёт	У4, У5, У6 ОК 1- ОК 9
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Устный опрос Тестирование	У1, У2 31-35-19	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4

3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, оценивание результатов практической работы, оценивание результатов внеаудиторной самостоятельной работы; контрольные работы по разделам, экзамен / дифференцированный зачет/зачет.

3.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Вариант 1

Вопросы	Варианты ответов
1. Какой из перечисленных ниже способов сосуществования микроорганизмов взаимовыгоден:	A. комменсализм B. мутуализм C. эндосимбиоз D. эктосимбиоз E. антагонистический симбиоз
2. Укажите основные характеристики микроорганизмов, относящихся к нормальной микрофлоре человека:	A. доминируют в исследуемых образцах B. представлены сапрофитическими видами C. представлены патогенными видами с пониженной вирулентностью D. представлены условно-патогенными микроорганизмами E. микроорганизмы более или менее часто выделяют из организма здорового человека F. микроорганизмы сравнительно редко выделяют из организма здорового человека.
3. Укажите характерные особенности заселения бактериями организма человека:	A. колонизируют все органы B. колонизируют отдельные области C. состав микробных сообществ одинаков в каждом отдельном органе D. состав микробных сообществ в каждом отдельном органе различен E. различия в составе микробных сообществ индивидуальны F. состав микробных сообществ остаётся стабильным на протяжении всей жизни
4. Микрофлора разных отделов пищеварительного тракта:	A. одинакова B. качественный и количественный состав неодинаков C. наиболее колонизирован тонкий кишечник D. наиболее колонизирован толстый кишечник

<p>5. Укажите микроорганизмы, доминирующие в дистальных отделах кишечника человека:</p>	<p>A. виды Bacteroides B. виды Clostridium C. виды Streptococcus D. виды Lactobacillus E. виды Enterobacter F. виды Candida</p>
<p>6. Представителями нормальной микрофлоры влагалища являются: а) лактобактерии; б) бифидобактерии; в) стрептококки; г) клостридии; д) бактероиды. Выберите правильную комбинацию ответов:</p>	<p>A. а, б, в, д B. а, в, г, д C. б, в, г, д D. б, г, д E. а, г, д</p>
<p>7. Стерильные ткани и органы здорового человека:</p>	<p>A. желудочно-кишечный тракт B. кровь C. лимфа D. кожа E. почки и мочеточники F. верхние дыхательные пути</p>
<p>8. Какие бактерии, входящие в состав нормальной микробной флоры, способны вызвать заболевания:</p>	<p>A. патогенные виды B. сапрофиты C. условно-патогенные D. любые E. термофилы F. никакие</p>
<p>9. Дисбактериоз:</p>	<p>A. изменение качественного состава нормальной микрофлоры B. изменение количественного соотношения микроорганизмов C. не оказывает влияния на резистентность организма D. развивается при нерациональной антибиотикотерапии</p>
<p>10. Последствия дисбактериоза:</p>	<p>A. ослабление иммунологической резистентности организма B. возрастание иммунологической резистентности организма C. нарушение ферментативной функции микрофлоры D. снижение числа антибиотикорезистентных бактерий</p>
<p>11. В состав биотерапевтических препаратов, применяемых для коррекции микрофлоры кишечника, входят: а) бифидобактерии; б) лактобактерии; в) стафилококки; г) сальмонеллы; д) эшерихии. Выберите правильную комбинацию ответов:</p>	<p>A. а, б, в B. б, г, д C. б, в, г D. а, б, д E. в, г, д</p>
<p>12. Эубиотиками (пробиотиками) являются:</p>	<p>A. нистатин B. бифидумбактерин</p>

	<p>C. лактобактерин D. эритромицин E. бификол</p>
13. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с поверхности кожи проводят:	<p>A. на наличие кишечной палочки B. на наличие протей C. посевом на среду Эндо D. посевом на среду Сабуро E. посевом на среду Кесслера</p>
14. Санитарный надзор предметов окружающей среды осуществляют:	<p>A. взятием смывов с рук персонала B. взятием смывов с рабочих поверхностей C. взятием соскобов с рабочих поверхностей</p>
15. Загрязнение воды оценивают по:	<p>A. ОМЧ B. коли-титру C. наличию различных видов условно-патогенных и патогенных бактерий D. индексу бактериальной группы кишечной палочки</p>
16. Микробное число воздуха определяют:	<p>A. по методу Коха (седиментация) B. на среде Эндо C. дозированным посевом на МПА в аппарате Кротова D. при посеве на желточно-солевой агар E. методом мембранных фильтров</p>

