

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Комплект контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины ОП.04. «Микробиология, санитария и гигиена
в пищевом производстве»
по специальности

19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

с квалификацией «техник-технолог»

Белгород, 2023 г

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта(ФГОС) среднего
профессионального образования по профессии учебной дисциплины
ОП.04.»Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
для *19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья*
с квалификацией «техник-технолог»

Рассмотрено:
на заседании МК
Протокол №__от_____20__г.
Председатель МК
_____Ковалева И.В.

Утверждаю:
Зам.директора по УР
_____Борисовская Н.Г.

Разработчик: Скибина О.Г.-преподаватель специальных дисциплин
ОГАПОУ»Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Оценка освоения учебной дисциплины.
 - 2.1. Формы и методы освоения.
 - 2.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины (текущий контроль).
3. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

КОС разработаны в соответствии с ФГОС СПО, по специальности

19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

с квалификацией «техник-технолог»

Форма промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине – дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста и практических заданий по дисциплине. Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате освоения учебной дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении профессионального модуля Активное участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах по тематике профессионального модуля Эффективное выполнение самостоятельных работ при изучении профессионального модуля
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования, согласно требований ОТ и БПТ Выбор рациональных способов выполнения поставленной профессиональной задачи - выполнение технологических операций по

	приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в соответствии с технологическими картами.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- осуществление текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ по органолептической оценке, приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи Владение приемами и способами работы с различными информационными источниками.
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Оперативность поиска необходимой информации для полного и быстрого выполнения профессиональных задач - Самостоятельная работа с использованием информационно-коммуникационных технологий,
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами с использованием принципов делового общения - успешность применения коммуникационных навыков на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, посетителями, потенциальными работодателями); - Соблюдение принципов профессиональной этики
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Организация рабочего места в производственном помещении и выполнение технологических приемов и операций с соблюдением санитарно-гигиенических требований
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Успешное решение ситуативных задач связанных с использованием профессиональных компетенций
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

- ПК.1.1.Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
- ПК.1.2.Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
- ПК.2.1.Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- ПК.2.1.Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- ПК.3.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- ПК.3.2.Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- ПК.4.1.Планировать основные показатели производственного процесса.
- ПК.4.2.Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК.4.3.Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК.4.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
- ПК.4.5.Вести учетно-отчетную документацию. .

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Студент должен

уметь:.

- У1- использовать лабораторное оборудование;
- У2- определять основные группы микроорганизмов;
- У3-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- У5- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У6- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У7-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

знать:

- З1-основные понятия и термины микробиологии;
- З2- классификацию микроорганизмов;
- З3- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З4- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- З5-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З6- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З7-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З8- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- З9- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З10-схему микробиологического контроля;
- З11-санитарно-технологические требования к технологическому оборудованию, инвентарю
- З12- основные группы микроорганизмов;
- З13- микробиологический контроль пищевого производства

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
Уметь:	
У1, ОК1-9	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У 2. ОК1-9	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У3 ОК1-9	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У4 ОК1-9	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
Знать:	
31 ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
32. ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
33 ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
34 ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
35 ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ

36 ОК1-9	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
-------------	---

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Допуском до дифференцированного зачета является сдача обучающимся всех практических, лабораторных заданий

Критерии оценки зачета:

Оценка «5» ставится, если студент:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения и понятия терминов;
- обнаруживает полное понимание материала и может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- свободно владеет речью, специальной терминологией;
- практическое задание выполняется без каких-либо ошибок.

Оценка «4» ставится, если студент:

- дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и оценке «5», но допускаются единичные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- практическое задание имеют незначительные отклонения от нормы.

Оценка «3» ставится, если студент:

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке;
- допускает частичные ошибки, излагает материал недостаточно связано и последовательно;
- практическое задание имеют существенные недостатки.

Оценка «2» ставится, если студент:

- обнаруживает незнания общей части соответствующей темы;
- допускает ошибки в формулировке правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, сопровождая изложение частыми остановками и перерывами;
- практическое задание полностью не соответствует норме и не поддается исправлению.

