

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

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

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2023 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
2023 г.

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПД.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
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>Уметь – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none">– определять источники микробиологического загрязнения;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов <p>Знать – основные понятия и термины микробиологии;</p> <ul style="list-style-type: none">– основные группы микроорганизмов,– микробиология основных пищевых продуктов;– правила личной гигиены работников организации питания;– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Работа на практических занятиях №1-5,
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,	<p>Уметь: рассчитывать энергетическую ценность</p>	Работа на практических

<p>ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей Знать: – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания,</p>	<p>занятиях №3,4,</p>
<p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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</p>	<p>Работа на практических занятиях №1-5,</p>

	<p>профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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 поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>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</p>	Работа на практических занятиях №1-5,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>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</p>	Работа на практических занятиях №1-5,

контекста.	устных сообщений.	
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 документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на 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	Работа на практических 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 ОПД.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является оценка освоения умений и усвоения знаний.

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

являются:	В. бифидумбактерин С. лактобактерин D. эритромицин E. бификол
13. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с поверхности кожи проводят:	A. на наличие кишечной палочки B. на наличие протей C. посевом на среду Эндо D. посевом на среду Сабуро E. посевом на среду Кесслера
14. Санитарный надзор предметов окружающей среды осуществляют:	A. взятием смывов с рук персонала B. взятием смывов с рабочих поверхностей C. взятием соскобов с рабочих поверхностей
15. Загрязнение воды оценивают по:	A. ОМЧ B. коли-титру C. наличию различных видов условно-патогенных и патогенных бактерий D. индексу бактериальной группы кишечной палочки
16. Микробное число воздуха определяют:	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

Вариант 2

Вопросы	Варианты ответов
1. Санитарно-показательным микробом для оценки воздуха в операционных является:	A. золотистый стафилококк B. менингококк C. протей D. кишечная палочка E. дифтерийная палочка
2. Под термином «стерилизация» понимают:	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
3. Под термином «дезинфекция» понимают:	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
4. Какой метод используют для стерилизации сыворотки крови:	A. стерилизация воздействием ионизирующей радиации B. стерилизация паром под давлением C. стерилизация сухим жаром

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

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

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) тентрикуты

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. основой плотной питательной среды для микроорганизмов являются:

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

9. Какой иммунитет создается в организме человека после введения сыворотки 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

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. – В	16. – А
17. – В	17. – Г
18. – В	18. – Г
19. – Г	19. – Б
20. – Г	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 часа (45минут)

Количество вариантов заданий 4

Критерии оценки выполнения работы

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

Критерии оценки тестовых заданий

% выполнения	Оценка
90 - 100	Отлично
75 - 89	Хорошо

50 - 74

Удовлетворительно

0 - 49

Неудовлетворительно

4.2. Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

«_____» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество, № группы

Вариант - 1

1. Дайте определение: Микробиология - это наука,

(продолжите).

2. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____.

3. Дайте определение: Чистой культурой микроорганизмов называют -

.....
_____ (продолжите).

4. Дайте определение: Болезнетворными (патогенными), называются микроорганизмы -

.....
_____ (продолжите)

5. Определенный период времени от момента попадания болезнетворных микробов в организм человека до появления первых признаков заболевания называется -
..... (продолжите)

6. Соедините стрелочками названия инфекционных заболеваний с видами возбудителей их вызывающих:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| а) <u>холера</u> ; | г) <u>сальмонеллы</u> ; |
| б) <u>сальмонеллез</u> ; | д) <u>холерный вибрион</u> ; |
| в) <u>брюшной тиф</u> ; | е) <u>палочка брюшного тифа</u> . |

7. Перечислите источники инфекций, через которые передаются инфекционные заболевания:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____;
- г) _____;
- д) _____;
- е) _____.

8. Перечислите основные виды зоонозов:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____;
- г) _____.

9. Дайте определение: Глисты (гельминты) - это(продолжите).

10. Нормативные документы, являющиеся обязательными для всех предприятий общественного питания, регламентирующие санитарные нормы и правила по соблюдению санитарно - гигиенического режима на П.О.П. - называются:.....(продолжите)

11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил называется _____ (продолжите).