Вариант 2

Вопросы	Варианты ответов
1. Санитарно-показательным микробом для оценки воздуха в операционных является:	<p>A. золотистый стафилококк B. менингококк C. протей D. кишечная палочка E. дифтерийная палочка</p>
2. Под термином «стерилизация» понимают:	<p>A. освобождение объекта только от вегетативных форм B. освобождение только от аэробных микробов C. освобождение от спор и вегетативных форм D. уничтожение только анаэробных форм бактерий E. уничтожение только патогенных микробов</p>
3. Под термином «дезинфекция» понимают:	<p>A. освобождение объекта только от вегетативных форм B. освобождение только от аэробных микробов C. освобождение от спор и вегетативных форм D. уничтожение только анаэробных форм бактерий E. уничтожение только патогенных микробов</p>
4. Какой метод используют для стерилизации сыворотки крови:	<p>A. стерилизация воздействием ионизирующей радиации B. стерилизация паром под давлением C. стерилизация сухим жаром D. фильтрование с помощью мембранных фильтров</p>

	Е. стерилизация УФ-излучением
5. Пастеризация:	А. частичное удаление микроорганизмов В. полное удаление микроорганизмов С. подавление размножения микробов
6. К методам «холодной» стерилизации относятся: Выберите правильную комбинацию ответов:	А. стерилизация текучим паром; В. стерилизация УФ-излучением; С. стерилизация при помощи бактериальных фильтров; D. стерилизация паром под давлением; Е. сухожаровая стерилизация. а) а, б b) а, г с) а, д d) б, в е) б, д
7. Укажите способы полной стерилизации материалов, используемых в микробиологических исследованиях	А. обработка влажным паром В. фильтрация С. облучение D. пастеризация Е. прокаливание F. обработка антисептиками
8. Какие способы стерилизации используются в отношении убитых вакцин:	А. фильтрование В. ультразвук С. паровая стерилизация D. ?-излучение Е. Плазменная стерилизация
9. Выберите правильную последовательность	А. предстерилизационная очистка – стерилизация В. предстерилизационная очистка – стерилизация – дезинфекция С. предстерилизационная очистка – дезинфекция – стерилизация D. дезинфекция - предстерилизационная очистка – стерилизация
10. В основе классификации антибиотиков:	А. происхождение В. химическая структура С. спектр действия D. механизм действия Е. механизм выведения из организма
11. Мишенями для антибиотиков в бактериальной клетке являются: Выберите правильную комбинацию ответов:	А. клеточная стенка; В. нуклеоид; С. цитоплазматическая мембрана; D. споры; Е. рибосомы. а) б, в, г, д b) а, б, г, д с) а, б, в, д d) в, г, д е) б, в, г
12. Основные свойства антибиотиков:	А. оказывают бактериостатическое действие В. обладают бактерицидным действием С. являются общецитоплазматическими ядами D. обладают определенным антимикробным

	действием Е. слабая растворимость в воде
13. Требования, предъявляемые к антибиотикам:	А. отсутствие токсичности В. действие в малой концентрации С. связывание с белками организма D. растворимость в воде Е. стимуляция защитных сил организма
14. Бактериостатики - это вещества:	А. убивающие микроорганизмы В. подавляющие рост и размножение микробов С. способствующие размножению микробов D. не влияющие на рост и размножение микробов
15. Какие методы применяют для определения чувствительности микроорганизмов к антибиотикам: Выберите правильную комбинацию ответов:	А. метод диффузии в агар («метод дисков»); В. метод двойной иммунодиффузии в геле по Оухтерлони; С. метод серийных разведений; D. метод радиальной иммунодиффузии в геле по Манчини; Е. метод иммунофлюоресценции. а) а, б б) б, в с) а, в d) б, г е) а, д
16. Основным механизмом молекулярного действия хинолонов является:	А. ингибирование синтеза ДНК В. ингибирование синтеза белка на уровне 50S субъединицы рибосомы С. ингибирование синтеза белка на уровне 30S субъединицы рибосомы D. ингибирование синтеза клеточной стенки Е. нарушение функционирования цитоплазматической мембраны

Эталон ответа – жирный шрифт.

