

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Барышский индустриально – технологический техникум»


РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой
методической комиссии

Протокол № 11


« 19 » 08 20 18 г.

Председатель

 Н.Ю.Погодина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ БИТТ

 О.В.Шаталова

« 29 » 08 20 18 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Разработал: Рожкова Н.В., преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Барыш, 2018г.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569.

Содержание

1.	Паспорт ФОС	4-6
2.	Контрольно-оценочные средства для текущего контроля	
2.1.	Тест 1 «Морфология микроорганизмов»	7-8
2.2.	Тест 2 «Физиология микроорганизмов»	8-9
2.3.	Тест 3 «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	10-11
2.4.	Тест 4 (1) «Микробиология основных пищевых продуктов (мясо и мясопродукты)»	11-13
2.5.	Тест 4 (2) «Микробиология основных пищевых продуктов (молоко и молочные продукты)»	13-14
2.6.	Тест 4 (3) «Микробиология основных пищевых продуктов (рыба и рыбопродукты)»	15-16
2.7.	Тест 5 «Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве»	16-18
2.8.	Тест 6 «Пищевые инфекции и пищевые отравления»	18-19
2.9.	Тест 7 «Глистные заболевания»	20-21
2.10.	Тест 8 «Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства»	22-23
2.11.	Тест 9 «Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями»	23-25
2.12.	Тест 10 «Гигиена труда»	25-26
3.	Контрольно-измерительный материал для промежуточной аттестации	
3.1.	Дифференцированный зачет	27-31

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

<i>Результаты обучения</i>	<i>ОК</i>	<i>Наименование темы</i>	<i>Наименование</i>	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
1	2	3	4	5	
Знание:	ОК 1	Раздел 1. Основы микробиологии.			
основные группы микроорганизмов;	ОК 2	Тема 1.2.		Тест 1 «Морфология микроорганизмов»	
-основные	ОК 3	Микробиология пищевых продуктов.		Тест 2 «Физиология микроорганизмов»	
пищевые инфекции и	ОК 5			Тест 3 «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	
пищевые отравления;	ОК 6			Тест 4 (1) «Микробиология основных пищевых продуктов (мясо и мясопродукты)»	
-возможные				Тест 4 (2) «Микробиология основных пищевых продуктов (молоко и молочные продукты)»	
источники				Тест 4 (3) «Микробиология основных пищевых продуктов (рыба и рыбопродукты)»	
микробиологического				Тест 5 «Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве»	
загрязнения в пищевом					
производстве;					
-санитарно-технологические					
требования к помещениям,					
оборудованию,					
инвентарю, одежде,					
-правила личной гигиены работников					
				Практические занятия по теме 1.2. Микробиология пищевых продуктов.	

<p>пищевых производств; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>Тема 1.3. Пищевые инфекции и отравления.</p> <p>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии. Тема 2.1. Гигиена и санитария труда.</p>	<p>Тест 6 «Пищевые инфекции и пищевые отравления» Тест 7 «Глистные заболевания» Практические занятия по теме 1.3. Пищевые инфекции и отравления.</p> <p>Тест 8 «Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства» Практические занятия по теме 2.2. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.</p>	
<p>Умение: -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; -производить</p>	<p>Тема 2.2. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.</p>	<p>Тест 9 «Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями» Практические занятия по теме 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.</p>	
<p>санитарную обработку оборудования и инвентаря; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.</p>	<p>Тема 2.3 Санитарно- эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.</p>	<p>Тест 10 «Гигиена труда» Практические занятия по теме 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.</p>	<p>Дифференциров анный зачет</p>

Пояснительная записка

ФОС по учебной дисциплине Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса техникума.

ФОС по дисциплине Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены представляет собой совокупность контролируемых материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций студентов.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов.

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки студентов требованиям ФГОС по соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии;
- оценка достижений студентов в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

Тест 1 «Морфология микроорганизмов»

1. *Микробиология – это*
 - А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
 - Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
 - В. наука, изучающая развитие биологии как науки
 - Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе
2. *Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
3. *Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
4. *Частицы, не имеющие клеточного строения – это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
5. *Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
6. *Ученый, который открыл микробы*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
7. *Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
8. *Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.