12. Дайте определение: Дезинсекция на П.О.П. - это(продолжите)

13. Перечислите на какие основные виды делится дезинфекция по способам обработки:

- а) _____;
- б) _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в организациях (помещениях) запрещено осуществлять:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

15. Каждый работник предприятий общественного питания обязан иметь _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую отсутствие у него инфекционных заболеваний.

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.5.10. в производственных цехах не допускается хранить: бытовые предметы, _____, _____ (перечислите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.5. разделочный инвентарь закрепляется и хранится в _____ и имеет специальную _____, например: _____ (приведите 3-4 варианта).

18. Перечислите основные виды дезинфицирующих средств, используемых на П.О.П.:(перечислите).

19. Как называется пищевое инфекционное заболевание, вызываемое мясом птицы или яйцами не достаточно подвергнутыми тепловой обработке: _____ (продолжите).

20. Какое основное правило необходимо соблюдать при хранении продуктов, полуфабрикатов в холодильном оборудовании на П.О.П.(назовите).

21. Кто на П.О.П. осуществляет оценку качества приготовленных блюд: _____ (назовите)

22. В соответствии с правилами личной гигиены повара обязаны хранить личную одежду _____ от санспецодежды.

23. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует температуру в холодильных шкафах.

24. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более _____ часов с момента изготовления.

25. Решение задачи:

При проверке соответствия плана реконструкции ресторана к гигиеническим требованиям было установлено: набор складских помещений соответствует принятой классификации по видам продуктов и правилам товарного соседства, спроектирован рядом с

овощным цехом, имеет разгрузочную площадку и освещение: искусственным и естественным светом.

Соответствует ли требованиям СанПиНа данная частичная характеристика планировки складских помещений? Если есть недостатки, то какие?

26. Рассчитайте калорийность блюда и вес готового блюда.

Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углево
		На 100 г продукта					
Свёкла	130г	1.7	0	10.8			
Горошек консервированный	115г	5	0.2	13.3			
Всего продуктов							
					x 4.1	x 9.3	x 4.1
					=	=	=
					=	ккал	

Дифференцированный зачет по дисциплине
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиене»
« _____ » _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество, № группы

Вариант – 2

1. Дайте определение: Микроорганизмы (микробы) - это(продолжите).
2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) описал микробы:
 - а) Антоний ван Левенгук;
 - б) Луи Пастер;
 - в) Роберт Кох.
3. Дайте определение: Споры бактерий – это _____ (продолжите).
4. Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов:
 - а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____;
 - г) _____.
5. Процесс, протекающий в организме человека при попадании в него патогенных (болезнетворных) микробов называется _____ (продолжите).
6. Перечислите основные виды острых кишечных инфекций:
 - а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____.
7. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных называются _____ (продолжите).
8. Дайте определение: Глистные заболевания - это(продолжите).
9. Наука о здоровье человека, изучающая влияние условий жизни и разрабатывающая меры профилактики заболеваний называется _____ (продолжите).
10. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться _____ (продолжите).
11. Дайте определение: Дезинфекция на П.О.П. - это(продолжите).
12. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.10 на предприятиях О.П. посуду с _____ (продолжите) не используют.
13. Перечислите основные виды уборок производственных помещений, технологического оборудования, рабочих мест и их краткие характеристики:
 - а) _____;
 - б) _____;

в) _____.

14. Назовите государственное учреждение, осуществляющее надзор, в области соблюдения санитарно-гигиенического норм и правил на П.О.П. _____ (назовите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.21 в моечных отделениях вывешивается _____ посуды и инвентаря с указанием _____ и _____ применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

16. Лицам, сопровождающим и осуществляющим выгрузку и погрузку продуктов, необходимо иметь:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

17. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производства _____ на _____ П.О.П.: _____ (назовите).

18. Как правильно выполняется следующая маркировка на производственном инвентаре и посуде:

а) сырые овощи - _____ (укажите);

б) вареное мясо - _____ (укажите).

19. Какую температуру должны иметь на раздаче готовые блюда:

а) первые блюда - не менее _____;

б) вторые блюда - не менее _____;

в) холодные закуски - не более _____.