Вариант №1

1. Что изучает наука – гигиена?

- а) сохранение здоровья человека
- б) физиологические функции организма
- в) анатомо – физиологические данные организма
- г) строение и функции клетки организма

2. Какие микроорганизмы включают царство фунгицидов?

- а) грибы
- б) простейшие
- в) бактерии, вирусы

3. Бактерии с тонкой клеточной стенкой называются?

- а) фирмикуты
- б) грацимиккуты
- в) мендозиккуты
- г) тенериккуты

4. Какие бактерии имеют шаровидные клетки?

- а) диплококки
- б) кокки
- в) стафилококки
- г) тенериккуты

5. За какие функции в микробной клетке отвечают рибосомы?

- а) дыхание
- б) выделение
- в) синтез белков
- г) обмен

6. Какую форму имеет вирион полиомиелита?

- а) палочковидные
- б) пулевидные
- в) сферические
- г) в виде запятой

7. Укажите процент содержания белка в бактериальной клетке?

- а) 12 – 18%
- б) 2 – 5%
- в) 0,2 – 5%
- г) 40 – 80%

8. Дайте определение ланг – фазе бактериального цикла:

- а) фаза интенсивного роста
- б) фаза максимально устойчивых без изменений состояний микроорганизмов
- в) фаза между посевом бактерий в начальном их размножения
- г) фаза характеризуется отмиранием бактерий

9. Какой иммунитет создается в организме человека после введения вакцины

- а) пассивный
- б) активный
- в) врожденный
- г) приобретённый

10. К какому типу инфекций относятся микотоксикозы?

- а) к грибковым
- б) к дыхательным
- в) к урологическим
- г) к половым

11. Укажите путь проникновения цитомегавируса в организм человека:

- а) через кровь, кожу
- б) через слюну, слизистые оболочки
- в) через сперму, дыхательные пути
- г) все перечисленные варианты

12. Как называется инструмент для отбора проб колбасных изделий для санитарной экспертизы?

- а) щуп
- б) овоскоп
- в) микротом
- г) микроскоп

13. Содержание белка в мясе птицы составляет:

- а) 14% - 18%
- б) 20 – 22%
- в) 196 – 3%
- г) 70 – 80%

14. Что составляет пугу яйца?

- а) двойная оболочка, покрывающая слой белка у тупого конца яйца
- б) линия границы между белком и желтком
- в) внешняя оболочка яйца
- г) внутренняя оболочка яйца

15. Укажите основной химический состав эндоспермы зерна

- а) жиры, углеводы
- б) углеводы, белки
- в) жиры, белки, минеральные вещества, белки, витамины.

16. Назовите пищевые отравления микробного происхождения

- а) брадикардии
- б) геморрагии
- в) пищевые сальмонеллезы, паратифозные и дизентерийные инфекции;
- г) органические поражения.

17. Какие дозы свинца являются смертельными для организма человека (мг)?

- а) 1,0 – 1,2
- б) 0,5 – 0,7
- в) 0,2 – 0,25
- г) 0,02 – 0,025

18. В каких продуктах питания по мере их хранения накапливается яд – соланин?

- а) молоко молочные продукты
- б) колбасы колбасные изделия
- в) картофель
- г) свекла, морковь

19. Как называется документ санитарной характеристики предприятия

- а) билет
- б) декларация
- в) отчет
- г) паспорт

20. Какими документами руководствуется при контроле за качеством пищевых продуктов санитарно – эпидемиологическая станция

- а) ГОСТ
- б) РТУ, МРТУ
- в) ВТУ
- г) всеми выше перечисленными

Вариант №2

1. Что изучает наука- микробиология

- а) физиологию растений и животных
- б) строение биологии и экологию микробов
- в) цитологию микроорганизмов
- г) гистологию микробной клетки

2. Как называются чужеродные вещества генетически отличающиеся от структур собственного организма

- а) эритроциты
- б) антигены
- в) антитела

3. Отклонение от типичных свойств в физиологии бактерий называется

- а) вариант
- б) сероват
- в) хемовар
- г) штамм

4. Бактерии с толстой клеточной стенкой называется

- а) фирмикуты
- б) грацимикуты
- в) мендзомекуты
- г) тенерикуты

5. Какую функцию в бактериальной клетке выполняют фимбрии?

