

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
"Суджанский сельскохозяйственный техникум"

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
Педагогического совета  
ОБПОУ «ССХТ»  
Протокол № 7  
от «11» июня\_2020г

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ ОБПОУ «ССХТ»

№ 144 от «11» июня 2020г.

Директор ОБПОУ «ССХТ»

Е. В. Харламов



Комплект контрольно-оценочных средств

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

производстве

профессия

19.01.04 Пекарь

д. Гирьи

2020 год

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для подготовки квалифицированных рабочих и разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799, Зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013г. N 29506) по профессии 260103,01 Пекарь. Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России от 06 марта 2014 г. N 37199 и приказ Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014г № 632 «Об установлении соответствия профессии» по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация составитель: ОБПОУ «ССХТ»

Составитель:

Пахомов Вячеслав Михайлович – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве рассмотрен и одобрен на заседании МК

Протокол № 6 от 05 июня 2020 г.

Председатель МК  Л.В. Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве рассмотрен и одобрен на заседании Методического совета

Протокол № 7 от 10 июня 2020 г.

Председатель МС  О. Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе  О.К. Косименко.

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочных средств. - 4

**1.1. Область применения комплекта оценочных средств.- 4**

**1.2. Проверяемые результаты обучения - 4**

1.3. Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений - 6

2. Комплект оценочных средств - 7

**2.1 Задания для проведения дифференцированного зачёта - 7**

**2.2 Пакет экзаменатора -21**

**2.3 Оценочный лист - 22**

## 1. Паспорт комплекта оценочных средств.

### 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве .

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Формы текущего контроля: практические работы, самостоятельные работы (реферат), компьютерное тестирование.

Форма итоговой аттестации – **дифференцированный зачет.**

### 1.2. Проверяемые результаты обучения

Код	Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата
31	Основные группы микроорганизмов	Представление общей классификации основных групп микроорганизмов; воспроизведение истории происхождения микроорганизмов и имен ученых, являющихся основоположниками изучения микроорганизмов; описание дыхания и питания микроорганизмов; перечисление видов размножения микробов и вирусов
32	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Название и изложение возбудителей кишечных и пищевых инфекций; систематизация пищевых отравлений и мер профилактики
33	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Перечисление основных видов пищевых инфекций, их бытовое происхождение; применение знаний в профилактике пищевых инфекций, с целью ограничения ареала их распространения и ликвидации очага; сообщение информации о пищевых

		отравлениях и её использование в недопустимости распространения эпидемии.
34	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Перечисление санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, посуде; изложение санитарных требований к содержанию помещений; сообщение о санитарной одежде для предприятий пищевой промышленности
35	Правила личной гигиены работников пищевых производств	Воспроизведение основ медицинского осмотра; перечисление основ личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности
36	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Систематизация моющих средств и их классификация в пищевом производстве; изложение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды; представление о сроках их хранения
37	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Понятие о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
У1	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов
У2	Соблюдать требования личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности при соблюдении требований личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства
У3	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для проведения санитарной обработки оборудования и

		инвентаря
У4	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств

**Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений.**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	№ задания
1	2	3
31	Представление общей классификации основных групп микроорганизмов; воспроизведение истории происхождения микроорганизмов и имен ученых, являющихся основоположниками изучения микроорганизмов; описание дыхания и питания микроорганизмов; перечисление видов размножения микробов и вирусов	1-5
32	Название и изложение возбудителей кишечных и пищевых инфекций; систематизация пищевых отравлений и мер профилактики	
33	Перечисление основных видов пищевых инфекций, их бытовое происхождение; применение знаний в профилактике пищевых инфекций, с целью ограничения ареала их распространения и ликвидации очага; сообщение информации о пищевых отравлениях и её использование в недопустимости распространения эпидемии.	
34	Перечисление санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, посуде; изложение санитарных требований к содержанию помещений; сообщение о санитарной одежде для предприятий пищевой промышленности	
35	Воспроизведение основ медицинского осмотра; перечисление основ личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности	
36	Систематизация моющих средств и их	

