

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрен

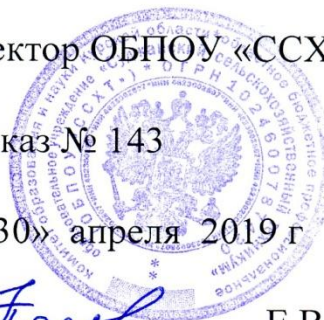
на заседании педагогического  
совета Протокол № 5  
от «30» апреля 2019 г.

Утверждаю

Директор ОБПОУ «ССХТ»

Приказ № 143

от «30» апреля 2019 г.



Е.В.Харламов

### КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины ОП. 05. Микробиология, санитария и гигиена

по специальности 35.02.05 Агрономия

Суджа 2019 г

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП. 05. .  
Микробиология, санитария и гигиена составлен на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта среднего профессионального  
образования ( приказ Министерства образования и науки Российской  
Федерации от 7 мая 2014 года № 454, Зарегистрирован в Минюсте России 26  
июня 2014 года № 32871) по специальности 35.02.05. Агрономия

Составитель:

Красовский В.П. преподаватель Кучеровского филиала ОБПОУ  
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП. 05.

Микробиология, санитария и гигиена

Рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссией

Протокол № 9 от 25 апреля 2019 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Чернышова Е.А.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП. 05.

Микробиология, санитария и гигиена

Рассмотрен и одобрен на заседании Методического совета

Протокол № 7 от 29 апреля 2019 г

Председатель МС \_\_\_\_\_ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ О.К. Косименко

## Паспорт комплекта оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

КОС разработаны в соответствии с:

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторное оборудование;</li> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- микробиологические исследования;</li> <li>- производственное оборудование, инвентарь,</li> <li>- технологический процесс приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- микробиологический контроль пищевого производства</li> </ul> <p>Объем профессионально значимой информации</p>	<p>Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.</p> <p>Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.</p> <p>Умеет готовить растворы дезинфицирующих средств</p> <p>Умеет выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов</p> <p>Знает основные группы микроорганизмов</p> <p>Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>Знает о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p>Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>

<p>помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>		<p>Знает правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>Знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>Знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>
--	--	---

<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
---	--	--

**Формы промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине** – Дифференцированный зачет.

**Комплект оценочных средств**  
Контрольный тест в 4-х вариантах по 25 вопросов  
**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) холера;       | г) сальмонеллы;           |
| б) сальмонеллез; | д) холерный вибрион;      |
| в) брюшной тиф;  | е) палочка брюшного тифа. |
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: бьющиеся 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 обработкой: \_\_\_\_\_ (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?

### 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 жильем, 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.

### 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.: \_\_\_\_\_.

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).

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?

### 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.

### 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.
- не менее 15 м;
  - не менее 10 м.
  - 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:
- 1 ванна - \_\_\_\_\_;
  - 2 ванна - \_\_\_\_\_;
  - \_\_\_\_\_.
22. Какое количество комплектов столовой посуды предусмотрено СП на 1 посадочное место в зале:
- 2 - 3 комплекта;
  - 3 - 4 комплекта;
  - 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?

### Эталоны ответов Вариант – 3

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. Иммуни́тет – 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  $40\text{ C}$ , б) ополаскивание во 2 ванне в проточной воде при температуре не ниже  $65\text{ C}$ , 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.

#### 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) \_\_\_\_\_;

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?

### 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 сочка, 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. Описторхоз.

#### **Пакет экзаменатора**

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

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

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**

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