- а) дыхательную
- б) выделительную
- в) движения
- г) обмена

6. Объясните форму вирус ВИЧ:

- а) палочковидный
- б) пулевидный
- в) сферический
- г) в виде запятой

7. Укажите процент содержания углеводов в бактериальной клетке:

- а) 12 – 18%
- б) 40 -80%
- в) 2 – 5 %
- г) 0.2 – 5%

8. основной плотной питательной среды для микроорганизмов являются:

- а) белок мяса или рыбы
- б) агар – агар
- в) сывoroточный бульон
- г) МПБ

9. Какой иммунитет создается в организме человека после введения сывoroтки в кровь больного?

- а) активный
- б) врожденный
- в) пассивный
- г) приобретенный

10. К какому типу инфекции относится сальмонеллез?

- а) К урологическим
- б) к дыхательным
- в) к половым
- г) к пищевым

11. Укажите путь проникновения вируса ящура в организм человека:

- а) воздушно – капельным путем
- б) через кровь и молоко
- в) поврежденную кожу
- г) все выше перечисленные варианты

12. Содержание белка в мясе (говядина) колеблется в пределах:

- а) 14 – 18 %
- б) 20 – 22%
- в) 6 – 3%
- г) 70 – 80%

13. Назовите паразитарные поражения мяса сельскохозяйственных животных:

- а) ящур, сибирская язва
- б) мышечные кровоизлияния
- в) трихинеллез, финноз
- г) лейкопения, тромбоз

14. Перечислите органолептические показатели исследования пищевой продукции:

- а) биохимический анализ
- б) физико – химические показатели
- в) вкус, цвет, запах

15. Что называется халазами белка?

- а) его прозрачность
- б) его свежесть

- в) тяжи из плотного белка
- г) определенный химико - физический состав.

16. Какие углеводы представлены в хлебных злаках?

- а) крахмал, клетчатка
- б) сахарин, фруктоза
- в) лактоза, целлюлоза

17. Укажите пути заражения токсикоинфекциями:

- а) больной человек или животное
- б) через пищу или корм (алиментарно)
- в) через тактильный контакт
- г) все выше перечисленные

18. Какая доза мышьяка является смертельной (г.)?

- а) 1,0 -1,2
- б) 0,9 – 1,1
- в) 0,5 – 0,7
- г) 0,15 – 0,17

19. Икра и органы, каких рыб обладают токсичными свойствами во время нереста?

- а) плотва, бель, карп, лещ;
- б) линь, окунь, скумбрия, щука, налим;
- в) кита, осётр, сёмга;
- г) форель, горбуша.

20. Какие органы осуществляют санитарный надзор за качеством продукции предприятий и торговых точек?

- а) УВД;
- б) санитарно-эпидемиологические станции;
- в) налоговые органы;
- с) управление культуры

Эталон ответов по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитарии»

Вариант №1

- 1. – А
- 2. – А
- 3. – Б
- 4. – Б
- 5. – В
- 6. – В
- 7. – Г
- 8. – В
- 9. – Б
- 10. – А
- 11. – Г
- 12. – А
- 13. – Б
- 14. – А

- 15. – Б
- 16. – В
- 17. – В
- 18. – В
- 19. – Г
- 20. – Г

Вариант №2

- 1. – А
- 2. – А
- 3. – Б
- 4. – Б
- 5. – В
- 6. – В
- 7. – Г
- 8. – В
- 9. – Б
- 10. – А
- 11. – Г
- 12. – А
- 13. – В
- 14. – В

- 15. – В
- 16. – А
- 17. – Г
- 18. – Г
- 19. – Б
- 20. – Б

4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

4.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения __учебной дисциплины ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом) – дифференцированный зачёт

Допуск к промежуточной аттестации:

К зачету / дифференцированному зачету / экзамену по дисциплине обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а) по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б) посещаемость занятий не меньше 40%;
- в) наличие конспектов лекционных занятий 100%, заполняемость конспектов не меньше 40%;
- г) отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;
- д) отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 100%.

