

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
Педагогического совета  
ОБПОУ «ССХТ»  
Протокол № 7  
от «11» ИЮНЯ 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказ ОБПОУ «ССХТ»  
№ 233 от «11» ИЮНЯ 2021 г.  
Директор ОБПОУ «ССХТ»  
Е.В. Харламов



Комплект  
контрольно – оценочных средств  
ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена  
специальность 35.02.05 Агрономия

х. Кучеров

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. 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.05 Микробиология, санитария и гигиена.

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.**

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>№ задания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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) бланширование.

**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) Антонием 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) бланширование.

**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)  $90^{\circ}\text{C}$  ...  $110^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $100^{\circ}\text{C}$  ...  $110^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $90^{\circ}\text{C}$  ...  $120^{\circ}\text{C}$ ;
- г)  $100^{\circ}\text{C}$  ...  $120^{\circ}\text{C}$ .

**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. Иммуитет-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>Результанты 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>	

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>
--

**ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена**

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся студент на 1 курсе по специальности 35.02.05 Агрономия

**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	
У3	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Понятие о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись экзаменатора \_\_\_\_\_