	классификация в пищевом производстве; изложение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды; представление о сроках их хранения	
37	Понятие о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	
У1	Проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	
У2	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности при соблюдении требований личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства	
У3	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря	
У4	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств	

## **2. Комплект оценочных средств.**

### **2.1 Задания в форме теста для проведения дифференцированного зачета.**

Данный материал включает в себя варианты дифференцированного зачета в виде тестовых заданий, эталонные ответы, критерии оценки заданий.

Дифференцированный зачет рассчитан на один час академический час и оценивается по пятибалльной системе

#### Вариант 1.

### **1. Микробиология – это наука изучающая...**

- а) историю, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- б) строение, рисунок и жизнедеятельность микроорганизмов;
- в) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- г) историю, свойства и природу микроорганизмов.

### **2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4...10 мкм это...**

- а) бактерии;

- б) кокки;
- в) микробы;
- г) спириллы.

**3. Клетка микробов состоит из...**

- а) белков, жиров;
- б) углеводов, минеральных веществ;
- в) воды, ферментов;
- г) все ответы верны.

**4. Жизнедеятельность микроорганизмов находится в зависимости...**

- а) от окружающей среды;
- б) от температуры воздуха;
- в) от действия света;
- г) от влажности воздуха.

**5. Повышенную кислотность муки вызывают....**

- а) споры плесневых грибов;
- б) дрожжи;
- в) молочно кислые бактерии;
- г) сальмонеллы.

Вариант 2.

**1. Микробы –**

- а) мельчайшие, живые организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе;
- б) живые организмы - широко распространены в почве, воде, воздухе;
- в) мельчайшие, живые организмы – играют положительную роль в жизни человека;
- г) мельчайшие, живые организмы – играют отрицательную роль в жизни человека.

**2. По форме бактерии делят на...**

- а) капсулы;
- б) споры;
- в) кокки;
- г) микробы.

**3. Микробы питаются...**

- а) белками, углеводами;
- б) жирами, углеводами;
- в) белками, углеводами, минеральными веществами;
- г) белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.

**4. Оптимальная температура для развития микробов...**

- а) 25...35<sup>0</sup>С;
- б) 35...40<sup>0</sup>С;
- в) 45...50<sup>0</sup>С;

г) 20...25<sup>0</sup>С;

**5. Присутствие в муке возбудителей злаковых растений вызывает у человека....**

- а) рвоту;
- б) тошноту;
- в) отравления;
- г) неприятный вкус.

Вариант 3.

**1. Полезные микробы вызывают...**

- а) различные заболевания человека;
- б) порчу пищевых продуктов;
- в) процесс производства хлеба;
- г) все ответы верны.

**2. Микробы шаровидной формы это...**

- а) спирохеты;
- б) палочки;
- в) кокки;
- г) спириллы.

**3. По способу питания микробы делят на...**

- а) аутотрофные;
- б) гетеротрофные;
- в) паратрофные;
- г) все ответы верны

**4. Приостанавливает развитие микробов температура окружающей среды...**

- а) 25...35<sup>0</sup>С;
- б) 35...40<sup>0</sup>С;
- в) 45...50<sup>0</sup>С;
- г) 20...25<sup>0</sup>С;

**5. Пористость хлеба и хлебобулочных изделий обеспечивают....**

- а) дрожжи и молочно кислые бактерии;
- б) дрожжи и эфирные масла;
- в) микроорганизмы;
- г) углеводы.

Вариант 4.

**1. Вредные микробы вызывают...**

- а) порчу пищевых продуктов;
- б) процесс производства хлеба;
- в) процесс сохранения хлебобулочных изделий;
- г) все ответы верны.

**2. Бактерии размножаются путем....**

- а) сложного деления;
- б) спорообразующих бактерий;
- в) не способны размножаться;

г) простого деления.