Организация контроля и оценивания

Как проводится промежуточная аттестация

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Выберите правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1, 2 или 4.

Максимальное время выполнения задания – 45 мин.

Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Инструкция по выполнению работы (для письменных работ и тестовых материалов)

Время экзамена/тестирования – один астрономический час (45 минут)

Количество вариантов заданий.

Критерии оценки выполнения работы

Оценка	Количество баллов, необходимое для получения оценки (либо текстовое описание качества выполнения задания на данную отметку)
«2» (неудовлетворительно)	Менее 12 баллов
«3» (удовлетворительно)	12- 21 балл
«4» (хорошо)	27- 22 балла
«5» (отлично)	28-30 баллов

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1 Микробиология

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов	
Микробиология	1
Физиология	2
Товароведение	3
2. Есть ли понятие в микробиологии, как полезные микробы	
Да	1
Нет	2
Может быть	3
3. Микроорганизмы, выращенные в лаборатории на питательных средах из одной клетки и не содержащие в своём составе других микроорганизмов, называют	
Чистой культурой	1
Смешанной культурой	2
Технической чистой культурой	3
4. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы	
Вирусы	1
Бактерии	2
Дрожжи	3
5. Бактерии состоят из:	
Воды и минеральных веществ	1
Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды	2
Мышечной, соединительной, хрящевой ткани	3
6. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов	
Температура, влажность, свет, питательная среда	1
Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода	2
Температура, жиры, свет, углеводы, вода	3

7. Температура, при которой действие микроорганизмов полностью прекращается	
60°C – 120°C	1
40 °C– 50°C	2
25°C – 40°C	3
8. Благоприятная среда для развития микробов	
Вода	1
Почва	2
Воздух	3
9. Наименее благоприятная среда для жизни микроорганизмов	
Почва	1
Вода	2
Воздух	3
10. Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека	
Патогенные	1
Вредные	2
Полезные	3
11. Период проникновения микробов в организм до проявления болезни называется	
Инкубационный период	1
Болезнетворный период	2
Заразный период	3
12. Переносчика и инфекционных заболеваний являются:	
Человек, животные и растения	1
Вода , воздух, почва	2
Только больной человек	3
13. Глистные заболевания	
Аскариды	1
Кишечная палочка	2
Стафилококковое отравление	3
14. Отравление продуктами зерна и бобовых	
Микотоксикозы	1

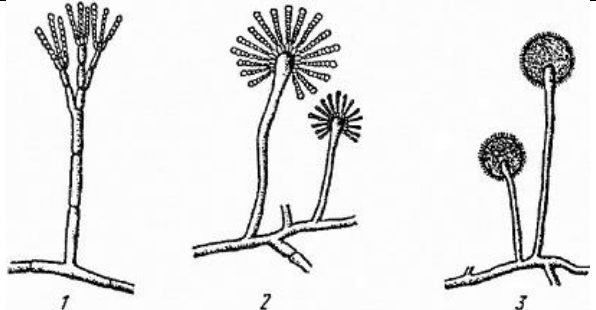
4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Кишечные инфекции	2
Пищевые отравления	3
15. Наука, изучающая воздействие трудового процесса на организм человека	
Личная гигиена	1
Гигиена труда	2
Санитария и гигиена	3
16. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования	
Это специализированный цех	1
Так как продукция не подлежит дополнительной тепловой обработке	2
Ухудшается качество готовых блюд и кулинарных изделий	3
17. Горячую воду для приготовления пищи из водопровода использую	
Да, можно	1
Нет, нельзя	2
Не имеет значения	3
18. Температура поверхности отопительных приборов	
85°С	1
18°С	2
40°С	3
19. Меры по уничтожению возбудителей заразных заболеваний	
Дератизация	1
Дезинфекция	2
Дезинсекция	3
20. Можно ли использовать на п.о.п. моющие средства	
Можно, но разрешенные СанПиНом	1
Нет, нельзя	2
Не имеет значение	3

21. Меры по уничтожению насекомых	
Дератизация	1
Дезинфекция	2
Дезинсекция	3

22. Из какого материала изготавливают разделочные доски	
Из твердых пород дерева	1
Из мягких пород дерева	2
Из любых материалов	3

1Б Приведите в соответствие виды плесневых грибов с их изображением



А. Мукор
Б. Пенициллиум
В. Аспергиллус

Ответ запишите в таблицу:

А	Б	В

2Б. Приведите в соответствие группы заболеваний с причинами заболеваний.