20. Что обязательно должно быть у машины, осуществляющей перевозку продуктов на П.О.П.: _____ (продолжите).

_____ (продолжите).

21. Какие яйца нужно использовать для приготовления блюд «Яйцо всмятку» и «Яйцо в мешочек»: _____ (назовите и объясните почему).

22. Составить алгоритм подготовки повара к работе.

23. К лабораторно – инструментальным исследованиям относят: _____ (перечислите).

24. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует данные работников, допущенных к работе.

25. Решение задачи:

У ученика 2 класса Андрея поднялась температура тела + 38.6 С. Жалуется на боли в животе, тошноту, жидкий стул, слабость, озноб. С такими же жалобами обратились к врачу еще 7 учеников – одноклассников Андрея. Опрос школьников показал, что все получают обед в школьной столовой. Жалобы на плохое самочувствие появились у больных через 7 – 8 часов после обеда в столовой, где они кушали рисовую кашу на молоке, пирожное с кремом и чай. Какой кишечной инфекцией могли быть заражены школьники?

26. Рассчитайте калорийность блюда и вес готового блюда.

Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Картофель	530г	2	0.1	19.7			
Огурцы	250г	0.8	0	3			
Всего продуктов							
					x 4.1	x 9.3	x 4.1
					=	=	=
					= _____ ккал		

Дифференцированный зачет по дисциплине
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
« _____ » _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество, № группы

Вариант - 3

1. Бактерии классифицируют на основные группы по форме:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) изобрёл микроскоп:

- а) Роберт Кох;
- б) Луи Пастер;
- в) Антоний ван Левенгук.

3. Дайте определение: Дрожжи - это _____ (продолжите).

4. Чистую культуру микроорганизмов, выделенную (полученную) из определенного источника и отличающиеся от других представителей вида называется _____ (продолжите).

5. Перечислите основные источники (способы) передачи инфекции, распространения болезнетворных микроорганизмов:

- а) _____; г) _____;
- б) _____; д) _____.
- в) _____;

6. Дайте определение: Иммуитет - это _____ (продолжите)

7. Пищевые отравления классифицируют на 2 основные группы:

- а) _____;
- б) _____.

8. Назовите 3 основных стадии развития глистов (гельминтов):

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

9. Кто в РФ утверждает СанПиНы (СП) и возглавляет Роспотребнадзор: _____ (продолжите).

10. Дайте определение: Дезинфекция физическими методами на П.О.П. - это _____ (продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это: _____ (продолжите).

12. Площадка мусоросборников П.О.П. должны располагаться располагается на расстоянии от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

- а) не менее 15 м;
- б) не менее 10 м.
- в) не менее 25 м.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 5.14 на предприятиях О.П. уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится _____, а уборка рабочих мест - _____ (вставьте пропущенные слова).

14. Для мытья посуды категорически запрещено использовать:

_____.

15. Маркировочный ярлык тарного места следует сохранять до _____, с целью _____ ((продолжите).

16. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производственной деятельности на предприятиях О.П.: _____ (назовите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.7 мясной фарш хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.11 салаты, винегреты в незаправленном виде хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

19. Температура в толще готовых изделий из котлетной массы (котлет, биточков) должна быть не ниже + _____ Т (вставьте).

20. Ежедневно, по мере приготовления новой партии готовых блюд должен проводиться _____ блюд.

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья кухонной посуды:

а) 1 ванна - _____;

б) 2 ванна - _____;

в) _____.

22. Какое количество комплектов столовой посуды предусмотрено СП на 1 посадочное место в зале:

а) 2 - 3 комплекта;

б) 3 - 4 комплекта;

в) не менее 1 комплекта.

23. Перед началом работы производят осмотр рук и горла у повара медицинским работником с _____ целью: _____ (продолжите).

24. Дайте определение: Производственный контроль – это _____.(продолжите).

25. Решение задачи:

Ужин многодетной семьи закончился резким ухудшением здоровья всех членов семьи, кроме бабушки. У всех заболевших начались жалобы на расстройство желудочно-кишечного тракта: тошноту, рвоту, резкие боли в животе, общую слабость. Через несколько часов появились жалобы на ухудшение зрения - нечеткое видение вблизи, «туман» перед глазами. При опросе выяснилось, что все, кроме бабушки, употребляли в пищу грибов домашней консервации.