**3. Аутотрофные микробы усваивают углерод и азот из...**

а) неорганических соединений;

б) органических соединений;

в) молочнокислых продуктов;

г) сложных органических соединений живых организмов.

**4. Минимальное температурное воздействие на пищевой продукт – это...**

а) стерилизация;

б) консервирование;

в) пастеризация;

г) бдандирование.

**5. На мякише хлеба появляется белый мучнистый налет, состоящий из плесневых грибов и дрожжеподобных микробов - это...**

а) красная болезнь;

б) плесневение;

в) картофельная болезнь;

г) меловая болезнь.

Вариант 5.

**1. Микробы были открыты ученым....**

а) Луи Пастером;

б) Робертом Кохом;

в) Мечниковым И.И.;

г) Антониом Левенгуком.

**2. Палочковидные бактерии при неблагоприятных условиях образуют....**

а) палочки;

б) шарики;

в) споры;

г) капсулы.

**3. Гетеротрофные микробы усваивают...**

а) сложные органические соединения живых организмов;

б) готовые органические соединения мертвой природы;

в) готовые органические соединения живой природы;

г) углерод и азот из неорганических соединений.

**4. Максимальное температурное воздействие на пищевой продукт – это...**

а) стерилизация;

б) консервирование;

в) пастеризация;

г) бдандирование.

**5. Налет возникающий на поверхности батонов при их хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это...**

а) красный хлеб;

б) меловая болезнь;

в) плесневение;

г) красная болезнь.

Вариант 6.

**1. Микробы участвуют в производстве...**

- а) кваса;
- б) хлеба;
- в) творога;
- г) все ответы верны.

**2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это...**

- а) дрожжи;
- б) грибы;
- в) вирусы;
- г) споры.

**3. Паратрофные микробы питаются...**

- а) сложными органическими соединениями живых организмов;
- б) органическими соединениями мертвой природы;
- в) неорганическими соединениями;
- г) углеродом и азотом.

**4. Низкая пастеризация проводится при температуре ...**

- а) не превышающей  $60...65^{\circ}\text{C}$ , не менее 15 мин.;
- б) не превышающей  $65...80^{\circ}\text{C}$ , не менее 15 мин.;
- в) не превышающей  $60...65^{\circ}\text{C}$ , не менее 20 мин.;
- г) не превышающей  $65...80^{\circ}\text{C}$ , не менее 20 мин..

**5. Мякиш хлеба липкий с неприятным запахом – это...**

- а) меловая болезнь;
- б) красный хлеб;
- в) плесневение;
- г) картофельная болезнь.

Вариант 7.

**1. Микробы в жизни человека играют...**

- а) отрицательную роль;
- б) положительную роль;
- в) положительную и отрицательную роль;
- г) нейтральную роль.

**2. Способы размножения дрожжей...**

- а) почкованием, делением;
- б) почкованием, спорами, делением;
- в) почкованием;
- г) спорами, делением.

**3. Питательные вещества в клетку микробов проникают...**

- а) через оболочку путем осмоса (процесс диффузии через полупроницаемую оболочку);
- б) через ядро путем осмоса (процесс диффузии через полупроницаемую оболочку);
- в) через бактериальные фильтры;

г) через воздух.

**4. Высокая пастеризация проводится ...**

а) выше  $90^{\circ}\text{C}$ , не более 4 мин.;

б) выше  $90^{\circ}\text{C}$ , не более 3 мин.;

в) выше  $90^{\circ}\text{C}$ , не более 2 мин.;

г) выше  $90^{\circ}\text{C}$ , не более 1 мин..

**5. На мякише пшеничного хлеба образуются красные пятна и происходит его разжижение – это...**

а) картофельная болезнь;

б) красный хлеб;

в) меловая болезнь;

г) плесневение.

Вариант 8.