Причины заболеваний	Группы заболеваний
А. Шляпочные грибы	1. Отравления бактериального характера
Б. Протей	2. Отравления немикробного характера
В. Ядра косточковых плодов	
Г. Ботулинус	
Д. Сырая фасоль	
Е. Некоторые виды рыб	

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Ж. Позеленевший проросший картофель З. Спорынья И. Свинец, медь, мышьяк	3. Микотоксикозы																		
Ответ запишите в таблицу:																			
<table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td><td>И</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И										
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И											
3Б. Приведите в соответствие методы дезинфекции с применением средств дезинфекции.																			
Средства дезинфекции	Методы дезинфекции																		
А. Хлорная известь Б. Горячая вода В. Хлорамин Г. Ультрафиолетовое облучение Д. Пар Е. Кипяток Ж. Горячий воздух	1 Физический 2. Химический																		
Ответ запишите в таблицу:																			
<table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж												
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж													

4Б. Приведите в соответствие заболевание с группой, к которой оно относится											
Заболевание	Группа										
А. Холера Б. Ящур В. Сибирская язва Г. Дизентерия Д. Туберкулёз	1. Зоонозы 2. Острые кишечные инфекции										
Ответ запишите в таблицу:											
<table border="1"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д						
А	Б	В	Г	Д							

Вариант 2 Микробиология

1. Микроорганизмы, не имеющие в своём строении ядра	
Вирусы	1
Грибы	2
Бактерии	3

2. Первооткрыватель микроорганизмов	
И.И. Мечников	1
Я.Я. Никитский	2
А. Левенгук	3

3. Низшие растительные микроорганизмы, нуждающиеся в пищевых веществах, и воздухе	
Дрожжи	1
Плесневые грибы	2
Бактерии	3

4. Инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни и не имеющие клеточного строения	
Вирусы	1
Бактерии	2
Дрожжи	3

5. Анаэробные организмы – это организмы	
Живут в бескислородной среде	1
Нуждающиеся в кислороде	2
Могут жить везде	3

6. Оптимальная температура для развития микробов	
18°С	1
25 – 35 °С	2
40 – 50 °С	3

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

7. Влияние света на жизнедеятельность бактерий	
Под действием света микроорганизмы погибают	1
Способствует развитию микроорганизмов	2

8. Самый зараженный слой почвы	
10 – 30 см	1
50 – 70 см	2
100 см	3

9. Наличие кишечной палочки на руках повара, кондитера	
Грязные продукты	1
Низкая санитарная культура	2
Нет времени на обработку рук	3

10. Биологический бомбаж - это	
Вздутая банка из-за нарушения правил приготовления	1
Из-за нарушения режима стерилизации	2
Из-за нарушения правил разделки	3

11. Продолжите, инфекционные болезни это-	
Все известные болезни	1
Группа заболеваний, вызываемых патогенными микроорганизмами	2
Группа болезней, вызываемых зоонозами	3

12. Продолжите, острые кишечные инфекции – это	
Возбудители кишечных инфекций	1
Заболевания, поражающие кишечник человека в острой форме	2

13. Острые кишечные инфекции	
Зоонозы	1

Сальмонеллез	2
Ботулизм	3

14. Пищевые отравления	
Ботулизм	1
Ящур	2
Туберкулез	3

15. Гельминты, окончательных хозяином которых является человек	
Цепень бычий	1
Трихинеллы	2
Эхинококк	3

16. Ряд правил, обязательные для повара, кондитера	
Личная гигиена	1
Гигиена труда	2
Санитарная гигиена	3

17. Почему на п.о.п не допускаются архитектурные детали в оформлении	
Не допустить накапливания пыли	1
Чтобы поверхность легко красилась	2
Чтобы не допустить производственного травматизма	3