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний (текущий контроль)

Вариант - 1

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов

3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

- а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

5. Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

- а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
- б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7. Дезинсекция это –

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

- А) для предупреждения увлажнения
- Б)для предупреждения плесневения

10.Прямой солнечный свет:

- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий

11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- А) стафилоккоковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов варианта№ 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Б	В	а	а	Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».	в	б	г,а,в,б	б	а	г,д

Вариант – 2

1.Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

- А)открытым
- Б)закрытым
- В)закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
- Г)не имеет значения

2.Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

- А)мясо
- Б)картофель
- В)рыба
- Г)мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4. Тара для перевозки продуктов должна быть:

А) специальная тара с плотной крышкой

Б) герметично закрытая тара

В) ящики, лотки

5. Санитарная обработка автотранспорта:

А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б) ежедневная дезинфекция

В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6. Запрещено принимать на пищеблоки:

А) потрошенную птицу

Б) утиные, гусиные яйца

В) мясо без клейма и сопроводительных документов

Г) крупу и муку с вредителями

7. Что не влияет на качество сырья при хранении:

А) соблюдение режима хранения

Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства

Г) наличие специального складского оборудования

8. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

А) на 50 и 40 см

Б) на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0°C, ОВВ 85 %

Б) 2-6°C, ОВВ 60 %

В) 2-6°C, ОВВ 70 %

10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2°C, ОВВ 70 %

Б) -2°C, ОВВ 90 %

В) 2-6°C, ОВВ 60 %

11. Срок хранения сметаны:

А) 24 ч

Б) 36 ч

В) 72 ч

12. Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б) 10 дней

В) 15 дней

13. 36 часов хранят:

А) молоко

Б) творог

В) сметану

14. Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б) в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А) 12-17°C, ОВВ 90 %

Б) 12-17°C, ОВВ 65 %

В) 12-17°C, ОВВ 75 %

16. Хлеб хранят не более:

А) 2 ч

Б) 12 ч

В) 24 ч

17. Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б) санитарного состояния рабочего места

В) настроения повара

18. Мясо нужно оттаивать:

А) в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В) в дефростерах

19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

- А) снижения обсемененности микробами
- Б) улучшения вкуса мяса
- В) улучшения цвета мяса

20. Избыток углеводов в питании приводит:

- А) к ожирению
- Б) к истощению
- В) к потере зрения

21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22. Незаправленный мясной фарш хранят:

- А) 6 ч
- Б) 10 ч
- В) 12 ч

23. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

- А) 24 ч
- Б) 12 ч
- В) 48 ч

24. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

- А) рыбное филе
- Б) рыбу среднего размера
- В) мелкую рыбу

25. При помощи жгутиков бактерии:

- А) размножаются
- Б) питаются
- В) передвигаются

Эталоны ответов варианта №2

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1	г	14	б
2	б	15	б

3	б	16	б
4	а	17	а
5	в	18	в
6	в	19	а
7	б	20	а
8	а	21	Мясо варено, мясо сырое, рыба вареная, рыба сырая, овощи вареные, овощи сырые
9	б	22	а
10	а	23	а
11	а	24	б
12	а	25	б
13	б		

Вариант 3

1. Микробиология это...

- а) наука, изучающая микроорганизмы
- б) наука, изучающая животных
- в) наука, изучающая насекомых
- г) наука, изучающая человека

2. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами

- а) вирусы и фаги
- б) плесневые грибы
- в) бактерии
- г) дрожжи

3. Сколько бактерий находится в 1 грамме почвы?

- а) от 1 до 10
- б) от 10 до 100 тыс.
- в) от 100 до 1000 млн
- г) от 1 до 10 млрд

4. Инфекционные заболевания это...

- а) заразные заболевания, передающиеся от больного к здоровому
- б) заразные заболевания. не передающиеся от больного к здоровому
- в) незаразные заболевания
- г) нет правильного ответа

5. Заболевания, передающиеся через пищу это...