9 Больше всего микроорганизмов находится в

- А. воде
- Б. воздухе
- В. почве
- Г. в пище

10 Вредные микробы участвуют в процессе

- А. гниения
- Б. производства сыра
- В. квашения капусты
- Г. соления огурцов

Тест 2 «Физиология микроорганизмов»

1. Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде

- А. 2 %
- Б. 0,2%
- В. 10%
- Г. 0,5%

2. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из

клетки переходит

- А. в другую клетку
- Б. в окружающую среду
- В. остается в этой клетке
- Г. испаряется

3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов

сахаром или солью?

- А. передвижение и питание
- Б. дыхание и размножение
- В. обезвоживание и сморщивание
- Г. питание и размножение

4. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений

- А. аутотрофные
- Б. паратрофные
- В. гетеротрофные

5. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

- А. аэробы
- Б. условные анаэробы
- В. анаэробы

6. Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?

- А. путем всасывания
- Б. путем осмоса
- В. путем растворения
- Г. путем дыхания

7. Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?

- А. вода
- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

8. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.

- А. ферменты
- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

9. Размножение бактерий происходит путем

- А. почкования
- Б. поперечным делением клетки надвое
- В. образования спор
- Г. распада гиф

10. Размножение грибов происходит путем

- А. почкования
- Б. поперечным делением клетки надвое
- В. образования спор
- Г. распада гиф

Тест 3 «Влияние внешней среды на микроорганизмы»

1. *Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов*
 - А. 0-5°C
 - Б. 5-15°C
 - В. 35-37°C
 - Г. 25-35°C

2. *Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются*
 - А. способы дыхания, питания
 - Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 - В. способы размножения, характер среды
 - Г. влажность, температура, способ дыхания

3. *При какой температуре протекает метод пастеризации?*
 - А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C

4. *При какой температуре протекает метод стерилизации?*
 - А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C

5. *Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C*
 - А. психрофильные
 - Б. мезофильные
 - В. термофильные

6. *Чему способствует повышенная влажность?*
 - А. увеличению количества растворимых питательных веществ
 - Б. повышению скорости размножения микробов
 - В. повышению скорости передвижения микробов
 - Г. повышению скорости дыхания микробов

7. *На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?*
 - А. на изменении температуры
 - Б. на изменении влажности
 - В. на изменении давления
 - Г. на изменении реакции среды

8. *Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов*

- А. фитонциды
- Б. антибиотики
- В. ферменты
- Г. катализаторы

9. *Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?*

- А. уксусную кислоту
- Б. бензойную кислоту
- В. хлорную известь
- Г. пищевую соду

10. *Нижний предел влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов*

- А. 15%
- Б. 25%
- В. 30%
- Г. 50%

Тест 4 (1) «Микробиология основных пищевых продуктов (мясо и мясопродукты)»

1. *Где заражается мясо здорового скота?*

- А. при жизни животного
- Б. при транспортировке
- В. при убое
- Г. при кормлении

2. *Какие признаки говорят о порче свежего мяса?*

- А. изменение цвета
- Б. появление слизи
- В. изменение запаха
- Г. появление липкой поверхности

3. *Чему способствует увеличение поверхности мяса?*

- А. увеличению массы мяса
- Б. увеличению сроков хранения
- В. увеличению обсеменения
- Г. увеличению питательности

4. *Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?*

- А. птицы летают и высиживают птенцов
- Б. имеют перьевой покров и клюв
- В. птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много Сальмонелл
- Г. птенцы выводятся из яичной скорлупы

5. *Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?*

- А. так вкуснее
 - Б. так уменьшается срок приготовления блюд
 - В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы
 - Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)
6. *Что необходимо использовать, чтобы достичь гибели микробов, при изготовлении колбасных изделий?*
- А. использование тепловой обработки
 - Б. использование низших сортов мяса
 - В. применение сырья с меньшей влажностью
 - Г. использование соли и веществ для копчения

7. *К какой степени свежести относится следующее мясо: «В мясе наблюдаются*

следы распада мышечных волокон, исчерченность их сглажена. В мазке насчитывается не более 30 различных кокков и палочек»

- А. свежее мясо
- Б. сомнительной свежести
- В. несвежее мясо
- Г. испорченное мясо

8. *К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно*

размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?