Какое заболевание возникло у членов семьи и почему?

26. Рассчитайте калорийность блюда и вес готового блюда.

Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Морковь	150г	1.3	0.1	7			
Свёкла	120г	1.7	0	10.8			
Всего продуктов					x 4.1	x 9.3	x 4.1

	=	=	=
	=	КРАЈ	

Дифференцированный зачет по дисциплине
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
« _____ » _____ **20** г.

фамилия, имя, отчество, № группы

Вариант – 4

1. Какую роль играют микробы в жизнедеятельности человека?

Положительная роль микробов - _____
(перечислите).

Отрицательная роль микробов - _____
(перечислите).

2. Кто первым из ученых изобрёл электронный микроскоп:

а) И.И. Мечников;

б) А.А. Лебедев;

в) А. Левенгук.

3. Перечислите строение плесневых грибов:

а) клетки - _____ (название);

б) тело гриба - _____;

в) _____.

4. Дайте определение: Вирусы - это _____
(продолжите).

5. Перечислите основные виды иммунитета:

а) _____;

б) _____.

6. Пищевые инфекционные заболевания характеризуются общими признаками -
.....(перечислите их)

7. Пищевые отравления немикробного происхождения классифицируют на 3 основных группы:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

8. Дайте определение: Личная гигиена работников П.О.П. - это
.....(продолжите)

9. Каждый работник предприятий общественного питания обязан не реже 1 раза в 2 года обязан проходить _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую его уровень знаний санитарно – гигиенических норм и правил.

10. Дайте определение: Дезинфекция химическими методами на П.О.П. - это
.....(продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это:
.....(продолжите)

12. Каждый работник (повар) должен иметь комплектов санспецодежды:

а) не менее 3 - х;

б) не менее 2 - х;

в) не менее 4 - х.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 4.15. для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во _____ исполнении, светильники не размещаются над _____, технологическим _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться _____ (продолжите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.8. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в организации запрещается принимать:

_____ (перечислить не менее 5 показателей).

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.18. сметану, творог хранят в _____, не допускается оставлять _____ с творогом и сметаной (вставьте пропущенные слова).

17. Перечислите требования к размораживанию мяса, на предприятиях О.П.:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.21. очищенный картофель, корнеплоды хранят в холодной воде не более _____ часов.

19. Последовательность обработки яиц состоит из следующих операций:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

20. Готовность изделий из мяса и птицы определяется путем выделения _____ и на разрезе _____ (вставьте слова).

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья столовой посуды:

а)	1	ванна	-
_____;			
б)	2	ванна	-
_____;			
в)	3	ванна	-
_____;			
г)			
_____.			

22. Перечислите правила личной гигиены обязательные к исполнению сотрудниками общественного питания:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

23. Назовите перечень блюд (не менее 5), запрещенных к приготовлению на предприятиях общественного питания, организующих питание детей:

_____.

24. Сотрудники общественного питания обязательно проходят медицинские осмотры. Назовите их основные виды:

а) _____;

б) _____;

25. Решение задачи:

Мужчина 40 лет, любитель рыбных продуктов (особенно «строганины» и вяленых рыб), жалуется на неустойчивый стул, тошноту, боли в животе. Ухудшение самочувствия продолжается около полугода. На заражение каким гельминтом указывает данная клиническая картина болезни?

26. Рассчитайте калорийность блюда

Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Лук репчатый	75г	1.7	0	9.5			
Масло растительное	60	0	99.9	0			
Всего продуктов							
					х 4.1	х 9.3	х 4.1
					=	=	=
					=	ккал	