- а) венерические заболевания
- б) заболевания головного мозга
- в) пищевые инфекционные заболевания
- г) заболевания желчного пузыря

6. Симптомы сальмонеллеза

- а) тошнота, рвота, боль в животе, жидкий стул
- б) повышенная температура, жидкий стул
- в) головокружение, сыпь, бессонница
- г) слабость, головная боль, недомогание

7. Чем можно отравиться?

- а) условно- патогенными микроорганизмами
- б) ядрами косточковых плодов
- в) сырой фасолью
- г) все варианты верны

8. Какой червь обитает в кишечнике свиней, коров и достигает 12 метров?

- а) аскариды
- б) бычий цепень
- в) описторхис
- г) все варианты верны

9. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

- а) носить длинные ногти
- б) красить ногти лаком
- в) носить длинные украшения, а также кольца
- г) все варианты верны

10. На какое расстояние от предприятий общественного питания устанавливают мусоросборники?

- а) 10 м
- б) 20 м

в) 25 м

г) 30 м

11. Дезинфекция это...

а) меры по уничтожению грызунов

б) меры по уничтожению насекомых

в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению глистов

12. Дезинсекция это...

а) меры по уничтожению глистов

б) меры по уничтожению насекомых

в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению грызунов

13. Меры по уничтожению грызунов это...

а) дезинсекция

б) дезинфекция

в) дератизация

г) дезинфляция

14. Как называют контроль за качеством продукции?

а) бракераж

б) бракование

в) брак

г) бракеровка

15. Какие блюда получают оценку «отлично»?

а) соответствующие ГОСТу по цвету, вкусу, запаху, консистенции.

б) слегка не досоленные

в) немного подгоревшие, но без запаха горелости

г) имеющие незначительные недостатки, которые легко можно исправить

Эталон ответов вариант3

Вариант 1: 1-а 2-б 3-в 4-а 5-в 6-а 7-г 8-б 9-г 10-в 11-в 12-б 13-в 14-а 15-а

Вариант 4

1. Микробиология изучает:

- а) микроорганизмы
- б) животных
- в) людей
- г) насекомых

2. Какой известный ученый открыл болезни пива и вина:

- а) И.И Мечников
- б) Луи Пастер
- в) Роберт Кох
- г) Д.И. Менделеев

3. Какой вид микроорганизмов размножается спорами:

- а) бактерии
- б) плесневелые грибы
- в) дрожжи
- г) вирусы и фаги

4. Какой вид микроорганизмов состоит из 75-85 % воды и 15-25% сухого вещества:

- а) вирусы и фаги
- б) бактерии
- в) дрожжи
- г) плесневые грибы

5. Мельчайшие одноклеточные живые организмы, широко распространенные в природе:

- а) эхинококки
- б) мелкие гельминты
- в) микробы
- г) амёбы

6. Дезинфекция это...

- а) меры по уничтожению грызунов
- б) меры по уничтожению насекомых
- в) меры по уничтожению микроорганизмов
- г) меры по уничтожению глистов

7. Дрожжи размножаются:

- а) спорами
- б) почкованием

в) мицелием

г) семенами

8. Дезинсекция это...

а) меры по уничтожению глистов

б) меры по уничтожению насекомых

в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению грызунов

9. У этих микроорганизмов форма бывает овальная округлая, яйцевидная, цилиндрическая:

а) дрожжи

б) плесневелые грибы

в) вирусы

г) фаги

10. Меры по уничтожению грызунов это...

а) дезинсекция

б) дезинфекция

в) дератизация

г) дезинфляция

11. Микроорганизмы обитают:

а) в воде

б) в почве

в) в воздухе

г) везде

12. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

а) носить длинные ногти

б) красить ногти лаком

в) носить длинные украшения, а также кольца

г) все варианты верны

13. Как называют контроль за качеством продукции?