18. Необходимо предусмотреть при соединении моечных ванн и канализационных труб	
Ничего	1
Использовать современные трубы и ванны	2
Воздушный разрыв	3

19. Вытяжные устройства горячего и кондитерского цеха	
Приточно-вытяжная	1

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Приточная	2
Вытяжная	3

20. 0,2 % раствор хлорной извести используют	
Для обработки бытовых помещений	1
Для обработки контейнеров	2
Для дезинфекции столовой посуды, рук	3

21. Меры по уничтожению грызунов	
Дератизация	1
Дезинфекция	2
Дезинфекция	3

22. Высота разрубочного стула для мяса	
50 см	1
80 см	2
20 см	3

1Б Приведите в соответствие формы бактерии с рисунками бактерии

	<p>А. сарцины; Б. микрококки; В. палочки без спор; Г. палочки со спорами (бациллы); Д. вибрионы; Е. спирохеты; Ж. стрептококки; З. спириллы (с жгутиками); И. тетракокки</p>																		
<p>Ответ запишите в таблицу:</p>																			
<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> <td>Е</td> <td>Ж</td> <td>З</td> <td>И</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И									
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И											

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

2Б. Приведите в соответствие группы заболеваний с названиями заболеваний.								
Заболевания				Группы заболеваний				
А. Аскаридоз Б. Дизентерия В. Эхинококк Г. Холера Д. Сальмонеллёз Е. Трихинеллёз Ж. Бычий цепень З. Брюшной тиф И. Эпидемический гепатит				1. Острые кишечные заболевания 2. Гельминтозы				
Ответ запишите в таблицу:								
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И

3Б. Приведите в соответствие способ борьбы с переносчиками заболеваний и переносчиков заболеваний					
Переносчики заболеваний			Способ борьбы с переносчиками заболеваний		
А. Домовые мыши Б. Черные крысы В. Муравьи Г. Тараканы Д. Полёвки Е. Мухи			1. Дератизация 2. Дезинсекция		
Ответ запишите в таблицу:					
А	Б	В	Г	Д	Е

4Б. Приведите в соответствие заболевание и способ заражения им.			
Способ заражения	Заболевание		
А. Загрязнённые овощи, фрукты, воду Б. Заражённое (финнозное) говяжье или свиное мясо В. Заражённое свиное мясо Г. Заражённая рыба	1. Широкий лентец 2. Аскариды 3. Солитёр (бычий или свиной цепень) 4. Трихинеллы		
Ответ запишите в таблицу:			
А	Б	В	Г

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

(ключ к тесту)

1. Вариант Микробиология

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	1	3	2	1	1	2	3	1
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	1	1	1	2	2	2	2	2	1
21	22								
3	1								

2. Вариант Микробиология

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	2	1	1	2	1	1	2	1
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	2	2	1	1	1	1	3	1	3
21	22								
1	2								

Эталон к части Б

1 вариант

1Б

А	Б	В
3	1	2

2Б.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
2	1	2	1	2	2	2	3	2

3Б.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
2	1	2	1	1	1	1

4Б

А	Б	В	Г	Д
2	1	1	2	1

2 вариант

1Б

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
3	1	4	5	6	7	2	8	9

2Б.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
2	1	2	1	1	2	2	1	1

3Б

А	Б	В	Г	Д	Е
1	1	2	2	1	2

4Б

А	Б	В	Г
2	3	4	1

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для СПО / З. П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 252 с.

Нормативные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями) от 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ
2. Федеральный закон «О сертификации продукции и услуг» от 10 июня 1993 г. № 5151-1 с изменениями и дополнениями: от 27.12.1995 № 211-ФЗ, от 02.03.1998 № 30 ФЗ, от 31.07.1998 № 154-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12 января 1991 г.
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Сборник технологических нормативов. М.: ТОО «Пчелка», 1994, 1996
6. СП 2.3.6.959-00 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Введены взамен СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое» от 19.03.1991 г.
7. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. <http://cookup.ru/>

Дополнительные источники:

1. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария питания : учебник для студентов учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 2-е изд., перераб. – М.: Академия, 2012. – 352 с.
2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.