Эталоны ответов

Вариант -1

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. 1) бактерии; 2) плесневые грибы; 3) дрожжи; 4) вирусы.
3. Совокупность (объединение) микроорганизмов, имеющих сходные (похожие) свойства.
4. Вызывающие заболевания человека.
5. Инкубационным (скрытым) периодом.
6. а - д; б - г; в - е.
7. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) почва; г) воздух; д) вода; е) животные, птицы.
8. а) Бруцеллез; б) сибирская язва, в) туберкулез; г) ящур.
9. Глисты – это простейшие черви, паразитирующие в организме человека.
10. СП, СанПиН.
11. Санитария.
12. Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых на предприятиях общественного питания.
13. а) физические; б) химические.
14. а) не размещать помещения под жилье, б) осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, в) содержать домашних животных и птиц.
15. Личную медицинскую книжку.
16. Зеркала, комнатные растения.
17. В производственном цехе, маркировку, например «СМ» - сырое мясо, «СП» - сырая птица, «ВМ» - вареное мясо, «Х» - хлеб
18. Хлорная известь, хлорамин, хлорсепт, Аква - хлор.
19. Сальмонеллез.
20. Правила товарного соседства.
21. Бракеражная комиссия – в составе зав. производством, повар- бригадир, медработник.
22. Раздельно, в разных шкафах.
23. Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования.
24. не более 2-х час.
25. Да, данная частичная характеристика планировки складских помещений соответствует требованиям СанПиНа, но в данных помещениях не допускается использование естественного света, а только искусственного.
26. 155ккал

Эталоны ответов

Вариант -2

1. Микроорганизмы (микробы) – это мельчайшие одноклеточные организмы, участвующие в процессе круговорота веществ в природе и расщепляющие сложные вещества на простые.
2. а) Антониван Левенгук.

3. Споры - это сгущенная (концентрированная) форма бактерий, образующаяся при неблагоприятных условиях.
4. Температура, влажность, свет, реакция среды.
5. Инфекционной болезнью.
6. Дизентерия, брюшной тиф, холера.
7. Зоонозами.
8. Поражение организма человека глистами (гельминтами).
9. Гигиена.
10. Запрещено находиться посторонним лицам.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
12. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью
13. а) текущая – постоянно, своевременно, с применением моющих средств;
- б) заключительная (окончательная, итоговая) – в конце рабочего дня, с применением дезинфицирующих средств;
- в) генеральная – 1 раз в месяц, с дезинфекцией, дератизацией, дезинсекцией.
14. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
15. инструкция о правилах мытья, с указанием концентраций и объема.
16. а) санспецодежду, б) личную медицинскую книжку, в) медосмотр.
17. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
18. «С.О.», «В.М.».
19. а) не менее +75С; б) не менее + 65 С; в) не более +10+14 С.
20. Санитарный паспорт.
21. Диетические (с момента снесения не более 7 дней), наименьшая вероятность заражения сальмонеллезом.
22. Снять верхнюю личную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, надеть правильно санспецодежду, подготовить рабочее место.
23. Микробиологические исследования проб полуфабрикатов, готовых блюд, Микробиологические исследования смывов с рук поваров, оборудования, инвентаря, исследования питьевой воды, исследование параметров микроклимата производственных помещений.
24. Журнал здоровья.
25. Данные признаки указывают на заболевание – сальмонеллезом, что может являться результатом употребления пирожного с кремом.
26. 515.4 ккал

Эталоны ответов

Вариант – 3

1. 1. Шаровидные – кокки, 2. палочковидные, 3. извитые (сложные).
2. в) Антоний ван Левенгук.
3. Дрожжи – это одноклеточные неподвижные микроорганизмы, нуждающиеся в растворенных питательных веществах и благоприятных условиях.
4. Штаммом.
5. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) животные, птицы; г) окружающая среда (вода, воздух); д) продукты питания.
6. Иммунитет – это невосприимчивость организма к инфекционному заболеванию.
7. а) микробного происхождения, б) немикробного происхождения.
8. а) яйца, б) личинки, в) взрослая особь.
9. Главный санитарный врач РФ.