а) бракераж

б) бракование

в) брак

г) бракеровка

14. В одном грамме почвы содержится:

- а) 1 млрд. микроорганизмов
- б) 2 млрд. микроорганизмов
- в) от 1 до 10 млрд. микроорганизмов
- г) от 1 до 100 млрд. микроорганизмов

15. Могут ли микроорганизмы обитать на теле человека:

- а) да
- б) да, но не везде
- в) в некоторых случаях
- г) нет

Эталон ответов вариант 4

1-а 2-б 3-б 4-а 5-в 6-в 7-б 8-б 9-а 10-в 11-г 12-г 13-а 14-в 15-а

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР, оценка выполнения ВСР, тестовые работы, итоговый дифференцированный зачет.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование интерактивных и практикоориентированных форм оценки результатов обучения. При наличии у студента рейтингового балла не ниже 4,5 балла (в рамках текущего), а также при условии представления им полного портфолио работ и регулярном посещении занятий по дисциплине, студент может быть освобожден от проверки освоения дисциплины на итоговом дифференцированном зачете

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

Вариант № 1

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы. Один верный ответ – 1 балл

Время выполнения задания 2 часа

1. Дайте определение: Микробиология - это наука,
.....(продолжит
е).

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 -
.....(продолжит
е)

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
.....(продолжит
е)

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.:
.....(перечислит
е).

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

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

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

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

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

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

25. Решение задачи:

При проверке соответствия плана реконструкции ресторана к гигиеническим требованиям было установлено: набор складских помещений соответствует принятой классификации по видам продуктов и правилам товарного соседства, спроектирован рядом с овощным цехом, имеет разгрузочную площадку и освещение: искусственным и естественным светом.

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

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 1

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микробиология – это наука изучающая и
2. Санитария – это отрасль здравоохранения, занимающаяся и проведением практических..... - мероприятий
3. Микробы могут находиться – в и состоянии.
4. Вредные воздействия микробов,,
5. Бактерии размножаются – простым делением клетки на части
6. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию.....
7. Разрушение вирусов происходит при нагревании до
8. Споры погибают при нагревании до в течение 29мин
9. Вирусы - это внутриклеточные, не имеющие строения, размножающиеся только в

Выберите правильный ответ:

10. По форме бактерии бывают –
 - а) шаровидные
 - б) пятиконечные
 - в) палочковидные
 - г) извилистые
11. По форме вирусы бывают-
 - а) округлыми,
 - б) спиралевидными
 - в) тэобразными.
12. Продолжительность размножения бактерий -
 - а) 1мин до 15мин;
 - б) от 30мин до нескольких часов
13. Спорообразование длится около
 - а) 1 суток
 - б) 5 дней
14. Микрококки-
 - а) одиночные клетки
 - б) спаренные клетки
15. Стрептококки-
 - а) в виде цепочки клеток
 - б) в виде спирали
16. Стафилококки -
 - а) скопления клеток в виде виноградной грозди
 - б) скопление клеток в виде цветочка
17. Бактерии могут передвигаться с помощью
 - а) ножек
 - б) ресничек.
18. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже:
 - а) 45С
 - б) 10-18С
 - в) 45-60С
19. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее от пола
 - а) 2 м

б) 0,5м

в) 4

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

1..... 2..... 3..... 4.....

21. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является

..... и климат

22. Перечислите вредные воздействия микробов:

1..... 2..... 3.....

23. Культурные дрожжи используются человеком в – производстве спирта,, вина и

24. По форме дрожжи делят на:

1..... 2..... 3.....

25. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:

.....

Эталон ответа на тестовые задания №1.

№	Варианты правильных ответов
1.	Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2.	Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно- гигиенических мероприятий.
3.	Подвижном и неподвижном
4.	Гниение, плесневение, брожение
5.	Две части
6.	Низких температур
7.	60-80с
8.	120с
9.	это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках
10.	А, В
11.	А,Б
12.	Б
13.	А
14.	А
15.	А
16.	А

17.	Б
18.	А
19.	Б
20.	Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы
21.	Тёплый, влажный
22.	Гниение, плесневение, брожение
23.	Пива, хлебопечении
24.	Шаровидные, элпсовидные, овальные
25.	Сан. спец одежду