- А. пигментация
- Б. закисание
- В. плесневение
- Г. гниение

9. *Оптимальная температура хранения замороженного мяса*

- А. -10...-12°C

- Б. -12...-15°C
- В. -15...-17°C
- Г. -17...-20°C

10. Допустимая степень обсеменения колбасных изделий бактериями нормируется,

число их не должно превышать

- А. 10^7
- Б. 10^5
- В. 10^4
- Г. 10^3 клеток в 1 г продукта

Тест 4 (2) «Микробиология основных пищевых продуктов (молоко и молочные продукты)»

1. Что служит главным источником микрофлоры молока при машинном доении?

- А. грязные доильные аппараты
- Б. молокопроводы
- В. молочные емкости
- Г. кожные покровы коровы

2. Какими должны быть руки доярки?

- А. с маникюром
- Б. с коротко остриженными ногтями
- В. без гнойных повреждений
- Г. обильно смазанные кремом

3. Каким образом в молоко попадают микробы?

- А. от больных животных
- Б. от мух
- В. от кормов
- Г. от воды

4. Бактерицидная фаза молока – это

- А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени
- Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко
- В. период времени до стерилизации
- Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

5. *Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу?*
- А. увеличение надоев
 - Б. повышение температуры
 - В. понижением температуры хранения молока
 - Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами
6. *Молоко сквашивается при*
- А. бактерицидной фазе
 - Б. фазе смешанной микрофлоры
 - В. фазе молочнокислых бактерий
 - Г. фазе плесневых грибов и дрожжей
7. *Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C*
- А. пастеризация
 - Б. стерилизация
 - В. ультрастерилизация
 - Г. кипячение
8. *Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?*
- А. пастеризация
 - Б. стерилизация
 - В. ультрастерилизация
 - Г. кипячение
9. *Сухое молоко имеет влажность*
- А. от 1 до 3%
 - Б. от 4 до 7%
 - В. от 8 до 10%
 - Г. от 11 до 15%
10. *При промышленной переработки молока в молочнокислых продуктах протекает процесс*
- А. окисления
 - Б. свертывания
 - В. брожения
 - Г. закисания

Тест 4 (3) «Микробиология основных пищевых продуктов
(рыба и рыбопродукты)»

1. *Какая рыба называется свежей?*

- А. замороженная
- Б. охлажденная
- В. заснувшая
- Г. живая

2. *Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?*

- А. составом микрофлоры воды
- Б. видовой принадлежностью
- В. возрастом рыбы
- Г. количеством и размерами чешуек

3. *Какой уровень обсеменения рыбы считается нормой?*

- А. 1×10^4
- Б. 2×10^4
- В. 3×10^4
- Г. 4×10^4 бактериальных клеток в 1 г продукта

4. *При какой температуре рыба считается охлажденной?*

- А. $+5 \dots 0^\circ\text{C}$
- Б. $0 \dots -5^\circ\text{C}$
- В. $-5 \dots -7^\circ\text{C}$
- Г. $-7 \dots -8^\circ\text{C}$

5. *При какой температуре хранится мороженая рыба?*

- А. 0°C
- Б. -50°C
- В. -10°C
- Г. -12°C

6. *К какому способу обработки относится рыба, при котором, по мере образования*

насыщенного раствора поваренной соли и проникновения его в клетки тканей

рыбы, происходит вытеснение воды из плазмы клеток?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения
- Г. вяления

7. К какому способу обработки относится рыба, при котором из рыбы испаряется

значительная часть воды?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения
- Г. вяления

8. К какому способу обработки относится рыба, когда на нее влияют антисептические вещества дыма или коптильной жидкости и высокая температура?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения
- Г. вяления

9. С чем связан технологический процесс заготовки икры?