**1. Порчу пищевых продуктов вызывают...**

а) вредные микробы;

б) полезные микробы;

в) нейтральные микробы;

г) все ответы верны.

**2. Бациллами называют...**

а) споры бактерий;

б) цитоплазму бактерий;

в) спорообразующие бактерии;

г) ядерное вещество бактерий.

**3. Микробам нужен кислород...**

а) для дыхания и получения минеральных веществ;

б) для дыхания и получения жира;

в) для дыхания и получения воды;

г) для дыхания и получения энергии.

**4. Пастеризованные продукты не могут храниться...**

а) без света;

б) без тепла;

в) без холода;

г) без кислорода.

**5. Возбудителями меловой болезни хлеба являются...**

а) грибы;

б) дрожжеподобные грибы;

в) грибы и дрожжеподобные грибы;

г) дрожжеподобные грибы и бактерии.

Вариант 9.

**1. Плесневение хлебобулочных изделий вызывают...**

а) полезные микробы;

б) нейтральные микробы;

в) вредные микробы;

г) все вышеперечисленные микробы.

**2. Назовите форму дрожжей:**

- а) круглые;
- б) овальные;
- в) палочковидные;
- г) все ответы верны.

**3. По способу дыхания микробы подразделяют на...**

- а) аэробы;
- б) анаэробы;
- в) условные анаэробы;
- г) все ответы верны.

**4. Стерилизация пищевых продуктов проводится в автоклавах при температуре...**

- а) 90<sup>0</sup>С ...110<sup>0</sup>С;
- б) 100<sup>0</sup>С...110<sup>0</sup>С;
- в) 90<sup>0</sup>С...120<sup>0</sup>С;
- г) 100<sup>0</sup>С... 120<sup>0</sup>С.

**5. Для предупреждения картофельной болезни хлеба – необходимо ...**

- а) отключить вентиляцию в хлебохранилище;
- б) понизить кислотность теста;
- в) очень медленно охлаждать готовые изделия;
- г) быстро охладить готовые изделия.

Вариант 10.

**1. Гниение пищевых продуктов вызывают...**

- а) полезные микробы;
- б) вредные микробы;
- в) нейтральные микробы;
- г) благоприятные микробы.

**2. Дрожжи расщепляют сахара в...**

- а) спирт и углекислый газ;
- б) кислород и углекислый газ;
- в) воду и углекислый газ;
- г) спирт и кислород.

**3. Плесневые грибы относят к...**

- а) анаэробам;
- б) условным анаэробам;
- в) аэробам;
- г) уксуснокислым бактериям.

**4. Все полезные свойства молока сохраняются при...**

- а) пастеризации;
- б) стерилизации;
- в) ультранизкотемпературной обработке;
- г) ультравысокотемпературной обработке.

**5. Для предупреждения появления в хлебохранилищах грызунов и насекомых в теплое время года необходимо...**

- а) открыть все проемы;
- б) все открывающиеся проемы должны быть защищены металлическими сетками;
- в) металлические сетки вынуть и промыть;
- г) создать вентиляцию в хлебохранилище.

Вариант 11.

**1. Микробы пополняют в природе...**

- а) запасы микробов;
- б) запасы углекислого газа;
- в) запасы кислорода;
- г) запасы воды.

**2. Способность дрожжей расщеплять сахара используется в...**

- а) хлебопечении;
- б) в производстве кумыса;
- в) в производстве кефира;
- г) все ответы верны.

**3. Ботулинус живет и развивается...**

- а) при отсутствии кислорода;
- б) при наличии кислорода воздуха;
- в) как в присутствии кислорода, так и без него;
- г) все ответы верны.

**4. Растительное масло влажностью 0,3 % ....**

- а) подвергается микробиологической порче;
- б) не подвергается микробиологической порче;
- в) подвергается прогорканию;
- г) не подвергается прогорканию.