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 2

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются или
2. Иммуитет - это организма человека к
3. Дезинсекция - это комплекс мер по вредных являющихся Возбудителей болезни
4. Пищевые инфекционные заболевания возникают от, попавших в человека с
5. Дрожжи – это неподвижные нуждающиеся в растворённых веществах и условиях
6. Разрушение вирусов происходит при нагревании до
7. Вирусы - это внутриклеточные, не имеющие строения, размножающие только в
8. Пищевые отравления - это Заболевание, возникающее от употребления пищи
9. Гигиена – это наука о человека, область, изучающая влияние условий жизни на и разрабатывающая меры заболеваний

Выберите правильный ответ:

10. Зоонозы -
 - а) острое заболевание
 - б) возникает от микробов
 - в) передаётся человеку от животных
 - г) передаётся человеку от больных людей
11. Общее количество клеток бактерий - не более
 - А) 1 в 1мл
 - б) 10 в 1 мл
 - в) 100в 1мл.
12. Общее количество бактерий группы кишечной палочки - не более:
 - а) 3 в 1л.
 - б) 10 в 1л
13. Свет действующий губительно на микробы

- а) дневной
- б) вечерний
- в) солнечный

14. Максимальная температура гибели микробов
- а) +35 С
 - б) +50 С
 - в) +80 С
 - г) +120 С
15. Время года, когда микроорганизмов в воздухе больше
- а) в тёплое
 - б) холодное
16. Возбудители заболеваний, которые передаются через воздух
- а) инфекции дыхательных путей, гриппа, менингита
 - б) бронхит, чесотка
17. Микробиологическая порча муки происходит при увеличении содержания в ней влаги свыше
- а) 5%
 - б) 15%.
18. Прогоркание муки является результатом
- а) солнечной энергии
 - б) окисления жиров муки кислородом.
19. Для предотвращения порчи молока его хранят
- а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч
 - б) пастеризуют
 - в) при комнатной температуре

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Творог и сметану хранят в холодильнике при температуре С
21. По форме дрожжи делят на:
1..... 2..... 3.....
22. Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей
..... во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами
23. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать
..... предъявляемым к организациям общественного питания.
24. Моют посуду при температуреС
25. Чистую и кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте м от пола

Эталон ответа на тестовые задания №2

№	Варианты правильных ответов
1.	Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными
2.	Невосприимчивость организма человека к заболеванию
3.	Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезни.
4.	Пищевые инфекционные заболевания возникают от микробов попавших в организм человека с пищей
5.	Дрожжи это одноклеточные неподвижные микроорганизмы нуждающиеся в растворённых питательных веществах и благоприятных условиях
6.	60-80С

7.	Это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках
8.	Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи.
9.	Гигиена – это наука о здоровье человека, область медицины изучающая влияние условий жизни на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний.
10.	В
11.	В
12.	А
13.	В
14.	В
15.	А
16.	А
17.	Б
18.	Б
19.	А,Б
20.	2-4 С
21.	Шаровидные, эллипсоидные, овальные
22.	Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами
23.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям предъявляемым к организациям общественного питания.
24.	45С.
25.	0,5 метров от пола

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 3

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Вентиляция бывает - общая, местная вытяжная и.....
2. Какие заболевания относятся к зоонозам - бруцеллёз,, сибирская язва, ящур
3. Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и путём
4. Для дезинфекции оборудования, инвентаря , производственной посуды, деревянной тары применяют
5. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести
6. К механическим методам дезинсекции относятся

7. К физическим средствам дезинсекции относятся -
.....

8. К химическим средствам дезинсекции относятся -
.....

9. Гигиена – это наука о человека, область, изучающая влияние условий жизни на и разрабатывающая меры заболеваний

Выберите правильный ответ:

10. Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -
а) сотрудники санэпидемстанций
б) сотрудники ПОП
в) медики
11. За качеством воды устанавливается систематический химический анализ не реже
а) 1 раза в квартал
б) 1 раза в месяц
в) 1 раз в год
12. Проверяют яйца на свежесть с помощью –
а) овоскопа
б) разбивания яйца
13. Зоонозы - пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больного животного через:
а) мясо и молоко
б) крупы, овощи
в) рога, копыта
14. Яйца которые используют для приготовления белкового крема
а) столовое
б) диетическое
15. Рыбу размораживают при температуре не выше:
а) + 25-30С
б) +12С
в) + 5С
16. Отварные для салатов овощи хранят в холодильнике не больше
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов
17. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов
18. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите не более:
а) 2 часов
б) 30 минут
в) 20 часов
19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:
а) 2 часов
б) 1 часа
в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Не заправленные салаты допускается хранить не более часов при температуре С
21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более часов.
22. Ополаскивают посуду при температуреС.
23. При изготовлении блюд, кулинарных изделий повар перед работой должен снять
.....
.....