- А. с высокой температурой
- Б. с ручным трудом
- В. с высоким давлением
- Г. с высоким риском

10. Основной метод консервирования икры

- А. копчение
- Б. сушка
- В. посол
- Г. вяление

Тест 5 «Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве»

1. Наиболее распространенный вид порчи муки:

- А. прокисание
- Б. прогоркание
- В. плесневение
- Г. вспучивание

2. Какое свойство характерно для муки?

- А. лежкость
- Б. гигроскопичность
- В. термостойкость
- Г. влагостойкость

3. Бактерицидная фаза молока – это...

- А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени

- Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко
- В. период времени до стерилизации
- Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

4. Молоко сквашивается при...

- А. бактерицидной фазе
- Б. фазе смешанной микрофлоры
- В. фазе молочнокислых бактерий
- Г. фазе плесневых грибов и дрожжей

5. Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. кипячение

6. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. кипячение

7. По какому показателю оценивается свежесть яиц?

- А. по размеру воздушной камеры
- Б. по цвету скорлупы
- В. по размеру
- Г. по характерным вкраплениям

8. К какому типу загрязнения относится микрофлора, попавшая в яйцо при его формировании?

- А. экзогенное загрязнение
- Б. эндогенное загрязнение

9. Для уничтожения возбудителей инфекций, яйца всех видов птиц рекомендуется

выдерживать в кипящей воде ...

- А. 1-5 мин
- Б. 6-10 мин
- В. 13-14 мин
- Г. не менее 20 мин

10. Не допускается использование яиц в хлебопекарном производстве

- А. с загрязненной скорлупой
- Б. с битой скорлупой
- В. яйца водоплавающих птиц
- Г. с патогенной микрофлорой

Тест 6 «Пищевые инфекции и пищевые отравления»

1. ... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного

количества живых возбудителей.

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

2. Какой инфекции принадлежат признаки: рвота, понос, обезвоживание организма,

слабость, судороги?

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

3. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

4. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

- А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
- Б. проведение дезинфекции и дератизации
- В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- Г. использование консервантов

5. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые

для организма вещества микробной и немикробной природы

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

6. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба -

Ботулинуса

- А. стафилококковое отравление
- Б. ботулизм
- В. фузариотоксикозы
- Г. афлотоксикозы

7. Чем вызван ботулизм баночных консервов?

- А. из-за малого содержания сахара
- Б. из-за малого содержания консервантов
- В. из-за недостаточности стерилизации
- Г. из-за малого содержания соли

8. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

- А. грибы
- Б. фрукты
- В. мясо и мясопродукты
- Г. молоко и молочные продукты

9. Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи,

пораженной ядами микроскопических грибов

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

10. Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при

гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

- А. отравление грибами
- Б. отравление ядрами косточковых плодов
- В. отравление сырой фасолью
- Г. отравление цинком

Тест 7 «Глистные заболевания»

1. *Заболевание, возникающее у человека в результате поражения организма*

глистами, яйцами или личинками, которые попали с пищей, приготовленной с

нарушением санитарных правил

- А. микотоксикоз
- Б. острая кишечная инфекция
- В. зоонозы
- Г. глистное заболевание

2. *Как проявляются глистные заболевания у человека?*

- А. тошнота, головокружение, плохой аппетит
- Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес
- В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития
- Г. быстрый рост, отсутствие аппетита

3. *Какие стадии проходят глисты в своем развитии?*

- А. яйца – взрослый гельминт – старый гельминт
- Б. яйца – личинки – взрослый гельминт
- В. личинки – взрослый гельминт – яйца
- Г. яйца – личинка – куколка – взрослый гельминт

4. *Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:*

- А. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год
- Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года
- В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет
- Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство ежемесячно

5. *Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:*

- А. соблюдать правила личной гигиены повара, кондитера, официанта, особенно важно содержать руки в чистоте
- Б. проветривать помещения
- В. проводить дератизацию

Г. проводить дезинсекцию

6. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

А. кипятить воду из открытых водоемов

Б. проверять наличие клейма на мясных тушах

В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в

сыром виде

Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

7. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?