10. Это применение горячей воды ($T +75\text{ C}$), кипятка, пара, ультрафиолетового излучения направленных (проводимых) с целью уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на П.О.П.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.
12. в) не менее 25 м.
13. Уборщицами, работками на рабочем месте (поварами).
14. Губки, качественная обработка которых невозможна.
15. До конца реализации партии продуктов (сырья), с целью подтверждения качества и соответствия принятого товара.
16. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
17. 6 часов, $+4\text{ C}$
18. 6 часов, $+6\text{ C}$.
19. $+90\text{ C}$.
20. Бракераж.
21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 C , б) ополаскивание во 2 ванне в проточной воде при температуре не ниже 65 C , в) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.
22. а) 2 - 3 комплекта.
23. С целью выявления простудных заболеваний, заболеваний желудочно- кишечного тракта, нагноений, порезов на руках.
24. Комплекс мер, включающий в себя проведение лабораторно- инструментальных исследований для исключения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
25. Отравление грибами – заболевание ботулизм.
26. 113.9 ккал

Эталоны ответов

Вариант – 4

1. Положительная роль микробов – созревание вина, сыра, получение кисло – молочных продуктов, получение антибиотиков.
Отрицательная роль микробов – гниение, плесневение продуктов, инфекционные заболевания и отравления.
2. б) А.А.Лебедев.
3. а) клетки - гифы (название); б) тело гриба – мицелий (грибница); в) плодовое тело.
4. Вирусы – это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках.
5. Естественный (врожденный, приобретенный), искусственный (прививки).
6. Повышение температуры, боль в животе, расстройство желудочно – кишечного тракта.
7. а) продуктами ядовитыми по своей природе (ядовитые грибы, сырая фасоль), б) продуктами временно ядовитыми (проросший картофель, некоторые виды рыб), в) отравление ядовитыми примесями (цинком, свинцом, мышьяком).
8. Это ряд санитарных норм и правил, которые обязаны соблюдать все работники П.О.П.
9. Гигиеническую профессиональную подготовку.
10. Это использование и обработка химическими дезинфицирующими средствами (хлорамин, хлорсепт), с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов на П.О.П.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.
12. а) не менее 3 - х;
13. Влагопылезащитном, над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами.
14. Запрещено находиться посторонним лицам.
15. 1.сырье и продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- 2.мясо и субпродукты всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- 3.непотрошеную птицу (кроме дичи);
4. утиные и гусиные яйца;
- 5.консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной;
- 6.крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные вредителями;
- 7.овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 8.продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- 9.продукцию домашнего изготовления.
16. в таре с крышкой, ложки, лопатки (мерный инвентарь).
17. а) не размораживают в воде, б) у плиты, в) повторно не замораживают.
18. не более 2-х часов.
19. а) обработка 2% р-ром кальцинированной соды, б) обработка 0, 5 % р-ром хлорамина, в) ополаскивание холодной проточной водой
20. Прозрачного мясного сока, серого цвета.
21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 С, б) мытье во 2 ванне с дезинфицирующими средствами при температуре не ниже 40 С, в) ополаскивание в проточной воде при температуре не ниже 65 С, г) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.
22. а) требования к внешнему виду (ногти на руках без лака, коротко острижены), волосы убраны под колпак;
- б) нельзя выходить на улицу и посещать туалет в санспецодежде;
- в) нельзя принимать пищу и курить на рабочем месте.
23. Яичница-глазунья, окрошки и холодные супы, макароны по-флотски (с мясным фаршем), заливные блюда (мясные и рыбные), студни, первые и вторые блюда из сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, жареные во фритюре блюда, кондитерские изделия с кремом (пирожные и торты), продукты домашнего изготовления.
24. а) предварительный (при поступлении на работу), б) периодический (1 раз в полгода).
25. Описорхоз
26. 592 ккал.

Пакет экзаменатора

I Задание для обучающихся «Комплект тестовых заданий разного уровня» в 4-х вариантах по 25 вопросам.

II Пакет экзаменатора «Эталоны ответов» в 4-х вариантах по 25 вопросам.

Условия

Самостоятельное выполнение комплексного тестового задания в кабинете – лаборатории № 8 «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места».

Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

Критерии оценки тестовых заданий

% выполнения	Оценка
90 - 100	Отлично
75 - 89	Хорошо
50 - 74	Удовлетворительно
0 - 49	Неудовлетворительно

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347> (дата обращения: 04.06.2023).
2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 04.06.2023).

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. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. — 10-е изд., стер. — М. : Академия, 2017. — 512 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.