**5. В случае появления грызунов в хлебохранилищах применяются...**

- а) комбинированные способы уничтожения;
- б) химические способы уничтожения;
- в) физические способы уничтожения;
- г) механические способы уничтожения.

Вариант 12.

**1. Голландский естествоиспытатель Антоний Левенгук....**

- а) открыл микробы;
- б) положил начало изучению микроорганизмов;
- в) разработал метод исследования микробов в питательной среде;
- г) открыл возбудителей туберкулеза и холеры.

**2. Микроорганизмы не имеющие клеточного строения – это...**

- а) дрожжи;
- б) грибы;

в) микробы;

г) вирусы.

**3. По способу дыхания дрожжи относят ...**

а) к анаэробам;

б) к условным анаэробам;

в) к аэробам;

г) к плесневым грибам.

**4. Дрожжевые клетки угнетает...**

а) щелочная среда;

б) кислотная среда;

в) слабокислая среда;

г) слабосоленая среда.

**5. При обнаружении тараканов в хлебохранилище производится...**

а) тщательная влажная уборка помещения;

б) тщательная и специальная обработка (дезинсекция) помещения;

в) тщательная уборка помещения с применением химических средств;

г) тщательно соблюдаются санитарные нормы микроклимата в помещении.

Вариант 13.

**1. Русский ученый И.И. Мечников создал учение ...**

а) впервые установил существование паразитов микробов;

б) о роли микробов в плодородии почвы;

в) о питательной среде для микроорганизмов;

г) о иммунитете организма к заразным заболеваниям.

**2. Вирусы размножаются...**

а) в живых клетках;

б) во внешней среде;

в) в народном хозяйстве;

г) в хлебопечении.

**3. Растворимые минеральные вещества микробной клетки...**

а) поддерживают запас питательных веществ;

б) служат источником энергии микроорганизмов;

в) поддерживают нормальный уровень внутриклеточного осмотического давления;

г) вызывают брожение, гниение и другие процессы в пищевых продуктах.

**4. Дрожжевые клетки погибают при температуре...**

а) 40...45<sup>0</sup>С;

б) 35...40<sup>0</sup>С;

в) 45...50<sup>0</sup>С и ниже;

г) 45...50 °С и выше.

**5. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) в хлебохранилищах допускается только при проведении мероприятия...**

а) техническими работниками предприятия;

б) специалистами дезинфекционных предприятий;

- в) администрацией работодателя;
- г) заведующей производством.

Вариант 14.

**1. На основе научных трудов микробиологов В.С. Буткевича, С.П. Костычева, В.Н. Шапошникова в нашей стране создано производство...**

- а) лимонной кислоты;
- б) вакцины против бешенства;
- в) вакцины против сибирской язвы;
- г) возбудителей туберкулеза.

**2. Бактериофаги – это...**

- а) особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения;
- б) одноклеточные неподвижные микроорганизмы;
- в) разновидность вирусов, паразитирующих на обыкновенных бактериях;
- г) одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

**3. Жиры микробов...**

- а) поддерживают запас питательных веществ;
- б) служат источником энергии микроорганизмов;
- в) поддерживают нормальный уровень внутриклеточного осмотического давления;
- г) вызывают брожение, гниение и другие процессы в пищевых продуктах.

**4. При хранении допускается подъемная сила дрожжей на...**

- а) 3% ежемесячно;
- б) 5% ежемесячно;
- в) 4% ежемесячно;
- г) 6% ежемесячно.

**5. Применение химических средств для уничтожения насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий ...**

- а) техническими работниками предприятия;
- б) специалистами дезинфекционных предприятий;
- в) администрацией работодателя;
- г) заведующей производством.

Вариант 15.

**1. Ученые Я.Я. Никитинский, Б.С. Алеев, Ф.М. Чистяков разработали...**

- а) курс вирусологии;
- б) курс микробиологии скоропортящихся товаров;
- в) учение о иммунитете организма к заразным заболеваниям;
- г) метод исследования микробов и питательной среды для их выращивания.

**2. Впервые бактериофаги были открыты...**

- а) Д.И. Ивановским;
- б) А.А. Лебедевым;

в) В.С. Буткевичем;

г) Н.Ф. Гамалеем.

### **3. Хлеб производят с помощью ферментов...**

а) молочнокислых бактерий;

б) вызывающих процессы гниения пищевых продуктов;

в) вызывающих биохимические процессы;

г) перерабатывающих вещества окружающей среды.

### **4. Больше всего микробов содержится в почве...**

а) песчаной;

б) глинистой;

в) каменистой;

г) черноземной.

### **5. Дератизация должна быть проведена...**

а) только в санитарные дни;

б) в день появления грызунов;

в) в отчетный день;

г) в день генеральной уборки.

**в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.**

## **Вариант 16.**

### **1. Заслуга академика А.А. Лебедева заключается в том, что он ...**

а) разработал метод исследования микробов;

б) разработал питательные среды для выращивания микробов;

в) изобрел электронный микроскоп;

г) разработал курс микробиологии скоропортящихся товаров.

### **2. Плесневые грибы – это...**

а) одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4...10 мкм;

б) одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха;

в) одноклеточные организмы, размер которых измеряется в микрометрах;

г) сгущенная цитоплазма, покрытая плотной оболочкой.

### **3. Ферменты, выделяемые гнилостными микробами...**

а) вызывают порчу продуктов;

б) вызывают брожение продуктов;

в) вызывают консервирование продуктов;

г) вызывают маринование продуктов.

### **4. Не соблюдение правил личной гигиены влечет наличие на руках...**

а) кишечной палочки;

б) стафилококка;

в) холеры;

г) сальмонеллеза.

**5. Дезинсекция должна быть проведена ...**

- а) только в санитарные дни;
- б) в день появления насекомых;
- в) в отчетный день;
- г) в день генеральной уборки.

Вариант 17.

**1. Заслуга академика Н.Ф. Гамалея заключается в том, что он ...**

- а) впервые установил существование паразитов микробов - бактериофагов;
- б) разработал питательные среды для выращивания микробов;
- в) изобрел электронный микроскоп;
- г) разработал курс микробиологии скоропортящихся товаров.

**2. Бактерии, дрожжи, микроскопические грибы содержатся в...**

- а) крахмале;
- б) муке;
- в) молоке;
- г) квасе.

**3. Основой жизненных структур микроорганизмов являются...**

- а) минеральные вещества;
- б) углеводы;
- в) жиры;
- г) белки.

**4. Пастеризованное молоко хранят...**

- а) до 26 часов при температуре 4<sup>0</sup>С;
- б) до 36 часов при температуре 4<sup>0</sup>С;
- в) до 48 часов при температуре 4<sup>0</sup>С;
- г) до 72 часов при температуре 4<sup>0</sup>С;

**5. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих мочке, более...**

- а) 1-го дня не разрешается.
- б) 2-х дней не разрешается.
- в) 3-х дней не разрешается.
- г) 4-х дней не разрешается.

Вариант 18.

**1. Полезные микробы участвуют в производстве...**

- а) сыра;
- б) хлеба;
- в) творога;
- г) все ответы верны.

**2. При хранении муки на складах с повышенной влажностью происходит её...**

- а) плесневение;
- б) прогоркание;
- в) прокисание;

г) брожение.

**3. Основную массу клетки микроорганизмов составляет...**

а) белок;

б) ферменты;

в) жир;

г) вода.

**4. Чтобы удалить микробы с поверхности куриных яиц их перед использованием....**

а) тщательно прогревают;

б) тщательно моют;

в) тщательно просушивают;

г) тщательно морозят.

**5. На переработку допускается возвращать из торговой сети хлебобулочные изделия...**

а) только с механическими повреждениями;

б) с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации;

в) только с измененным вкусом и запахом;

г) все изделия с истекшим сроком реализации.

## **Задание № 2. Устный опрос**

**Задание:** Дать развернутый ответ на следующие вопросы:

1. Гигиеническое и эпидемиологическое значение питьевой воды.
2. Какие инфекционные заболевания могут передаваться человеку через воду?
3. Какие требования предъявляются к качеству питьевой воды?
4. Органолептические показатели качества воды (запах, вкус, цвет, мутность).
5. Термин инфекция и «инфекционный процесс».
6. Общее понятие о пищевых инфекциях.
7. Возбудители инфекции и их свойства.
8. Система профилактики инфекционных заболеваний.
9. Иммунитет-общее понятие, его виды.
10. Вакцины, их – морфология и применение.
11. Отравления «пьяным хлебом».
12. Санитарно- пищевой надзор и санитарное законодательство.
13. Порядок проведения санитарной экспертизы.
14. Органолептический метод.
15. Физико-химический метод.
16. Очистка, мытьё инвентаря, оборудования и посуды.
17. Санитарная обработка механического оборудования.
18. Требования к мытью посуды – её санитария и гигиена.
19. Санитарные требования к содержанию помещений.

20. Режим уборки помещений.
21. Личная гигиена.
22. Санитарная одежда.
23. Гигиена кожи тела и рук.
24. Гигиеническое содержание ротовой полости.
25. Дезинфицирующие средства гигиены.
26. Классификация моющих средств.

## 2.2. Пакет экзаменатора

<b>ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</b>			
Тестирование			
<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
У1 – У5; 31 - 311	<p>Представление общей классификации основных групп микроорганизмов; воспроизведение истории происхождения микроорганизмов и имен ученых, являющихся основоположниками изучения микроорганизмов; описание дыхания и питания микроорганизмов; перечисление видов размножения микробов и вирусов</p> <p>Название и изложение возбудителей кишечных и пищевых инфекций; систематизация пищевых отравлений и мер профилактики.</p> <p>Систематизация моющих средств и их классификация в пищевом производстве;</p> <p>изложение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды; представление о сроках их хранения.</p> <p>Понятие о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>Оценка «5» - выставляется за 93-100% правильных ответов по результатам тестирования. Оценка «4» - выставляется за 80-92% правильных ответов по результатам тестирования. Оценка «3» - выставляется за 60-79% правильных ответов по результатам тестирования. Оценка «2» - выставляется за менее 60% правильных ответов по результатам</p>	

## 2.2. Оценочный лист

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся студент на 1 курсе по профессии 19.01.04.Пекарь

#### Тестирование

Код	Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результатов	Оценка
1		2	
31	Основные группы микроорганизмов	Представление общей классификации основных групп микроорганизмов; воспроизведение истории происхождения микроорганизмов и имен ученых, являющихся основоположниками изучения микроорганизмов; описание дыхания и питания микроорганизмов; перечисление видов размножения микробов и вирусов	
32	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Название и изложение возбудителей кишечных и пищевых инфекций; систематизация пищевых отравлений и мер профилактики	
33	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Перечисление основных видов пищевых инфекций, их бытовое происхождение; применение знаний в профилактике пищевых инфекций, с целью ограничения ареала их распространения и ликвидации очага; сообщение информации о пищевых	

		отравлениях и её использование в недопустимости распространения эпидемии.	
34	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	
35	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Перечисление санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, посуде; изложение санитарных требований к содержанию помещений; сообщение о санитарной одежде для предприятий пищевой промышленности	
36	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря	
37	Правила личной гигиены работников пищевых производств	Воспроизведение основ медицинского осмотра; перечисление основ личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности	
У1	Соблюдать требования личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности при соблюдении требований личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства	
У2	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Систематизация моющих средств и их классификация в пищевом производстве; изложение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды; представление о сроках их	

		хранения	
УЗ	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Понятие о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	

Дисциплина освоена с оценкой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись экзаменатора \_\_\_\_\_