А. грязные руки

Б. плохо проваренное и прожаренное мясо

В. плохо проваренная и прожаренная рыба

Г. плохо вымытые фрукты и овощи

8. Какова причина заражения человека личинками широкого лентеца?

А. грязные руки

Б. плохо проваренное и прожаренное мясо

В. плохо проваренная и прожаренная рыба

Г. плохо вымытые фрукты и овощи

9. Какова причина заражения человека аскаридами?

А. грязные руки

Б. плохо проваренное и прожаренное мясо

В. плохо проваренная и прожаренная рыба

Г. плохо вымытые фрукты и овощи

10. Гельминт, паразитирующий в печени, желчном пузыре, поджелудочной железе человека или кошки

А. аскариды

Б. описторхиссы

В. трихинеллы

Г. эхинококк

Тест 8 «Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства»

1. *Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки ПОП?*
 - А. ПОП должно находиться в центре населенного пункта
 - Б. ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву.
 - В. место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву
 - Г. место под застройку ПОП должно располагаться в лесопарковой зоне

2. *Основное требование к планировке помещений ПОП.*
 - А. последовательность и поточность
 - Б. перекрещивание потоков сырья
 - В. перекрещивание готовой продукции
 - Г. перекрещивание полуфабрикатов

3. *Основное требование к планировке помещений ПОП.*
 - А. внутренняя отделка должна быть красивой и современной
 - Б. внутренняя отделка должна быть с евроремонтom
 - В. внутренняя отделка должна быть без лишних архитектурных деталей
 - Г. внутренняя отделка должна быть яркой, броской

4. *Температура воды для мытья посуды должна соответствовать*
 - А. 30-40°C
 - Б. 50-60°C
 - В. 70-80°C
 - Г. 90-100°C

5. *Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП*
 - А. 30-36°C
 - Б. 25-29°C
 - В. 20-24°C
 - Г. 18-20°C

6. *Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале должно составлять*
 - А. 75-100 лк
 - Б. 50-75 лк
 - В. 25-50 лк
 - Г. не менее 10 лк

7. Уровень производственного шума в помещениях ПОП не должен превышать

- А. 60 ДБ
- Б. 70 ДБ
- В. 80 ДБ
- Г. 90 ДБ

8. Чему способствует вентиляция помещений?

- А. понижает температуру
- Б. повышает температуру
- В. улучшает микроклимат
- Г. уменьшает влажность

9. На каком расстоянии от ПОП необходимо располагать бетонированную выгребную яму?

- А. рядом с ПОП
- Б. не менее 10 м
- В. не менее 20 м
- Г. не менее 30 м

10. Для хранения скоропортящихся продуктов на ПОП предусматривается

- А. домашние холодильники
- Б. охлаждаемые камеры
- В. подвалы
- Г. сухой лед

Тест 9 «Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями»

1. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи
- Б. чтобы пища была вкуснее
- В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели
- Г. чтобы продукты дольше хранились

2. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения относится к

- А. химическим методам дезинфекции
- Б. физическим методам дезинфекции
- В. биологическим методам дезинфекции
- Г. физиологическим методам дезинфекции

3. *Использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция относится к*

- А. химическим методам дезинфекции
- Б. физическим методам дезинфекции
- В. биологическим методам дезинфекции
- Г. физиологическим методам дезинфекции

4. *Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией*

- А. 0,5%
- Б. 0,2%
- В. 0,5%
- Г. 5%

5. *Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией*

- А. 0,5%
- Б. 0,2%
- В. 0,5%
- Г. 5%

6. *К какому виду оборудования относятся электроплиты?*

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

7. *К какому виду оборудования относятся моечные ванны?*

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

8. *Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?*

- А. рыба съедобная
- Б. рыба соленая
- В. рыба сырая
- Г. рыба сом

9. *Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?*

- А. фарфоровую
- Б. стеклянную
- В. из нержавеющей стали
- Г. цинковую

10. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

А. ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка

Б. струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание

В. струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание

Г. мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

Тест 10 «Гигиена труда»

1. К каким факторам относятся канцерогенные вещества?