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:

.....
25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой
.....
.....

Эталон ответа на тестовые задания №3.

№ вопр.	Варианты правильных ответов
1	Смешанная
2	Туберкулёз
3	Пищевым
4	Растворы хлорной извести
5	0,1-0,2%
6	Уборка, мойка помещений
7	Огонь, сухой и водяной пар, солнечные лучи
8	Гидроксид натрия, специальные химические препараты
9	Гигиена – это наука о здоровье человека, область медицины изучающая влияние условий жизни на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний.
10	А
11	А
12	А
13	А
14	А
15	Б
16	А
17	Б
18	А
19	Б
20	Не более 3 часов, при температуре 4+2С
21	2 часов.
22	65С

23	Ювелирные украшения, часы, другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду лаком.
24	Сан спец одежду
25	Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 4

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

- Иммунитет - это организма человека к
- Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и путём
- Микробиология – это наука изучающая и микроорганизмов.
- Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются или
- К механическим методам дезинсекции относятся
- Бактерии размножаются – простым делением клетки на части
- Пищевые отравления - это Заболевание, возникающее от употребления пищи
- К химическим средствам дезинсекции относятся -
- Разрушение вирусов происходит при нагревании до

Выберите правильный ответ:

- Продолжительность размножения бактерий -
 - 1мин до 15мин;
 - от 30мин до нескольких часов
- Общее количество клеток бактерий - не более
 - 1 в 1мл
 - 10 в 1 мл
 - 100в 1мл.
- Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -
 - сотрудники санэпидемстанций
 - сотрудники ПОП
 - медики
- По форме вирусы бывают-
 - округлыми,
 - спиралевидными
 - тэобразными.
- Максимальная температура гибели микробов
 - +35 С
 - +50 С
 - +80 С
 - +120 С
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:
 - 6 часов
 - 30 минут
 - 20 часов
- Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее от пола
 - 2 м
 - 0,5м
 - 4 м
- Для предотвращения порчи молока его хранят
 - в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч

- б) пастеризуют
- в) при комнатной температуре

18. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите не более:

- а) 2 часов
- б) 30 минут
- в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:

- а) 2 часов
- б) 1 часа
- в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является

..... и климат

21. По форме дрожжи делят на:

1..... 2..... 3.....

овальные

22. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать, предъявляемым к организациям общественного питания.

23. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более часов.

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:

.....

25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой

.....

.....

Эталон ответа на тестовые задания №4

№	Варианты правильных ответов
1.	Невосприимчивость организма человека к заболеванию
2.	Пищевым
3.	Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
4.	Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными
5.	Уборка, мойка помещений
6.	Две части
7.	Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи.
8.	Гидроксид натрия, специальные химические препараты
9.	60-80С
10.	Б
11.	В
12.	А

13.	А
14.	В
15.	Б
16.	Б
17.	А, Б
18.	А
19.	Б
20.	Тёплый, влажный
21.	Шаровидные, эллипсоидные,
22.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям предъявляемым к организациям общественного питания.
23.	2 часов
24.	спец.одежду
25.	Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе

Основная литература:

1. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования - М. : Издательский центр «Академия», 2019.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования - М. : Издательский центр «Академия», 2018.
3. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 233 с.

Дополнительная литература:

1. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Деловая литература, 2009
2. Лаушкина Т. А. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2014.

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-212 от 17.12.1999
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99

3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.2001 №389
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
11. Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
12. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
13. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
14. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 1986
3. Сборник технологических нормативов. - М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: «Хлебпродформ», 2002
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпромформ», 2000

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Питание и общество».
2. «Санитарные правила».