А. физические

Б. химические

В. биологические

Г. психофизиологические

2. К каким факторам относится умственное перенапряжение?

А. физические

Б. химические

В. биологические

Г. психофизиологические

3. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

А. повышение влажности обрабатываемого продукта

Б. проведение работ под слоем воды

В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования

Г. отказ от данного вида работы

4. К какой группе токсичных (ядовитых) веществ относятся оксид углерода и сероводород?

А. раздражающие вещества

Б. удушающие вещества

В. соматические яды

Г. токсическая пыль

5. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А. иметь короткую стрижку

Б. иметь маникюр

В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

6. *Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП*

А. 30-36°C

Б. 25-29°C

В. 20-24°C

Г. 18-20°C

7. *Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале должно составлять*

А. 75-100 лк

Б. 50-75 лк

В. 25-50 лк

Г. не менее 10 лк

8. *Уровень производственного шума в помещениях ПОП не должен превышать*

А. 60 ДБ

Б. 70 ДБ

В. 80 ДБ

Г. 90 ДБ

9. *К какому виду относится инструктаж, который должны проходить все работающие независимо от квалификации, стажа работы и образования не реже одного раза в 6 месяцев?*

А. вводный противопожарный инструктаж

Б. первичный противопожарный инструктаж

В. повторный противопожарный инструктаж

Г. внеплановый противопожарный инструктаж

10. *К какой степени тяжести относятся следующая электротравма: « Потеря сознания и нарушение функций сердечной деятельности и дыхания»?*

А. I степень

Б. II степень

В. III степень

Г. IV степень

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
(ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ)**

по учебной дисциплине

**ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены»**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Спецификация

дифференцированного зачёта по учебной дисциплине

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Назначение зачёта- оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ППКРС специальности

1.Содержание зачёта определяется в соответствии с ФГОС СПО
специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Инструкция для студентов

1.Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - зачёт в виде контрольной работы и использование тестов.

2.Принцип отбора содержания зачёта:

Ориентация на требования к результатам освоения учебной

дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Студент должен уметь:

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать:

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения на производстве;

-санитарно- технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены;

-классификацию моющих средств, правила их применения, хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции.

3.Структура дифференцированного зачёта

3.1 В заданиях дифференцированного зачёта включено: обязательная часть

3.2 Задания зачёта представлены двумя вариантами в тестовой форме.

4.Перечень разделов, тем учебной дисциплины, подлежащих контролю на зачёте:

- 1.Основы микробиологии
2. Физиология питания
3. Санитария и гигиена

5.Система оценивания отдельных заданий и зачёта в целом

Тест оценивается по 5- бальной шкале: за правильный ответ- 1балл, за неправильный ответ или его отсутствие- 0 баллов

- 5.1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов;
- 5.2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-85% правильных ответов;
- 5.3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-65% правильных ответов;
- 5.4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%;

5.Время проведения дифференцированного зачёта

На проведение дифференцированного зачёта отводится 45 минут.

Задание №1

Обязательная часть

- 1.Перечислите виды известных вам микробов.
- 2.Какие микробы и когда способны образовывать споры?
3. Как называются микробы, способные образовывать споры?
- 4.Какие микробы не имеют клеточного строения?
- 5.Какой вид микробов живёт при низких температурах, в солёных и кислых растворах, при отсутствии влаги?
6. Какие микробы неподвижные?
- 7.Какие органические вещества, входящие в состав микробов являются для них источниками энергии?
- 8.Какой способ питания у микробов?
- 9.Какие микробы могут дышать кислородом и без него?
- 10.Какая температура оптимальная для жизнедеятельности микробов?
- 11.До какой температуре необходимо охладить молоко, чтобы бактерицидные вещества действовали до 40 часов?
- 12.Холестерин поступает в организм с пищей или образуется в организме?
- 13.Какая пища выводит холестерин из организма?
- 14.Какие растительные продукты содержат полноценные белки?
- 15.Каков срок хранения холодных блюд для сохранения витаминов?
- 16.Как появляется истинная жажда у человека?
17. По какому принципу химические элементы, содержащиеся в организме, разделили на три группы? Назовите их.
- 18.Дайте определения дезинфекции
- 19.Дайте определения дератизации
- 20.Для каких целей на ПОП используется гипохлорид кальция?
- 21.Сколько секций посудомоечных ванн используется при мытье посуды ручным способом?

22. Каковы требования к транспортировке полуфабрикатов?

Эталоны ответов:

1. Микробы, плесневые грибы, дрожжи, вирусы.
2. Бактерии.
3. Бациллы\
4. Вирусы.
5. Плесневые грибы.
6. Дрожжи,
7. Жиры, белки, углеводы.
8. В виде растворённых веществ через оболочку.
9. Молочно- кислые бактерии.
10. 25-35
11. +3.
12. И образуется и поступает с пищей.
13. Растительная, клетчатка.
14. Бобовые.
15. 24 часа.
16. Жаркое время года.
17. По количественному содержанию; Макроэлементы, микроэлементы, элементы средней группы
18. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
19. Уничтожение грызунов.
20. Для дезинфекции столовой посуды.
21. Мытьё посуды ручным способом осуществляется в трёхсекционных моечных ваннах.
22. В специальной металлической таре с плотно закрывающейся крышкой.

Задание №2

Обязательная часть

1. Какой способ сохранения сочных продуктов вы знаете?
2. При какой температуре микробы прекращают на время свою деятельность или погибают ?
3. Назовите способы сохранения продуктов с использованием повышенной концентрации соли или сахара?
4. В какой среде дрожжи проявляют наибольшую активность – в щелочной или в кислотной?
5. Какие растения выделяют фитонциды?
6. Какая окружающая среда является самой благоприятной для развития микроорганизмов?
7. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
8. Какие средства используют в общественном питании для уничтожения микробов?

9. Перечислите способы, при помощи которых, можно задержать развитие микробов?
10. Какая пища является усвоенной?
11. Какой углевод выводит из организма холестерин?
12. В продуктах какого происхождения растительного или животного содержатся полноценные белки?
13. Жиры, белки или углеводы быстрее усваиваются организмом?
14. Выбрать виды жиров, где они активно участвуют в обмене веществ: жир рыб, бараний жир, свиной жир, подсолнечное и кукурузное масло, говяжий жир;
15. Какие условия необходимо соблюдать на ПОП для сохранения витаминов в овощах и плодах?
16. Что означает энергетическая ценность пищи? Количество скрытой энергии, заключённой в пище.
17. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
18. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
19. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
20. Комплекс мер по уничтожению грызунов.
21. Из каких материалов изготавливают разубочный стул и разделочные доски.
22. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.

Эталоны ответов:

1. Консервирование сочных продуктов.
2. При – 20 градусов.
3. Засолка, приготовление варенья.
4. В слабокислой среде.
5. Лук, чеснок, лимон, хрен.
6. Влажность, тепло.
7. Благоприятная среда для их развития: тепло, влажность, кислород воздуха, РН среды и пр.
8. Способы дезинфекции.
9. Засолка, приготовление варенья, вяление, консервирование и т.д.
10. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии.
11. Клетчатка.
12. В продуктах животного происхождения.
13. Углеводы.
14. Рыбий жир, подсолнечное и кукурузное масло
15. Температура не выше 3 град. влажность 85-95%
16. Количество скрытой энергии, заключённой в пище.

17. Соблюдать личную гигиену
18. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
19. Да можно, но только разрешенные САНПином
- 20 Дератизация
- 21 Из твердых пород дерева
22. Специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи